

LE MAMIA DU BERGER

Miren Aire a commencé le métier de berger à l'âge de 21 ans. D'abord berger sans terre pendant plusieurs années avec son compagnon, Paxkal Etchebest, elle a repris l'exploitation familiale depuis 2006 à Urepel, dans la vallée des Aldudes. Elle a choisi d'élever une race locale aujourd'hui presque disparue, les brebis Manex à tête noire. Brebis rustique, elle se plaît en montagne mais produit peu de lait. Aujourd'hui, Miren et Paxkal en possèdent 420. Le couple a décidé de travailler de façon traditionnelle, en respectant les règles de l'agriculture biologique. L'été, ils transhument le troupeau en estive où il restera la moitié de l'année. Début novembre, les brebis redescendent à la ferme d'Urepel pour l'agnelage. Les premiers agneaux naissent à Noël, c'est à cette époque que débute la traite des brebis. Le lait est récolté jusqu'en juillet et va permettre la fabrication artisanale de fromages au chaudron (tome) et des produits laitiers (fromage frais, mamia).

Miren et Paxkal restent près d'un mois dans une bergerie afin de traire à la main les brebis et transformer le lait, avec des allers et retours la nuit à la ferme. "Nous avons privilégié cette méthode ancestrale transmise par nos parents. Même si nous avons du mal à en vivre, notre travail est une histoire d'amour et de famille avant tout. L'année prochaine, nous espérons pouvoir amener nos deux petites filles avec nous dans la bergerie".



Dessert des bergers, le mamia est une spécialité typique du Pays basque. Il s'agit d'un caillé de lait cru entier de brebis au goût suave, à l'inverse de ceux que l'on peut consommer en Grèce par exemple. Présenté très souvent dans des pots en terre cuite, le mamia est de consistance ferme et son grain est fin. Il est particulièrement apprécié nature avec un peu de sucre, de la confiture de cerises noires ou du miel.





Le Mami du berger

Pour 6 ramequins

1 l de lait de brebis

1 grande cuillère à soupe de sucre roux

2 gouttes par pot de mami de présure
(disponible en pharmacie)

Coulis de cassis (facultatif)



Verser le lait dans une casserole assez profonde.

// Porter le lait à ébullition en remuant sans cesse (environ 10 minutes). // Arrêter le feu puis verser le sucre roux.

// Déposer immédiatement le fond de la casserole dans de l'eau froide (évier) afin de faire redescendre la température du lait à 42° (pour vérifier, on doit arriver à tremper le doigt dans le lait chaud sans que cela brûle). // Mélanger sans cesse à l'aide d'une cuillère ou d'une louche pendant cette étape. // Verser ensuite dans chaque ramequin (ou pot en terre cuite) 2 gouttes de présure. // Verser ensuite le lait (au 3/4 du pot si l'on veut ajouter plus tard le coulis).

// Disposer les ramequins tièdes dans le réfrigérateur. Laisser reposer 40 minutes afin que le mami prenne une consistance épaisse. // Retirer du réfrigérateur. // Servir avec du sucre roux ou verser une fine couche de coulis de cassis. // Attention, le mami ne se mélange pas comme un yaourt ; il se consomme légèrement compact et non crémeux comme un fromage.



Quel vin ?
Txomin Etxaniz,
DO Txakoli, Espagne