

Évaluation de produits  
Cultures des légumes (Frais)  
www.sigaro.fr



## LE HARICOT TARBAIS PAR MICHEL SARRAN

CHAQUE JOUR,  
GROS PLAN SUR UN PRODUIT  
PHARE DE NOS TERROIRS  
MIS EN MAJESTÉ  
PAR UN AS DES FOURNEAUX.

Mais, le Gascon est ba-  
tailleur. En 1966, un quartier  
de Cyrans au nez fin décide  
d'un relancer la culture. Et d'en  
vanter les charmes à l'aristocra-  
tie des pâtes. Plus de 300 lettres et  
aumônières renfermant la précieuse  
fève sont envoyées aux meilleures to-  
ques de l'époque. C'est le grand retour  
du tarbais. Ce tendre à cuire, dont  
- c'est unique - la peau extrême ne  
colle pas à la graine, laissant arômes et  
saveurs la pénétrer à cœur, devient la  
mascoffe des cocottes. Et reconquiert  
ses terres.

Autres temps, autres mœurs, il monte  
désormais aux filets, mais se récolte  
toujours à la main. Et s'il a troqué le  
maïs pour le Nylon, sa terre d'élection,  
légèrement acide et limoneuse, les  
doux galets des gaves pyrénéens, lui  
restituant la nuit la chaleur emmagasi-  
née le jour, la fervente caresse du foch  
venu d'Aragon, n'ont rien perdu de  
leur magie, faisant de l'ivoire de ces  
perles gasconnes les reines de la gas-  
tronomie. ■

### La France à la carte



### LE BON ACCORD

● Un pachereuc-du-vic-bill,  
à la gloire du petit courbu, grand cépage  
du Sud-Ouest, suave, soyeux, qui,  
comme le petit manseng lui apportant  
ici un lot de miel, mériterait d'être bien  
plus connu. Fruits exotiques et fleurs

des champs, ces Jardins  
Philosophiques 2015  
du château Bouscassé,  
signés Alain Brumont,  
rendent hommage  
aux senteurs des prairies  
gasconnes.

Minéral, très fruité, vil  
et onctueux, ce blanc sec  
«transversal»  
accompagnera  
tout un repas: des fruits  
de mer au foie gras,  
d'une tomme de brebis à  
une émulsion de tarbais.

M.-C.R.

Château Bouscassé,  
Les Jardins  
Philosophiques 2015.  
10,50 € la bouteille.  
www.brumont.fr

CHATEAU BOUSSCASSE



**L**es haricots tarbais, les  
dents en bouche, ont un  
charme de provenir d'un  
pas attendu d'être  
lourd au rang de  
haricot pour faire  
partie du patrimoine cul-  
turel de Michel Sarran.  
Même si le Tarbais  
n'est d'habitude  
pas un produit  
de «Top Chef»  
ou de «Un peu d'hu-  
manité», voilà des  
généralités que  
ce Pharoque  
vulgaire, devenu  
Pharoque extra-  
ordinaire, fait le  
glorieux de la ré-  
gion. Mais, pour  
être fier comme  
un Gascon, le bi-  
en tarbais n'est pas  
de ces petits produits  
qui s'imaginent qu'il  
suffit d'exporter son  
nom pour le conquérir.  
Ce Label pose à l'indica-  
tion géographique protégée  
surtout de bien.

Il a bien fallu finir dans les  
cablons des cabanes de jardins,  
sur une histoire d'amour contrariée  
à départ, il s'agitait d'un mariage ar-  
rangé. Arrivé du Nouveau Monde dans  
le cabas de Catherine de Médicis, futur  
père d'Henri III, il va être uni à une  
plante venue, comme lui, des  
Amériques: le maïs. L'union est consa-  
crée au début du XVII<sup>e</sup> siècle, dans la  
ville de Tarbes par M<sup>r</sup> de Poudens,  
évêque du diocèse. C'est du charbon,  
de péon et la poupée, l'amour est  
miel. Le haricot grimpeur enfonce  
ses racines de sa blonde dent il se sort  
sur. Dès lors, les paysans pren-  
nent l'habitude de semer un grain de  
haricot deux jambes de maïs. La  
dent va durer plus de trois cents  
ans: «haricot de maïs» devenant  
traditionnelle du Sud-Ouest.

**Le haricot cassoulet**  
est en garniture avec du chou,  
du potager et du saloir. Un  
chou au corps et au cœur,  
Antoine Adamsberg, hé-  
ritier des polars de Fred  
Lafont de sa réclusion regio-  
nale, faire littérature. On le  
craie des pieds de porc aux  
ragoûts de mouton lors  
de la fête de la truffe.  
Il est le foyot première  
cuisine - Tarbes depuis  
la ville de gascoun. Et, bien  
qu'il est l'empereur du cas-  
oulet, «sans conteste», dit  
il, «ce plat d'été», dit  
il, qui vise un culte castor-  
neux dans la cuisine occi-  
tane. Suite les bêtises du tarbais  
Père Ferrer gourmand, il s'y  
voit de la truffe soit également in-  
tégrée. Et peut cause. L'introduction  
des années 1950 des maïs hybrides

et des pesticides a détruit les deux  
amants. A peine maïs et haricots ont-ils  
encore quelques étreintes furtives en  
marge des potagers. Ajoutez à cela la  
Twiggy-mania des années 1960, et le  
maïs-mauvais haricot, honni par les gou-  
rmands de la minceur, blanchi depuis, va  
connaître le même sort que les jupes:  
un effacement drastique de sa su-  
perficie. Alors qu'en 1930, on recensait  
près de 10000 hectares de tarbais, en  
1990 il n'en reste plus que 55!

## RECETTE DE L'ÉMULSION DE HARICOTS TARBAIS AU VIEUX RHUM

**INGRÉDIENTS**  
Pour 4 personnes  
1 kg de haricots tarbais secs  
1 kg de sucre glace  
1 kg de pâte de marrons  
1 litre de lait de coco  
1 litre de crème liquide  
1 litre de vieux rhum  
1 kg de pâte de tarbais  
1 kg de gelée  
1 litre de jus de citron  
1 kg de cacao  
1 kg de sucre

**RÉALISATION**  
La veille, mettre les haricots à tremper  
dans de l'eau tiède.  
Le jour même, mixer les marrons  
glacés, la pâte de marrons  
et le lait de coco.  
Mettre à compoter dans un bol à Pacojet  
ou en cuisinière.  
Craie les haricots dans 20 cl de lait  
de coco pendant environ 2 heures,  
salés, lavés.  
Mettre en vrac 25 g de cette purée

avec 11 cl de lait de coco, la crème,  
le rhum. Mettre dans un siphon.  
Laisser reposer 20 min.

**DRESSAGE**  
Au moment de servir, garnir les bols  
de l'émulsion de tarbais, y déposer  
une boule de glace coco-châtaigne.  
Parsemer de brisures de marrons  
glacés, de petits morceaux de pâte  
de coing et de gelée de piment  
d'Espelette, et saupoudrer de cacao. ■

## LE CHEF EN PARLE



«**I**l fait partie de mon ADN  
haut-pyrénéen. Je suis  
fils d'agriculteurs. On en  
faisait pousser à la mai-  
son. On le mangeait frais.  
fin août, début septembre, puis on le  
faisait sécher pour l'hiver. Dans la  
cuisine de ma mère, on le retrouvait  
souvent. En garbure, en cassoulet,  
bien sûr. Mais on peut le faire avec  
un ris de veau, le marier avec de  
l'olive, de la tapenade, du foie gras...  
et même du sucre. C'est un support  
qui accepte toutes les associations de  
saveurs.

Un jour lors d'un voyage au Japon,  
j'ai assisté à une cérémonie du thé où  
l'on m'a servi une pâte d'anaki au  
haricot rouge. Cela m'a donné l'en-  
vie de le travailler en dessert. C'est le  
point de départ de cette recette. Un  
peu comme un riz au lait, je l'ai fait  
cuire dans du lait de coco et du vieux  
rhum. Le goût m'a plu. J'en ai fait un  
muge émulsionné au siphon. Et  
pour rester dans l'esprit de mon  
Sud-Ouest, j'ai accommodé cette  
mousse de haricot avec de la gelée de  
piment d'Espelette. Par petite  
touche, c'est un peu vil quand  
même, mais ça réveille le palais. Et  
l'ai accompagnée d'éclats et d'une  
glace de marron glacé. La châtaigne,  
autre produit bien de chez nous, se  
marie très bien avec lui.

Et, ce qui est formidable avec  
notre tarbais, c'est qu'il est très peu  
farineux. Même en mousse, en  
purée, son léger grain vient tapisser  
le palais. Mais, attention, c'est un  
délicat. Il ne supporte pas d'être  
brusqué. Il demande une cuisson  
extradouce, au risque de faire éclater  
sa peau très fine. Et, personnelle-  
ment, je ne suis pas d'accord avec le  
principe voulant qu'il ne faille pas  
saler son eau ou son bouillon de  
cuisson. Comme pour tout aliment,  
si on ne met pas de sel au départ, on  
n'arrivera pas à en assaisonner l'in-  
térieur, la chair. Pour en faire une  
purée, une mousse, ça n'est pas  
général, un assaisonnement a poste-  
riori suffira. Mais si on veut le man-  
ger entier, je conseille de saler à mi-  
nima son liquide de cuisson. Et de le  
laisser légèrement craquant, avec un  
peu de maintien sous la dent. C'est  
comme ça que je l'aime. Et aime le  
faire découvrir. Il fait partie des pro-  
duits que j'adore emmener en voya-  
ge avec moi, pour porter haut les  
couleurs de son IGP à l'étranger. ■  
PROPOS RECUEILLIS PAR M.-C.R.  
www.michel-sarran.com