



La Pintade de lait de Marieville : un gallinacé exceptionnel arrive sur le marché !

Chair tendre, savoureuse, moelleuse et parfumée, la Pintade de lait de Marieville fait une entrée (fort remarquée !) sur le marché québécois. Élevé et mis en marché par la ferme Aux Champs d'Élisé, ce gallinacé au goût exceptionnel n'a en commun avec la pintade traditionnelle présentement offerte par certains détaillants que le nom. Car n'est pas Pintade de lait de Marieville qui veut. L'élevage de notre Pintade fermière peut être qualifié de lent, voire d'artisanal, puisqu'il dure 90 jours, alors que l'élevage moyen d'une pintade ordinaire est d'environ 75 jours, souligne Élisé François, propriétaire et président de la ferme Aux Champs d'Élisé.

Mais là n'est pas la seule différence. « Nos pintades sont nourries au lait et au maïs pendant le dernier mois, ce qui donne à la chair cette tendreté et ce moelleux tout à fait exceptionnel » ajoute fièrement M. François. Il faut dire qu'Annette et Élisé François, anciens producteurs de lait, n'ont pas toujours été chevronnés en élevage de pintades. Mais l'expertise que ce couple de passionnés a développée dans l'élevage du canard à Foie Gras depuis plus de quinze ans, leur a permis de comprendre que prendre le temps de bien élever un animal est essentiel. « Dans ce type de produit haut de gamme, l'alimentation de l'animal est bien entendu très importante, mais le temps contribue lui aussi à l'excellence du résultat » précise Isabelle François, vice-présidente de l'entreprise familiale. Il faut évidemment s'attendre à payer plus cher pour la pintade de lait, dont l'alimentation exclut toute farine ou graisse animale, que pour une pintade ordinaire.

Petite histoire de la pintade

Originnaire d'Afrique, la pintade casquée, l'espèce la plus répandue dans le monde, est un animal farouche, bagarreur et surtout très bruyant (la pintade criaille en effet presque en permanence !). L'origine du mot « pintade » remonterait au Moyen-Âge, plus précisément dans le sud de la France, où la dénomination « pintado » signifiait, en langue d'Oc, « peinte » ou « bien fardée » en référence aux plumes grises tachetées de blanc qu'arbore fièrement le gallinacé. Les soins requis par cette mal aimée de la basse-cour sont beaucoup plus exigeants que les autres membres de la famille des phasianidés, c'est à dire les poules, perdrix ou faisans. L'élevage de cette princesse de la table, exigeante mais diablement goûteuse, rebute par conséquent bon nombre d'aviculteurs.

Un dur labeur, une réputation qui s'étend bien au-delà de la Montérégie

Ce qui n'a pas empêché Annette et Élisé François, producteurs de Foie Gras, de se lancer avec succès dans cette aventure risquée. Il faut dire que ces anciens producteurs laitiers, qui ont amorcé il y a plus de quinze ans un virage de production pour se reconvertir dans l'élevage de canards mulards, connaissent un succès grandissant grâce à l'excellence de leur travail, dont la réputation ne cesse de croître auprès des amateurs de bonne chère. Les produits dérivés du canard mulard (foies gras, magrets séchés fumés, entiers ou tranchés, terrines, mousses et rillettes) préparés par la maison sont en effet un tel régal qu'il est préférable de téléphoner pour s'assurer de la disponibilité des produits avant de faire un saut à la ferme !

PINTADE DE LAIT AU PROSCIUTTO DE CANARD ET À LA POMME

4 portions

3 1/2 lb (1.7 kg) pintade
3 c. à table (40 ml) d'échalotes françaises hachées
1 c. à table (15 ml) de beurre
1 tasse (250 ml) de pommes en dés
1 c. à thé (5 ml) de sucre
1 c. à table (15 ml) de vinaigre de cidre
10 tranches de prosciutto de canard (le magret séché, fumé, en tranches Aux Champs d'Élisé)
1/2 tasse (175 ml) de vin blanc ou de bouillon de volaille

Préchauffer le four à 350° F (180° C). Dans une grande casserole allant au four, faire revenir les échalotes françaises dans la moitié du beurre. Ajouter la pintade et la faire dorer sur toutes ses faces. Mettre la pintade de côté. Dans la casserole, faire dorer les pommes dans l'autre moitié de beurre. Ajouter le sucre et les faire caraméliser légèrement. Incorporer le vinaigre de cidre et laisser mijoter 2 minutes. Farcir la pintade du mélange aux pommes. Placer la pintade dans la casserole et couvrir la poitrine des tranches de prosciutto de canard. Couvrir et faire cuire au four de 60 à 75 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre. Déglacer au vin blanc, et faire bouillir la sauce pendant quelques minutes pour l'épaissir. Voilà...