

**REGARD** Yvonnick Bain,  
Emmanuel Aragon et  
Cyrille Journiac,  
JA Gastronomie, Angers

# Viande labellisée

**bleue,  
blanche, rouge**

Bonjour veau, vache, cochon ! Chez JA Gastronomie à Angers, une grande partie des viandes proposées sont labellisées, qu'elles soient blanches, rouges, persillées, gibier. Les trois associés parcourent la France, en fins connaisseurs, à la recherche d'éleveurs de viande de qualité.

## Des saveurs très typées

Col roulé et veste polaire, Yvonnick Bain et ses collaborateurs vous accueillent dès 5 heures 30 du matin au M.I.N. dans l'entrepôt où la température est comme la viande : très fraîche. C'est un gage de qualité qu'ils revendiquent. Formé en boucherie traditionnelle, Yvonnick Bain a d'abord fait les saisons chez des bouchers avant de s'associer avec Emmanuel Aragon et Cyrille Journiac, pour créer en 2002, JA Gastronomie au Marché d'Intérêt National (M.I.N.) à Angers. « Notre spécialité est de proposer une large gamme de produits frais d'appellation : bœuf, agneau, foie gras, volailles standard et d'AOC, fermières. Nos bouchers professionnels débitent les carcasses dans l'atelier de découpe et conditionnent la viande en gros ou semi-gros, suivant la demande. La chambre froide est notre vitrine où viennent s'approvisionner nos clients habituels. Nous proposons de

la Salers, Aubrac, Limousine, et nous avons l'exclusivité pour certaines découpes de viandes AOC Maine Anjou ». Cette race très rustique, orangé-brun, avait été quelque peu boudée, fut un temps. Depuis, elle est devenue la vedette au salon international de l'agriculture. Tout comme ses deux associés, Yvonnick Bain est un passionné, en recherche permanente de produits gustatifs prononcés et typiques, hors du commun tels le porc noir de Bigorre, élevé en semi-sauvage dans la région de Tarbes se nourrissant de baies sauvages et glands de châtaigniers ce qui lui confère un goût très particulier. Pour prétendre à des labels de qualité (label rouge, fermier...), les produits doivent respecter rigoureusement les réglementations liées à l'abattage des bêtes, la nourriture... « Nous travaillons directement avec les producteurs. Ils nous invitent à venir déguster leurs viandes, visiter leurs abattoirs, voir de

quelle manière ils produisent. Ce contact direct nous permet de négocier la viande à des prix intéressants. Il faut savoir que 55 % du poids d'une bête achetée sur pied part en déchets propres : carcasse, cuir, viscères... » Yvonnick Bain et Cyrille Journiac n'hésitent pas à se déplacer sur les salons nationaux (Sirha à Lyon, le Sial à Paris, ou bien Serbotel à Nantes) et internationaux afin de rencontrer des artisans fiers de faire découvrir leurs spécialités régionales. « L'année dernière, nous avons enrichi notre gamme de produits avec des jambons italiens et espagnols séchés en altitude pendant 20 à 30 mois, et provenant de porcs élevés en forêt de Chêne ». JA Gastronomie est l'une des rares entreprises françaises à proposer des produits AOC haut de gamme.

## De Rouen à Bordeaux

Yvonnick Bain se plaît à tester de nouvelles manières de cuisiner les morceaux de viande qu'il peut ensuite suggérer à ses clients que sont les restaurateurs gastronomiques, traditionnels, bouchers, charcutiers, mais aussi des alimentations de campagne. « Le magasin est ouvert en cash and carry au M.I.N. Nous enregistrons aussi les commandes par téléphone en début de semaine pour une livraison sur toute la côte Ouest de la France : de Rouen à

Bordeaux, plus la Touraine et les départements limitrophes. Nos produits sont saisonniers ou selon l'arrivage. Par exemple, en ce moment, nos fournisseurs homologués en gibier nous proposent de la grouse d'Ecosse ou de la perdrix sauvage. Un coup de téléphone à nos clients privilégiés nous permet d'assurer une rotation rapide de la marchandise. Nous avons la chance d'être situés dans une région riche en produits labellisés. Notre fidèle clientèle angevine est tout autant demandeuse que nous de produits de qualité ».

Et pour les amateurs de saveurs exotiques, JA Gastronomie vient d'installer dans son hall d'accueil divers épices indispensables pour personnaliser un bon plat : des poivres rares (noir sarawak, penja, à queue cubèbe), des vinaigres particuliers (Xérès...) et des miels parfumés. De quoi rehausser subtilement certaines recettes.

■ Dominique Gruson

## JA gastronomie

JA Gastronomie  
12, avenue Joxé - M.I.N.  
49100 Angers  
Tél. : 02 41 95 52 26  
Fax : 02 41 95 52 27  
E-mail :  
jagastronomie@wanadoo.fr

**TROIS ASSOCIÉS** Yvonnick Bain,  
Emmanuel Aragon et  
Cyrille Journiac

**ACTIVITÉ** achat et découpe  
de viande et produits frais

**EFFECTIF** 9 personnes

## Race bovine Maine Anjou sous AOC

Née au XIX<sup>e</sup> siècle, cette race bovine vit à l'herbe au moins 8 mois sur 12. Ses qualités gustatives sont celles d'une viande reconnaissable immédiatement par le persillé, la couleur rouge vif soutenue, la tendreté. Et surtout la bête porte systématiquement sur le front une tache blanche.