

Par Alain Raveneau



PHOTOS F. PIROT

Vaches du maquis CORSE

Sur l'île de Beauté, il n'est pas rare de croiser, au détour d'un chemin, un troupeau de vaches tigrées. Beaucoup paissent en semi-liberté dans la montagne. Cette race rustique est adaptée au milieu et donne une viande de goût.

Familière des paysages de l'île méditerranéenne, volontiers vagabonde, la vache corse reste une race originale, proche de la Brune de l'Atlas, même si elle n'est pas reconnue officiellement. D'où l'idée de Jacques Abbatucci, éleveur à Serra-di-Ferro, de déposer sa propre marque afin de valoriser la viande de son troupeau. Le nom de Vache tigre désigne ainsi un animal de petit gabarit, à la robe bringée, ou *sainata* en corse, autrement dit rayée de noir. "Issus d'un cheptel paternel ayant ce caractère génétique dominant, mes bovins vivent en liberté et leur lait suffit juste à nourrir leur veau", explique cet éleveur bio. Il défend la "saisonnalité" du goût de la viande, la Vache tigre se nourrissant davantage de glands en automne, d'où un parfum de "noisette". Déjà fournisseur du restaurant parisien La Villa corse, il proposera son veau à la broche durant la Fête des vins de Patrimoine, le 11 novembre prochain. Fort de cette reconnaissance, Jacques Abbatucci espère bien ouvrir son propre atelier de découpe dès le début de l'année prochaine !



Jacques Abbatucci, ici devant un taureau, entend bien faire reconnaître les qualités de la Vache tigre. En haut, une vache et son veau.