

Publié le 01/04/2021

Connaissez-vous le Fin Gras du Mézenc, cette viande d'exception d'Ardèche et de Haute-Loire souvent consommée à Pâques ?

Produit entre Haute-Loire et Ardèche, le Fin Gras du Mézenc est une viande saisonnière que l'on consomme de février à juin. Réputée pour sa qualité exceptionnelle, elle est souvent sur les tables à Pâques.



Le Fin Gras du Mézenc est une viande produite entre Haute-Loire et Ardèche. • © THIERRY ZOCCOLAN / AFP

C'est une viande « *hors du commun* », selon les connaisseurs. Couronné par une AOP en 2013, le [Fin Gras](#) est exclusivement produit dans le massif du

Mézenc, une zone de moyenne montagne entre Haute-Loire et Ardèche. L'abattage des animaux s'effectue de février à juin, il s'agit donc d'une viande saisonnière, consommée autour de la période de Pâques. Cette viande répond à un cahier des charges précis. Bernard Bonnefoy, président de l'association Fin Gras du Mézenc, explique : « *C'est une AOP avec une zone délimitée de production. Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur le massif du Mézenc. La zone s'étend sur 28 communes réparties entre Ardèche et Haute-Loire* ». Si la viande est si différente des autres, on le doit au soin porté à l'alimentation des bêtes.

Ce foin compte plus de 320 plantes aromatiques et médicinales

« *C'est une viande qui a un côté végétal car elle s'aromatise avec le foin. Ce foin compte plus de 320 plantes aromatiques et médicinales. Toutes ces plantes donnent un goût particulier à la viande. Les animaux sont 6 mois à l'intérieur et 6 mois à l'extérieur. Pendant les 6 mois dehors, ils se nourrissent de plantes fraîches. Pendant cette période, les éleveurs récoltent le foin dans les prés et le font sécher. L'hiver, les éleveurs donnent ce foin aux bêtes, avec des plantes, comme la cistre, qui est un fenouil sauvage* » souligne Bernard Bonnefoy. Il poursuit : « *Il n'y a pas de race particulière mais on a défini 4 grandes races du Massif central pour les bovins allaitants : aubrac, salers, limousine et charolaise. Pour les races laitières on a admis le croisement avec des races à viande, montbéliarde et abondance, avec de la limousine ou de la charolaise. C'est avant tout le mode d'élevage qui compte, avec la finition au foin l'hiver* ».

Plus de 140 points de vente

Une centaine d'éleveurs ont adopté ce mode d'élevage. Il y a un peu plus de 140 points de vente, presque exclusivement des boucheries artisanales. A partir du mois de février, on trouve du Fin Gras du Mézenc. Traditionnellement, cette viande était consommée à Pâques car c'était une des seules viandes qui était grasse à cette époque. A l'image de Bernard Bonnefoy, les éleveurs sont fiers de produire cette viande unique : « *Mes*

animaux pâturent pendant 6 mois. Je ne mets pas d'engrais dans les prés, pas de pesticides ou de fongicides. Je ne laboure pas, je ne retourne pas la terre. Je laisse pousser. Je laisse faire la nature et c'est ce qui fait notre force ». Il ajoute : « Pour un éleveur, c'est plus sécurisant de produire du Fin Gras du Mézenc. On travaille en direct avec les bouchers dont des relations de confiance se font. On n'est pas soumis aux aléas des marchés mondiaux de la viande. Il y a une plus-value de 500 euros environ par animal par rapport à une bête classique ».

Dans le bouillon, on va trouver des notes végétales

Chaque année, entre 1 250 et 1 300 animaux produisent ainsi du Fin Gras. C'est en cuisine que cette viande si particulière se remarque. Bernard Bonnefoy précise : *« On voit vraiment la différence dans la cuisson la plus respectueuse de la viande, comme dans le pot-au-feu. Quand on fait ce plat, il suffit juste d'avoir de la viande et les légumes sont accessoires. Dans le bouillon, on va trouver des notes végétales ».*

C'est une viande hors du commun car elle est engraisée doucement

Nicolas Vernet à la particularité d'être à la fois éleveur et restaurateur au Béage, en Ardèche. Pour lui, cette viande est exceptionnelle : *« C'est une viande hors du commun car elle est engraisée doucement. Ce sont des bêtes qui ont entre 2 et 3 ans. Le gras est infiltré au cœur du muscle. C'est ce qu'on appelle une viande persillée. Il ne s'agit pas d'un élevage intensif. Il y a un cahier des charges qui nous impose une durée de maturation minimale, qui apporte de la tendreté et du goût. Ce persillé, ces petites gouttes de gras à l'intérieur du muscle, vont apporter de la saveur et une viande plus onctueuse ».* Il indique : *« Quand on élève du Fin Gras du Mézenc, on est fier. C'est comme un jardinier qui fait goûter ses légumes à sa famille. C'est une passion qu'on partage à travers la cuisine. Le Fin Gras du Mézenc est emblématique. Cela permet aux gens de se retrouver. Comme on irait manger un cassoulet à Castelnaudary, une choucroute en Alsace, on mange le Fin*

Gras au Béage ou ailleurs. C'est un motif de rendez-vous. Les amateurs de viande se régalernt ».

Il n'y a aucun mauvais morceau dans le bœuf, il suffit de savoir le cuisiner et de le mettre en valeur

Selon Nicolas Vernet, le Fin Gras du Mézenc fait le bonheur des gastronomes : « *La tradition autrefois en montagne était de manger la viande en pot-au-feu. La viande mijotait dans des marmites, dans les chaumières. On mangeait alors ce bœuf de Pâques, de façon bouillie. Pour vraiment se rendre compte du persillé, c'est dans les morceaux nobles, comme l'entrecôte ou le faux-filet. Il n'y a aucun mauvais morceau dans le bœuf, il suffit de savoir le cuisiner et de le mettre en valeur* ». Avec la crise sanitaire et la fermeture des restaurants, les éleveurs arrivent malgré tout à trouver des débouchés, notamment grâce à un solide réseau de bouchers.

Catherine Lopes