

Pic de Bigorre

Exploitation biologique et qualité des produits ont permis à Annick et Pierre Lebb de s'imposer dans le monde du fromage.

T erroir :	Hautes Pyrénées
L ait :	chèvre
P âte :	molle
C roûte :	cendrée
P roduction :	fermière
P oids :	250 g

Terroir

Les grands terroirs de France sont souvent bénéfiques à des artisans que l'on peut qualifier d'artistes de la terre. Ainsi, dans la région de Vic-Bihl, près de Madiran, les vins (de plus en plus reconnus) ne sont pas seuls à s'épanouir.

C'est au nord de Tarbes qu'un couple de néo-ruraux s'installe dans les années 1980. A ce moment là, Annick et Pierre âgés d'une vingtaine d'année sortent tout juste d'une école d'agriculture. Encouragés par un ami affineur, ils choisissent de jouer la carte de la qualité. Ces passionnés ont tout à apprendre, n'étant pas issus du monde agricole caprin. Mais, c'est avec brio qu'ils mettent au point une recette équilibrée. Leur éthique les conduit à mener leur exploitation de façon biologique.



L'alimentation des animaux est réalisée avec du fourrage récolté sur l'exploitation. Cela présente deux avantages : le contrôle de la matière première et la préservation de l'influence du terroir.

Fort du succès fromager, Pierre Lebb originaire de Belgique décide de remettre à l'honneur ses racines. Avec l'orge qu'il récolte lui-même, il crée une bière. La production est anecdotique mais mérite le clin d'œil.



Caractéristiques

Ce fromage de chèvre de forme pyramidale possède la même forme que le valençay.

Sa saveur est agréable et il se déguste tout aussi bien frais que plus affiné.