

Un trophée gastronomique qui rejaille sur la commune



■ Montlaur, le pays de La Pastourelle.

La demi-forme de roquefort La Pastourelle, que l'ancien maire Francis Castan avait fait disposer sur le rond-point du village, en a frémi de bonheur. Pensez donc, sa sœur jumelle l'Esperelle a décroché la plus haute distinction au grand concours agricole de Paris.

De son lointain voyage à la capitale, elle a donc rapporté la récompense suprême, qui rejaille sur l'ensemble du secteur géographique du Rougier, où paissent nombre des productrices de ce précieux breuvage blanc que l'on sait si bien valoriser dans nos contrées.

Connaisseurs, les membres du jury ont trouvé à la portion d'Esperelle qu'ils ont goûtée, « une bonne répartition du bleu ainsi qu'une pâte onctueuse, sans défaut de sel ».

Ces louanges sont allées droit au cœur de tous les acteurs de la filière. Tout d'abord les producteurs méritants pour leur travail sur la qualité du lait, mais aussi tous les rouages qui prennent le relais de la collecte.

De la fabrication à la laiterie de Montlaur en passant par l'affinage dans les caves du Combalou, jusqu'aux ateliers de conditionnement de Lauras. Ainsi, ces dizaines de personnes travaillant dans des métiers différents en vue de l'élaboration d'un même produit, peuvent s'enorgueillir de cette reconnaissance parisienne.

Francis Castan avait bel et bien judicieusement anticipé ce succès national, qui dépasse désormais largement les limites du rond-point.

Corres. ML : 06 33 44 80 03