

# La truite des Pyréénées a trouvé son paradis au pied des sommets

Dans les Hautes-Pyrénées, l'eau des montagnes est sacrée. Elle donne tout son oxygène à la sentinelle des rivières. La truite des Pyrénées est ainsi bercée par les torrents frais venus des sommets.

**A**u cœur du parc national des Pyrénées, au confluent de trois gaves – Barèges, Gavarnie et Cauterets – apparaît une eau claire, légèrement agitée. C'est elle qui fait la richesse de la ferme aquacole, La truite des Pyrénées, installée depuis 1953 à Lau-Balagnas. Cette eau, chargée en oxygène, prend sa source dans les hautes montagnes des alentours. « C'est un vrai gage de qualité et c'est le plus important pour nous. Lorsqu'elle arrive, elle est saturée en oxygène, elle ne transporte aucune maladie donc je n'utilise pas d'antibiotiques », explique Franck Pomarez, le gérant. Il représente la troisième génération aux commandes de l'élevage. D'abord, il y eut Abel, le grand-père puis François, le père. Aujourd'hui, on trouve à la tête de l'entreprise, Franck et Fanny, ainsi que Mathieu, l'époux de cette dernière. « On bosse en famille, il y a les cousins aussi », sourit Franck. 600 tonnes de truites sortent chaque année de la ferme, reconstruite après la crue de 2013 qui emporta tout sur son passage. Depuis la première génération, les produits ont évolué, suivant les tendances, mais un principe reste : la truite est reine. « On cherche son bien-être, car c'est un animal



La terrine de truite, une recette familiale

[ Texte: Perrine Aubert. Photos: PA ]

stressé et stressant », explique l'éleveur. De l'écloserie – installation pour la reproduction artificielle – aux derniers bassins avec des poissons de trois ans, les truites sont surveillées avec attention. Au fil des ans, La truite des Pyrénées s'adapte aux envies des acheteurs : tartare, tataki, ceviche... « À l'époque de mon grand-père, on vendait seulement des petits poissons d'un an, puis on est passé à des filets un

peu plus gros. Maintenant, les produits phares sont la truite fumée ou les pavés. » Aussitôt éviscéré, découpé et emballé, le poisson est servi sur la table des clients quelques heures plus tard. Côté fumage, il reste léger pour éviter de cacher les saveurs. Et il y a aussi les petites perles orange et bien rondes – le « caviar » – prélevées par massage abdominal sur les femelles de deux ans et demi. « C'est la première ponte. C'est là qu'ils sont purs, les grappes sont meilleures », insiste le gérant. Pour d'autres petits plaisirs, Franck et son père, ont mis au point des recettes prisées à l'international : terrine, rillettes, truite aux haricots tarbais... Pour la ferme aquacole, le plus important, c'est de garantir la qualité du poisson, estampillé « Pyrénées ». « L'eau qui vient des montagnes, c'est ce qui donne ce goût sauvage à cette truite locale », conclut Franck.

La truite des Pyrénées, 45 route du Sailhet,  
65 400 Lau-Balagnas

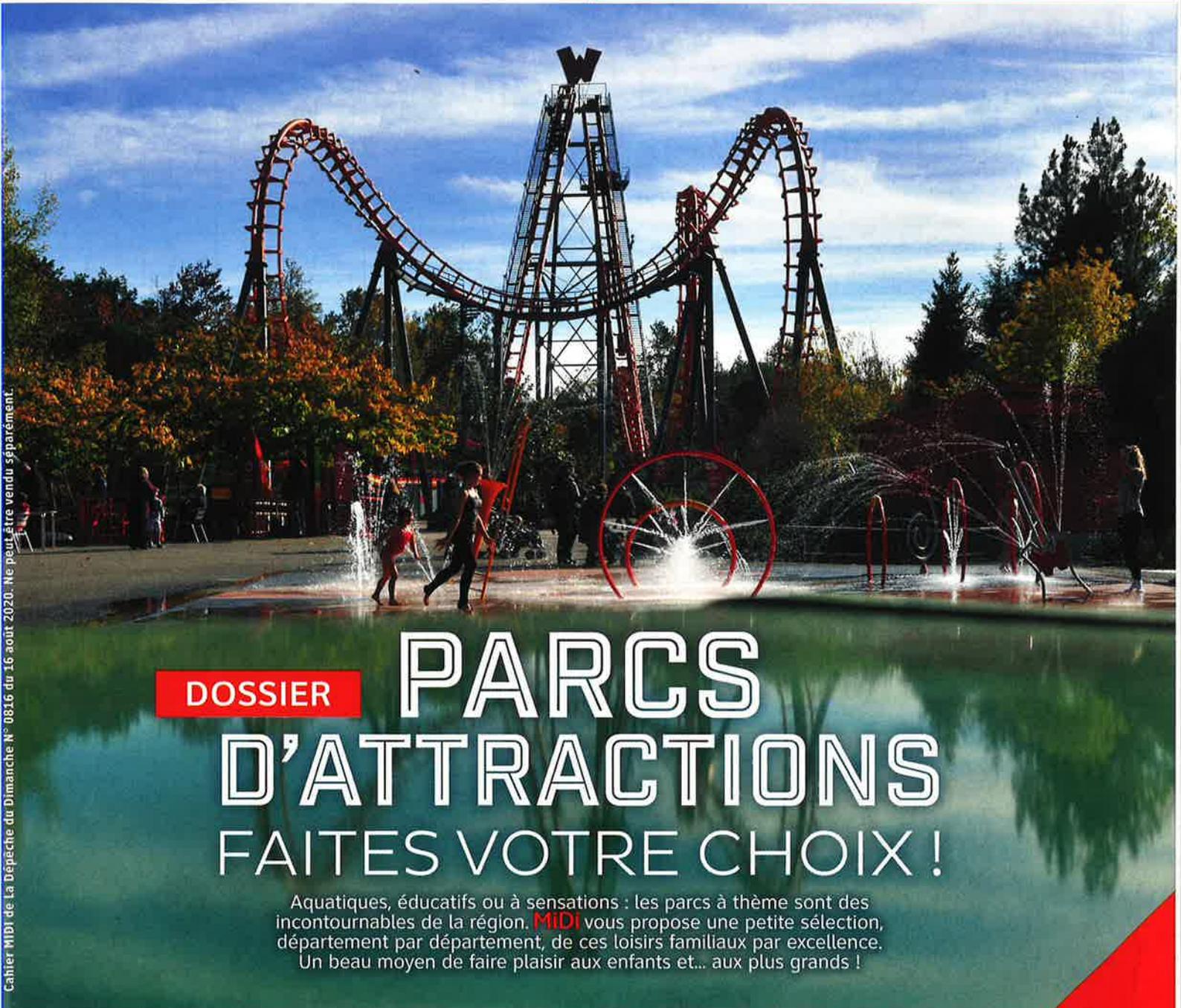
www.latruidedespyrenees.fr  
05 62 97 02 05.



Franck Pomarez représente la troisième  
génération de la famille à élever des truites dans les Pyrénées



Cahier MiDi de La Dépêche du Dimanche N° 0816 du 16 août 2020. Ne peut être vendu séparément.



DOSSIER

# PARCS D'ATTRACTIONS FAITES VOTRE CHOIX!

Aquatiques, éducatifs ou à sensations : les parcs à thème sont des incontournables de la région. **MiDi** vous propose une petite sélection, département par département, de ces loisirs familiaux par excellence. Un beau moyen de faire plaisir aux enfants et... aux plus grands !

+ Tendances, mode, jardin, jeux...

**Reportage :**  
L'Hérault de la terre  
à la mer, p. 12

**Saveurs :**  
La truite au bon  
goût des Pyrénées, p. 30