



L'histoire du Foie Gras de Tonton Michel

Landais d'origine et fils de producteurs qui plus est, le foie gras, je connais ! Comme toutes les mères de famille du coin, la mienne faisait chaque hiver « la graisse », c'est-à-dire qu'elle mettait en conserves les canards qu'elle avait gavés pendant une vingtaine de jours : cuisses et magrets confits à la graisse, rillettes, cous farcis... et bien sûr, le foie gras. Ma grand-mère, avant elle, n'avait pas connu les verrines : ses foies gras, elle les faisait confire délicatement dans le chaudron de graisse puis elle les conservait tout l'hiver, chacun entouré d'un linge propre puis empilé dans des grands pots de faïence qu'elle recouvrait de graisse tiédie.

C'est de cette recette que je me suis inspiré pour la cuisson des foies gras que je sers dans mon restaurant depuis plus de vingt ans.

Au fil des années, des clients m'ont d'abord demandé la possibilité d'acheter mes foies gras entiers pour les déguster chez eux puis les expédier à travers la France au moment des Fêtes de fin d'année par

exemple. Grâce aux nouvelles techniques de cuisson et de conservation et avec l'aide de l'organisme de vérification sanitaire qui me suit, je suis parvenu à un équilibre parfait entre conservation du goût et de la tradition et sécurité alimentaire. Mon foie gras confit, conservé au frais dans son sac de cuisson, a une DLC vérifiée de 6 mois.





L'origine du produit la technique a une grande importance dans le résultat final, la qualité du produit est quant à elle primordiale.

C'est pour cette raison que je suis très exigeant sur mes sources d'approvisionnement.

Même si l'idée avait ma préférence, travailler directement avec de petits producteurs locaux s'est avéré très compliqué car le rapport idéal entre quantité et qualité était parfois impossible à respecter.

Après avoir testé plusieurs grossistes, je travaille désormais avec la Maison Samaran à Toulouse, qui me garantit qualité et traçabilité.

Les foies gras sont fournis par quelques gaveurs du Sud-Ouest, qui travaillent encore de façon traditionnelle, avec des cheptels de taille raisonnable, me garantissant une régularité au niveau du calibre (450/500 g) et de la qualité des foies.

Qui est Tonton Michel ?

Michel Dussau, cuisinier, chef gérant de mon propre restaurant à Agen, j'ai fait mes armes auprès d'Alain Ducasse, au Louis XV à Monaco, de 1988 à 1992. Ensuite j'ai pris ma première place de chef

au Château de Mercuès dans le Lot, où j'ai obtenu un macaron Michelin en 1995. En 1997, j'ai ouvert ma propre affaire à Moissac, au Pont Napoléon, puis je suis arrivé à Agen en 2006.

Les jeunes enfants de mes amis proches ont coutume de m'appeler Tonton. Comme il adorent mon foie gras, je leur en donne souvent un petit toast pour les faire patienter au restaurant ; tout naturellement il est devenu le foie gras de Tonton Michel... C'est cette simplicité, ce rapport familial avec l'envie de faire plaisir, qui sont passés tout naturellement dans l'appellation de ma recette.