

ENTREPRISE A LA UNE

Domaines de la Piège : le culte du porc noir gascon

S'il y a une viande d'une qualité gustative exceptionnelle, c'est bien celle du porc noir gascon. Met de choix revenant au premier plan actuellement, il retrouve sa place naturelle sur les bonnes tables. Pour le plus grand bonheur des gastronomes avisés !

Pour s'approvisionner en porc noir à Toulouse, prendre la direction du marché des Carmes est la solution idéale si l'on veut avoir accès à toute la gamme des produits et ce, de la meilleure origine. Le bel étal des Domaines de la Piège, tout dédié au porc noir, vous y attend.

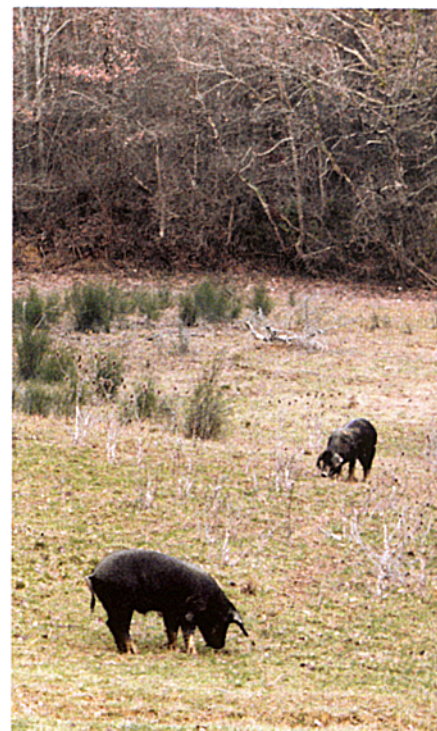
Jean-Jacques Granel et Olivier Pech de Laclause se définissent joliment comme des "producteurs gourmets". Cela suffit déjà à susciter la curiosité et l'intérêt des fines gueules... Ils élèvent leurs porcs, les transforment en produits divins et se relaient du mardi au dimanche pour les vendre sur le marché des Carmes ! On peut parler là de dévotion. Jeunes quarantennaires amis de toujours, ils ont quitté dans les années 90 leur carrière respective, aux antipodes de celle qu'ils occupent aujourd'hui, par conviction profonde et certainement aussi par atavisme puisque leurs parents étaient agriculteurs.



UNE VIANDE FESTIVE À SOUHAIT

Les Domaines de la Piège qu'ils dirigent s'étendent en pleine nature sur 150 ha entre Castelnaudary et Mirepoix, aux confins de la Haute-Garonne, de l'Aude et de l'Ariège. Un sanctuaire pour leur élevage. Leurs cochons racés ne sont pas plus de 20 par hectare pour qu'ils profitent du plus grand espace (pour comparaison, le label "porcs plein air" déjà goûteux autorise 120 porcs à l'hectare...). Ils circulent en toute liberté dans des prairies et des sous-bois de chênes où ils se repaissent de la nourriture abondante issue du biotope (racines, glands, herbes sauvages, escargots...).

Dans ces conditions optimales d'élevage, sans aucun stress, la qualité gustative de la viande ne peut être qu'exceptionnelle, et c'est bien le cas. Jambons, saucissons, saucisses, pâtés et plats cuisinés, préparés dans la plus pure tradition paysanne et bien sûr les produits frais, rôtis, filets mignons, carbonnades et autres "délicieuses" des Domaines de la Piège restituent tous les arômes, toute la saveur, de cette viande haut de gamme. C'est une viande festive, vecteur de convivialité tant elle passionne aussi bien les producteurs que ceux qui la dégustent. A découvrir indiscutablement !



Domaines de la Piège
Marché couvert des Carmes de
Toulouse, du mardi au dimanche de
8h30 à 13h30 - Tél. : 05 61 25 13 70 -
Web : www.domainesdelapiege.com
Vente à la ferme et par correspondance
également Tél. : 04 68 60 30 01

C.O.