



Paul-Emmanuel Boulai, éleveur porcin à Azé, rejoint Le Bottin Gourmand



Pour la troisième fois, le magazine gastronomique Le Bottin Gourmand, en partenariat avec le Crédit agricole Val de France, a organisé sa sélection gourmande pour le Loir-et-Cher et l'Eure-et-Loir, en catégorie artisans, agriculteurs et restaurateurs.

Le restaurant «La maison d'à côté*» à Montlivault a accueilli les candidats venus défendre leurs dossiers devant un jury de professionnels présidé par Christophe Hay, le maître des lieux.

Dans la catégorie «agriculteurs», Paul-Emmanuel Boulai, 32 ans, d'Azé, où il exploite «La ferme de Gorgeat» en élevage porcin en plein air et bio, notamment, avec transformation de ses produits en charcuterie, sur place, avec l'aide de professionnels, n'a pu dépasser la lauréate, du Loir-et-Cher aussi, Aude Clavier, viticultrice-œnologue à Oisly.

Mais ce concours lui aura permis de faire connaître, en le magnifiant, son métier depuis qu'il a repris la ferme familiale. Là où il élève, en plein air près de 250 cochons en moyenne. Trois à quatre unités sont travaillées chaque semaine pour de la viande, mais aussi des charcuteries et cochonnailles vendues sur les marchés de Vendôme (mercredi soir), Blois (vendredi soir), et bien sûr à Azé (jeudi matin à la ferme, en direct), au marché de Beaugency, et dans le Loiret, également.

«L'élevage en plein air muscle les animaux et la carcasse n'en est que meilleure pour l'évolution de la viande. Le restaurant Le Pertica à Vendôme (NDLR : le patron, Guillaume, a été le vainqueur 2015 du Bottin Gourmand... catégorie restaurateurs) est l'un de mes clients et je produis spécialement un jambon blanc et sec, léger en sels nitrés, destiné aux sandwiches, pour la boulangerie du Fournil Saint-Honoré à Blois.

Nous avons quitté l'élevage caprin. Ma sœur s'occupe de chambres d'hôtes et mon frère réside au Chili où il œuvre dans le commerce équitable. Ma mère doit partir prochainement à la retraite et je vais compléter mon installation officielle définitive l'an prochain.

Il ne me reste plus qu'à continuer à bien travailler pour le bonheur de ma clientèle à la recherche de produits sains et équilibrés, tout en respectant, au mieux, la nature qui nous entoure. C'est un juste retour des choses... après tant de dérives».

Bien dans sa tête, Paul-Emmanuel Boulai, que nous avons vu évoluer sur ses terres, au milieu de son élevage, semble promis à un bel avenir. Le prestigieux Bottin Gourmand, qui va l'inclure dans sa prochaine édition, va lui donner un coup de pouce mérité et appréciable.