

l'espace pour s'épanouir, une douzaine de chênes au bas mot et beaucoup d'herbe pour se nourrir. » Autour du château, dix hectares de pâtures dont quatre de bois pour un peu plus d'une soixantaine de têtes. Un peu plus loin, une dizaine de porcelets gambadent dans un grand champ. Bien charpenté et de couleur noire comme ses cousins basques ou espagnols, le porc gascon a la particularité d'avoir de larges oreilles qui lui retombent sur les yeux, une bosse sur le dos et le poil frisottant. « Au niveau du caractère, c'est aussi sympa qu'un chien », sourit Aude tout en caressant le dos d'un verrat de 300 kilos.

Chez les Planty, le porc sera élevé pendant dix-huit mois en plein air (contre six mois pour des porcs roses gardés en porcherie) et nourri des glands, racines et graminées que l'animal croîsera sur son parcours. Un menu 100 % locavore, complété par des farines de céréales produites sur la propriété. « Le fait de les élever aussi longtemps nous assure une viande plus goûteuse, plus dense, d'une grande saveur avec du gras intramusculaire », poursuit l'éleveuse. « À 18 mois, nos bêtes font entre 80 et 105 kilos, ce qui peut paraître peu, mais, étant donné que c'est une race ancienne, lorsqu'il devient gros, il aurait tendance à faire du gras », précise-t-elle en montrant de superbes cuisses en cours d'affinage suspendues aux poutres du chai.

## Une viande subtile et délicate

Pour la dégustation, direction La Brasserie bordelaise, à Bordeaux. Sylvain Heuet est un inconditionnel de la bonne viande, et notamment du porc noir du Château de Carpia. « À La Brasserie bordelaise, nous mettons un point d'honneur à cuisiner de bons produits. Et au-delà des bêtes que mon boucher fait rentrer, nous choisissons vraiment les morceaux », précise le chef. Il décroche un demi-co-



À La Brasserie bordelaise, le chef Sylvain Heuet est un inconditionnel de la bonne viande et notamment du porc noir du Château de Carpia

## LA RECETTE DU CHEF

### Côte de porc grillée et légumes sautés

#### Ingrédients

1,2 kg de côtes de porc bio - 100 g de carottes - 100 g de courgettes - 100 g de fenouil - 200 g de pommes de terre - 200 g de tomates - 100 g de poivrons - Une branche de thym - 50 g de beurre - 20 g d'huile d'olive - Sel, poivre

#### Préparation

« Désosser la viande. Porter de l'eau à ébullition avec des carottes, du céleri, des clous de girofle, des oignons, des poireaux, du sel, du poivre et un assortiment d'aromates. Plonger la viande jusqu'à couvert puis la faire cuire dans une eau frémissante. Au bout d'une heure, retirer de l'eau, faire refroidir et figer au frigo. Couper la viande en deux dans le sens de la longueur. Découper des tranches épaisses, puis les passer sur le grill (plancha ou poêle). L'idéal est de les servir à point, accompagnées de légumes précuits au four : pommes de terre de l'île de Ré, tomates ananas et cornues des Andes de Philippe Lherme (les meilleures), carottes, fenouil... Déguster. »



FACE A MERIGNAC SOLEIL  
2<sup>ème</sup> étage de Cap Kennedy  
05.56.51.70.00

# Canopée Café

Restaurant - Bodega

Un concept "ROOF TOP", unique et ludique

Un Restaurant proposant une cuisine Bistronomique

Une Bodega extérieure, festive et conviviale

Vendredi et samedi prise de commande jusqu'à 23 h 30

63324590\_BOB