

RELU ET CORRIGÉ

SHOOT EN ATTENTE

L'AGNEAU

de pré-salé du Mont saint-Michel

Les grandes marées recouvrent les prairies qui bordent le Mont Saint-Michel. Les pâturages se gorgent d'iode et de minéraux. Le sel de la mer sature l'herbe. La nature est à l'œuvre, et la nature fait bien les choses. À l'heure où la mer se retire, les agneaux prennent possession des lieux. Et le festin peut commencer ! Un festin d'herbes halophiles qui donnent à la viande d'agneau de Pré-Salé un goût inimitable. Une saveur exquise et délicate. Un parfum à la cuisson reconnaissable entre mille, arômes de noisette et de caramel. La chair des agneaux, abattus à partir de 4 mois, est au summum de sa tendreté. Sa couleur rosée ne trompe pas. La viande est peu grasse, résultat des quelques vingt kilomètres parcourus quotidiennement lors du pâturage. La jutosité est unique. Le parfum de sel marin, subtil, s'invite à la dégustation. Une finesse incomparable, des saveurs inconnues, un plaisir rare. Oubliez tout ce que vous savez sur l'agneau !



 **DISPONIBILITÉ :**
D'avril à septembre

 **CONDITIONNEMENT :**
1 pièce (carcasse)

 **DÉLAIS DE LIVRAISON :**
1 semaine

 **ORIGINE :**
Baie du Mont Saint-Michel

RELU ET CORRIGÉ



YANNICK FRAIN

Éleveur d'agneaux des prés-salés

« *Au fil des ans, les cultures
et élevages se sont diversifiés
mais l'exigence est restée
identique.* »

Dans la famille Frain, les générations se suivent et se rassemblent autour d'une même passion. La passion du terroir et des produits d'exception. Depuis 5 générations, la famille Frain sillonne la baie du Mont Saint-Michel et cultive son savoir-faire sans jamais faire de compromis sur la qualité. Si le cheptel ovin est passé de 50 têtes en 1850 à 1000 aujourd'hui, les méthodes, elles, n'ont guère évolué. De la rigueur, de la patience, et de la passion. Rien de plus. Ovin, bovin, céréales, légumes, légumes bio..., au fil des ans, les cultures et élevages se sont diversifiés mais l'exigence est restée identique. L'exigence de l'excellence, rien de moins, qui se transmet de père en fils, patrimoine héréditaire à la hauteur du patrimoine gastronomique local. Goûter un agneau de pré-salé issu du travail commun de Yannick et Alexandre et le doute n'est plus permis : chez les Frain, l'amour des beaux produits est une affaire de famille.

