

O.F. 4 novembre 1971



A LANGON :

**“ Le crottin ” devient
une affaire de gourmets !**

On m'avait « Vous trouverez facilement, c'est après la chapelle de Saint-Joseph du Chêne-Mort, juste après le carrefour du Mouton-Crevé, à trois cents mètres environ, vous verrez la pancarte ! »

La description du chemin a des relents de western. Mais, dans la ferme, j'allais dire le ranch, « La Jounais », il y a un élevage, des bêtes à cornes, mais pas de ces bovins si communs, mais des chèvres alpines chamoisées, toute la différence est là !

M. et Mme Michin sont arrivés il y a un an, venant de Touraine. Petit à petit, le cheptel s'est agrandi, 51 chèvres actuellement. Elles sont toutes à pedigree. C'est dire avec quels soins on les entoure : deux prises de sang par an, analyses, dépistages en tous genres, pour éviter les maladies, brucellose et autres, et surtout conserver ce cheptel qui est sans conteste unique dans notre région.

Toutes ces précautions inhérentes à tout élevage sont ici multipliées, non pas pour de quelconque abattage de boucherie, car nous sommes à « La Jounais » dans le temps des gourmets, ceux qui ont pour devise : « **Il n'y a pas de bon repos sans fromage !** »

Du crottin de Chavignol au poivre d'âne !

Mme Michin, c'est la Marie Harel de ces lieux. Dès 5 h. 30, les chèvres s'égaient dans les champs alentour. Vers 7 heures, c'est la traite : selon les saisons, 200 à 250 litres par jour. Il faut un litre de lait pour faire un fromage.

Le processus est immuable : le soir, on met le lait à cailler dans des récipients, il faut attendre 24 à 30 heures pour qu'il se fasse, après on le mettra dans des moules, 24 heures encore et il sera démoulé et apprêté ; bleuis, noircis au charbon de bois pilé avec du sel.

Ces fromages peuvent être consommés du jour, en blanc, ou alors pour les amateurs, et ils sont nombreux, il faudra attendre de 4 à 6 mois pour que cette pâte blanche se réduise en séchant à l'ombre et au vent, et devenir sur son lit de paille un « crottin ».

Déjà, la renommée de ces savoureux fromages a dépassé les limites du canton. Les producteurs vont donner une appellation à leur denrée « *Le petit Langonnais* ».

D'autres projets aussi aménager la fromagerie et surtout faire une salle de dégustation, car les clients viennent sur place acheter. L'acquisition a toujours pour prélude la dégustation, c'est une règle à ne pas faillir et ici c'est une institution. Alors que l'on m'apprend les subtilités de la fromagerie, « Tirette », une effrontée, vient mâchouiller mon carnet, puis s'écarte sous la réprimande du maître, en claudiquant ; actuellement en convalescence pour une patte cassée, elle se fait « chouchouter »,

A côté, dans l'étable, ses consœurs ouvrent un œil humide sur l'importun que je suis. Libérées de leur licol, d'un bond elles traversent la cour dans le soleil. Ce sera le grand cérémonial de la pitance, un festival de cornes et de sauts, dans une débandade qui évoque les grandes transhumances....

