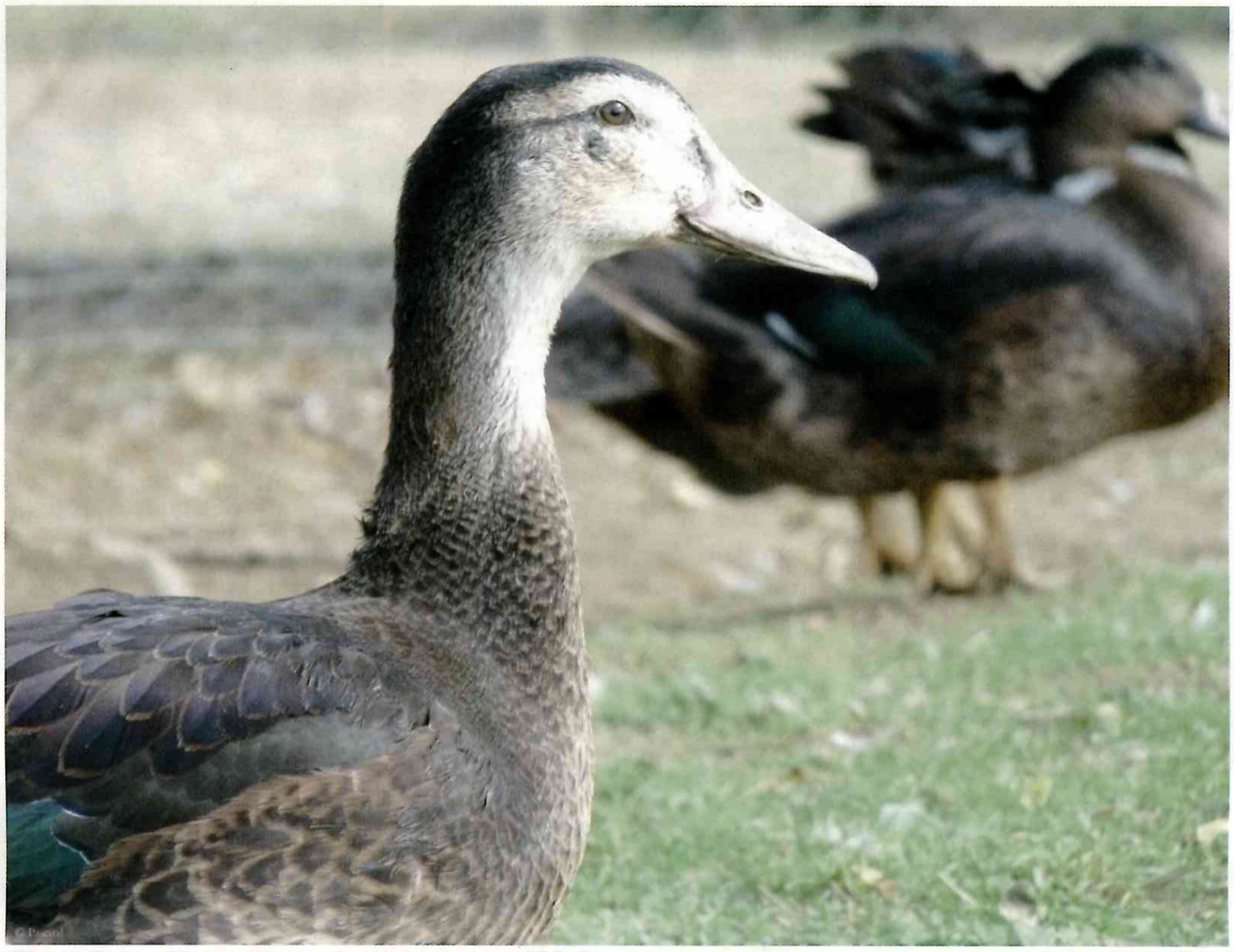
Gazette Gourmande

Le Journal de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et des Arts de la Table

La foi dans le canard



Entre Chalosse et Landes, sur les hauteurs de l'Adour, s'érige le village de Mugron. Bien connu des amateurs de course landaise, ce bourg de presque 1 200 habitants abrite la ferme du Birouca. Joël et Benoît Cabannes issus d'une famille de producteurs de foie gras depuis quatre générations, exploitent cette ferme depuis 1995. Ils ont choisi d'élever la souche ancienne et rustique de canard : la Rouen. Originaire de Normandie, et proche du colvert, cette race se caractérise par la lenteur de sa croissance et une peau très fine, ce qui donne une haute qualité gustative et une chair succulente.

Pour Joël Cabannes, "*maîtriser la production dans tous ses aspects est source de satisfaction et valorise le métier*"

Arrivés à la ferme à l'âge d'un jour, les canards sont élevés pendant quinze semaines à l'air libre. Ils sont nourris de "produits locaux" issus des cultures de la ferme ; maïs, tournesol, blé, colza, féveroles et pois. Cette alimentation, entièrement contrôlée, permet de garantir un produit sans OGM ni antibiotique. Placés en parcs collectifs d'une quinzaine d'occupants, ils sont ensuite gavés deux fois par jour au maïs grain entier, lequel est séché par un mécanisme fonctionnant au colza de la ferme.

La Ferme du Foie Gras est membre d'une Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) "Privilège de Ferme" à Mugron ; ce qui leur permet de partager les coûts d'une conserverie agréée CEE tout en controlant le fonctionnement.

En plus des produits "tout canard", Joël et Benoît Cabannes proposent une gamme allant de l'huile de tournesol et de colza à la garbure, l'axoa, la daube et le cassoulet de canard aux haricots de la ferme. De quoi nous régaler !

Ferme Birouca - 40250 Mugron
Halles de Bayonne et Biarritz.
www.lafermedufoiegras.com



Le patron vous propose...

PAGE 1 L'AMUSE-BOUCHE / La FOI dans le CANARD
PAGE 2 COURTELINE, EZIN ASEAK et les "GUITS" de MONTFORT
ANNE ETCHEGOYEN, FILLE de sa TERRE
PAGE 3 La RECETTE de PIERRE ETCHEMAITE