



Le foie gras

300 oisons arrivent chaque année à Villiers-Saint-Orien. Après un séjour à la ferme des Champarts, ils deviendront oies rôties et foies gras et tiendront la vedette sur nos tables festives.

Une diversification réussie

Nous devons ces délices à Pascal Coeurjoly, agriculteur, qui a opté en 1998 pour cette diversification. « Nous possédons une petite ferme céréalière familiale. Lorsque j'ai repris l'exploitation, il fallait la faire évoluer pour qu'elle reste viable ». Issu d'une formation agricole et commerciale, Pascal Coeurjoly s'intéresse de près à la transformation des produits de la ferme. Il effectue un stage chez un producteur de foie gras dans la Sarthe, puis et décide de se lancer. « C'était une activité qui pouvait tout à fait être compatible avec nos activités traditionnelles, car en période hivernale, la ferme tourne au ralenti. Nous pouvons alors nous consacrer pleinement aux oies ».



Nourries aux céréales de l'exploitation

La première année, 80 oies ont fait leur entrée à la ferme. Elles sont aujourd'hui 300 à s'ébattre en pleine nature, nourries aux céréales produites sur l'exploitation et à l'herbe verte. « Nous tenons beaucoup à la qualité de cette nourriture, car de celle-ci dépend la qualité du produit fini », souligne le professionnel.

Quand elles arrivent aux Champarts, vers le 15 avril, les oies d'un jour sont placées dans des bâtiments fermés et chauffés, qui garantissent leur évolution. Quelques semaines plus tard, elles seront lâchées dans un enclos en plein air, sur une litière de paille. L'élevage et la production du foie gras en particulier, représentent un investissement considérable, « Les gens n'ont pas toujours conscience de l'ampleur du travail, qui justifie le prix de vente du foie gras ». Les oies sont gavées 4 fois par jour, à 5 heures, 8 heures, 16 heures et 19 heures, pour un total de 6 heures par jour, pendant une vingtaine de jours. « Elles doivent manger 17 kg de maïs pendant cette période de gavage. A l'issue de celle-ci, je tâte les foies. S'ils

sont beaux, je décide de l'abattage ». Pour préserver toute sa fraîcheur, le foie gras est cuisiné le jour même, dans le laboratoire prévu à cet effet, selon une recette très simple. « J'utilise toujours la même méthode : seulement du sel et du poivre, et un temps de cuisson très réduit pour obtenir un foie gras mi-cuit, qui révèle toutes ses saveurs ».

Rillettes, confits, terrines...

Chaque oie produit environ 900 grammes de foie gras. Mais rien ne se perd à la ferme des Champarts. On y fabrique aussi des rillettes, des confits et des terrines, que les clients plébiscitent, toujours plus nombreux. « Nous accueillons plus de monde à la ferme pendant la période des fêtes, mais nous vendons nos produits tout au long de l'année », précise Pascal Coeurjoly, tout en rappelant qu'il propose aussi de bons poulets élevés en plein air !



La ferme des Champarts

revient sur le marché de Bonneval cet hiver (le samedi matin). Elle sera également présente sur plusieurs marchés de Noël : les 3 et 4 décembre à Lucé, le 4 décembre à Châteaudun, le 10 décembre à Brou et le 17 décembre à Bonneval.



Foie gras poêlé aux poires

Pour 6 personnes :

- 6 tranches de foie gras
- 1 oignon
- 3 poires
- 30g de miel
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 2 cl de sirop de grenadine
- Poivre au moulin
- Fleur de sel

Éplucher les poires, les couper en 4 et ôter les pépins.

Éplucher l'oignon et le ciseler finement.

Dans une cocote chaude, mettre le miel et le caraméliser. Ajouter ensuite les poires et les faire revenir pendant 2 min dans le miel, puis ajouter les oignons, la grenadine, et laisser cuire durant 10 min. Déglacer ensuite les poires avec le vinaigre.

Dans une poêle très chaude, mettre les foies gras et les laisser pendant 10 secondes, puis les retourner et couper le feu.

Finir la cuisson des foies dans la poêle chaude pendant 3 min. Les assaisonner ensuite de fleur de sel et de poivre.

Servir le foie gras accompagné des poires.

