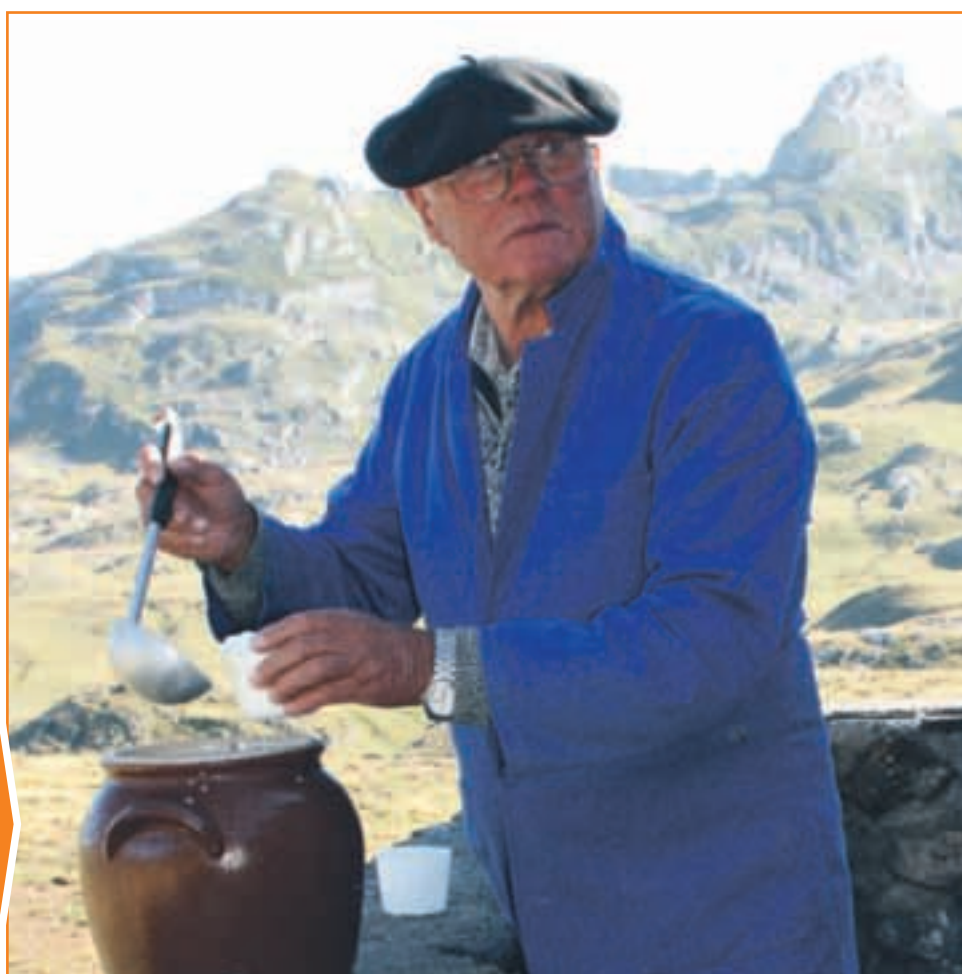


## ALIMENTATION

■ A l'occasion de la semaine du goût, le Panorama vous emmène au cœur de la vallée d'Ossau, dans les Pyrénées Atlantiques. Escapade sur les traces des bergers de la transhumance, à la découverte du vrai fromage de brebis.

Jean-Jacques Carrey passe l'été dans les montagnes, et guide ses brebis vers les pâturages qui donneront un goût unique au lait et au fromage.



La traite des chèvres en revanche, c'est tous les matins et tous les soirs. Elle est suivie de la fabrication du fromage de chèvre frais. « Vous pouvez y aller, plus bio que ça, ça n'existe pas. » Aujourd'hui, Jacky fait toujours le fromage comme le faisait sa grand-mère. « Dans des pots en grès, avec une présure naturelle ». Tout juste sorti du pis, le lait de chèvre glisse dans la bouche, tiède et mousseux. Et n'a pas le goût marqué du lait de vache. C'est juste tout doux et tout bon !

### « Il faut avoir les reins solides »

Tous les samedis, Jean-Jacques le berger quitte ses bêtes et ses montagnes pour aller vendre ses fromages au marché. Les chèvres frais et les "brebis" que son fils a récupérés au saloir. Sur la table rustique de la cuisine de sa cabane de berger, il y a un grand cahier d'écolier. Ce sont les commandes des clients qui sont au rendez-vous semaine après semaine. « Uniquement de la vente directe, pas d'intermédiaire. Mais il faut avoir les reins solides. C'est dur pour les jeunes qui démarrent ».

Le 3<sup>e</sup> jour, il a bien fallu laisser le berger sur le seuil de sa cabane et les brebis sur leur ligne de crête. Le cœur gros et le goût de noisette dans la bouche, il a bien fallu redescendre la route qui ramène inexorablement vers Pau, Bordeaux, la ville... et le fromage sans goût et sans histoire. Les kilomètres défilent mais n'effacent pas le son des cloches qui se balancent au cou des bêtes, brebis, vaches, chevaux. Après l'orage de la nuit qui a provoqué un éboulement de terrain, le brouillard retombe, comme pour refermer la parenthèse enchantée. Il rend plus vivace le souvenir des chants que les bergers entonnent à la nuit tombée, à l'heure où les enfants cèdent à l'épuisement dans les bras de leurs parents, touristes de passage ou vieux amis invités à partager la garbure qui mijote dans une énorme marmite... Que Paris semble loin ! ■ B. Gendron

# Alchimiste dans les montagnes

Cela n'est pas la ligne bleue des Vosges, plutôt la rondeur verdoyante de la vallée d'Ossau dans la lumière unique du soleil levant...

Il est à peine 9h en cette fin de mois d'août. Sur la route qui monte vers le col du Pourtalet, les dernières nappes de brouillard s'effilochent en direction de l'Espagne toute proche. Sur le dernier parking avant la frontière, des dizaines de randonneurs de toutes nationalités s'apprentent à traverser le Parc National des Pyrénées, à l'assaut du Pic du Midi d'Ossau. Et sur le flanc de la piste qui monte au Pic, une maison de poupée. Une maison de poupée ? Non, une cabane de berger. La cabane de Jean-Jacques Carrey.

Une vieille C15 cahote sur la piste caillouteuse. Des grosses chaussures, un bleu de travail, un béret noir sur des cheveux blancs et un regard d'un bleu

limpide. « Moi, c'est Jean-Jacques le berger. Mais on dit Jacky et, ce soir, vous passez la soirée avec nous. Et maintenant grimpez là-dedans, il faut aller chercher les carottes pour la garbure et on est déjà en retard pour sortir les bêtes »... Les bêtes. Quelque 300 brebis, deux chèvres rustiques, un bouc magnifique et possessif. Et une chienne qui boîte. « Elle a failli mourir. Elle s'est pris un coup de sabot d'un cheval. Et moi je ne suis rien sans elle. »

### Dans sa cabane à 1 800 m d'altitude

Jean-Jacques le berger a 75 ans. A la tête de son troupeau, sa chienne à ses côtés, il a quitté la vallée et l'exploitation familiale d'Iseste au début du mois de juillet. Il a grimpé jusqu'à sa cabane à 1 800 mètres d'altitude vers les estives, les pâturages d'été, pour offrir la réglisse, le thym et le serpolet à

ses brebis. Il y restera jusqu'aux premières neiges, à la mi-septembre, seul avec ses bêtes, sa chienne, son solide bâton de pèlerin et son béret noir. Avec pour seuls voisins les quelques autres qui, comme lui, vivent encore le pastoralisme de leurs aïeux, « l'adduction d'eau en plus », se souvient le plus ancien berger de la vallée.

Une vie qui prend des allures de défi dans ce territoire en mutation où l'image de carte postale peine à faire face aux enjeux économiques qui grignent petit à petit la passion de ces hommes hors normes. Sans compter les vautours venus d'Espagne, les règles parfois intransigeantes du Parc National et l'ours. Que Jean-Jacques n'a jamais vu : « Quand l'homme est là, l'ours ne s'approche pas. Moi je suis pour l'ours. Il faut partager la montagne. Mais ne pas oublier qu'elle fait encore vivre des

familles. C'est une terre de travail ».

Jean-Jacques a quitté le commandement d'une brigade de gendarmerie à 46 ans pour travailler dans le civil. Et, quand son fils a voulu acheter ses premières brebis, il s'est lancé à ses côtés. Sur le tard, celui qui a été « élevé au lait de chèvre » est ainsi devenu berger.

En bas, à Iseste, c'est son fils Frédéric qui gère l'exploitation où sont fabriqués les fromages de brebis qui sont ensuite portés au saloir. Là-haut, les brebis broutent inlassablement. « Elles ne sont pas en période de lactation. Il n'y a pas besoin de les traire. Mais il faut monter avec elles, tous les jours, pour les guider vers les pâturages qui donneront un bon lait puis un fromage unique qui n'a jamais le même goût. C'est en cela que, nous qui montons avec nos bêtes, nous sommes des alchimistes. »