

Communiqué de presse
Pau, le 26 mai 2026

L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques lance "Questions de Chef" : une opération culinaire moderne pour valoriser la filière et engager les nouvelles générations

Après le succès des **Bêles Tapas 2024** et du **livret-jeux pastoralisme** diffusé cet hiver dans les stations pyrénéennes, l'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques poursuit sa dynamique de communication avec une nouvelle opération ambitieuse : **Questions de Chef – Saison 2026**.

Pensée pour **sensibiliser les chefs, les jeunes consommateurs et les amateurs de cuisine**, l'opération met en lumière la richesse des produits au lait de brebis à travers **des recettes créatives** — tout en valorisant les savoir-faire du territoire.

Un dispositif culinaire inspiré de l'univers "Top Chef"

L'opération **Questions de Chef** s'articule autour de trois temps forts :

- **Création d'une recette filmée dans les cuisines de chacun des quatre chefs participants :**
 - Bastien Soumoulou - Restaurant Ilura – Hôtel La Réserve à Saint-Jean-de-Luz,
 - Valentin Leroux – La Boîte à Saint-Jean-de-Luz
 - Mathis Devaux – Maison Devaux à Rion-des-Landes,
 - Thomas Tainturier - Les Singes Gourmands à Tarbes,
- **Jeu-concours Instagram** : du **1^{er} au 30 juin**, un **jeu-concours Instagram** invitera les internautes à voter pour leur recette préférée parmi celles des quatre chefs engagés dans l'opération **Questions de Chef**. Chaque semaine, un participant sera tiré au sort et remportera **un repas pour deux** dans le restaurant du chef mis à l'honneur. À l'issue des quatre semaines, une seconde phase permettra de désigner un gagnant supplémentaire : un tirage au sort sera réalisé parmi l'ensemble des participants ayant correctement répondu en commentaires. Ce lauréat aura l'opportunité exceptionnelle de **participer au jury final**, aux côtés du chef **Xavier Isabal**, lors de la battle finale organisée le 7 juillet.
- **Battle finale** au restaurant* Ithurria du chef Xavier Isabal à Ainhoa, suivie d'une remise de trophée le 7 juillet en présence des membres du jury : le chef **Xavier Isabal**, le blogueur culinaire **Christophe Rambeau**, ainsi que des représentants professionnels de l'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques.

Objectif : **valoriser la tomme pur brebis et les produits au lait de brebis**, tout en impliquant une communauté active et en donnant une visibilité nouvelle à la filière.

« Parrainer Questions de Chef est une évidence : la tomme pur brebis et les produits au lait de brebis font partie de notre identité culinaire. Ils sont d'une richesse incroyable et offrent une palette de saveurs que les jeunes chefs doivent s'approprier.

Cette opération montre que tradition et créativité peuvent aller de pair, et que notre terroir a encore beaucoup à raconter. »



Scannez ce code
pour plus d'infos



laitdebrebis64

Chef Xavier Isabal, restaurant* Ithurria à Ainhoa, ambassadeur de l'opération

Une stratégie de filière tournée vers la modernisation et la transmission

L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques accélère sa communication pour répondre à plusieurs défis structurants :

- **Renouveler les publics** : toucher les jeunes consommateurs, très présents sur les réseaux sociaux, et les reconnecter aux produits locaux.
- **Valoriser les produits au lait de brebis** : fromages et produits frais, fermiers ou laitiers— des produits authentiques, mais encore trop méconnus dans leurs usages culinaires modernes.
- **Renforcer l'attractivité du territoire** : mettre en avant une filière qui façonne les paysages, soutient l'économie locale et incarne un modèle agricole durable.
- **Créer du lien entre producteurs, chefs et consommateurs** : faire des chefs des ambassadeurs naturels des produits au lait de brebis.
- **Assurer la transmission des savoir-faire** : sensibiliser les familles et les enfants au pastoralisme, comme avec le livret-jeux 2026.

Avec **Questions de Chef**, l'interprofession franchit une nouvelle étape : **associer créativité culinaire, engagement digital et valorisation territoriale**.

« Avec Questions de Chef, nous voulons montrer que nos produits au lait de brebis sont à la fois authentiques et incroyablement modernes. Ils inspirent les chefs, séduisent les jeunes consommateurs et s'intègrent parfaitement dans les nouvelles habitudes culinaires. Notre filière est vivante, engagée, structurante pour le territoire. À travers cette opération, nous valorisons autant les produits que les femmes et les hommes qui les font exister. »

explique **Frédéric NERRIERE, président de l'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques** (président du collège des entreprises privées de transformation), et directeur de la fromagerie Matocq à Asson.

Les chefs participants à Questions de Chef 2026

Bastien Soumoulou - Chef du restaurant Ilura – Hôtel La Réserve à Saint-Jean-de-Luz

Dès son plus jeune âge, Bastien Soumoulou cuisine pour faire plaisir à sa famille et à ses amis. À 18 ans, il rejoint les cuisines du restaurant Ithuria à Ainhoa, où il travaille aux côtés de Xavier Isabal et Claude Calvet, qui lui transmettent les bases d'une cuisine exigeante. À 22 ans, il intègre les cuisines de Michel Guérard au Pré d'Eugénie, où il découvre une cuisine légère, saine et tournée vers les filières courtes. Il poursuit son parcours au Château de Brindos, puis devient chef de cuisine. En 2022, il revient au Pays basque comme chef du Local Café Boutique, avant de prendre en 2023 la tête des cuisines du restaurant Ilura à l'Hôtel La Réserve à Saint-Jean-de-Luz.



À La Réserve, Bastien conçoit des expériences culinaires qui dépassent le cadre du restaurant Ilura : bar, terrasse, Lounge Elaïa... Sa cuisine est ancrée dans le terroir, mêlant équilibre, finesse et audace. Chaque création raconte une histoire de produits locaux, de saisons et de rencontres.

Dans le cadre de l'opération Questions de Chef 2026, le chef Bastien Soumoulou propose Le From'Algue de Brebis, une création mettant en valeur trois produits emblématiques de la filière : le fromage de brebis fermier, le fromage de brebis d'estives et le yaourt de brebis.

Sa recette s'articule autour d'un crémeux d'échalotes au miso, surmonté d'une salade d'algues (laitue de mer et wakame) assaisonnée au vinaigre nori. L'ensemble est complété par des croûtons de pain de mie, des cubes de fromage fermier, puis recouvert d'un siphon au fromage d'estives. La préparation est finalisée par un toast croustillant, quelques jeunes pousses et des gouttes d'Izarra verte géliifiée, apportant fraîcheur et équilibre.

Une interprétation contemporaine et élégante des produits au lait de brebis, qui illustre leur diversité d'usages et leur place dans une cuisine créative et ancrée dans le territoire.

« Mon rapport au territoire est essentiel. Je travaille chaque jour des produits qui viennent le plus possible des Pyrénées, dont je connais l'origine et l'histoire. Nous avons la chance d'évoluer dans une région d'une incroyable générosité, où chaque producteur apporte une part de son identité. J'ai grandi dans les Hautes-Pyrénées : le fromage de brebis faisait partie de chaque repas, un véritable marqueur culturel. C'est un écosystème vivant, riche et précieux pour notre département. Cuisiner ces produits, c'est faire vivre notre territoire, transmettre une histoire et prolonger une tradition qui nous dépasse. »

Valentin Leroux – Chef du Restaurant La Boète à Saint-Jean-de-Luz

Originaire de Normandie, Valentin Leroux nourrit depuis toujours une passion profonde pour la mer et les produits qu'elle offre. Installé au Pays Basque, il fonde en 2013 La Boète, un restaurant de poisson situé à Saint-Jean-de-Luz, devenu au fil des années une adresse reconnue pour son identité culinaire singulière.

À La Boète, Valentin défend une cuisine entièrement tournée vers la saisonnalité, travaillant chaque jour les arrivages de pêche locale et les produits du littoral basque. Son style, qu'il décrit volontiers comme sincère, rock'n'roll et personnel, s'exprime dans des assiettes directes, vivantes, où la technique s'efface au profit du goût et de l'émotion. Chaque plat est pensé comme une cuisine de cœur, fidèle à son parcours et à son attachement au monde maritime. Cette approche lui permet de proposer une gastronomie à la fois lisible, engagée et profondément ancrée dans le territoire.

Avec La Boète, Valentin Leroux s'est imposé comme l'un des chefs qui renouvellent aujourd'hui la cuisine de la mer en Pays Basque, en conjuguant respect du produit, créativité et une sensibilité très personnelle.

Pour cette édition 2026 de Questions de Chef, Valentin Leroux signe une assiette qui reflète parfaitement sa cuisine : une approche marine, instinctive et sincère, où le produit est traité avec respect et justesse. Le chef propose un maigre fumé en carpaccio, travaillé avec la délicatesse qui caractérise sa manière d'aborder les poissons. Le filet, salé puis fumé au foin, est tranché finement pour révéler une texture soyeuse et une aromatique subtile, typique de son travail autour des cuissons douces et des fumaisons naturelles.

Ce carpaccio est accompagné d'un condiment de courgette et de fraise, coupé en petits dés, relevé d'huile d'olive, de fleur de sel et de basilic. Une association fraîche, vive et estivale, qui apporte tension, relief et une pointe d'acidité fruitée. Le tout est enrichi de copeaux de brebis affiné, qui ajoutent profondeur et salinité. Pour compléter l'assiette, Valentin réalise une chantilly légère au lait et au fromage frais de brebis, montée au siphon. Cette touche lactée, aérienne et enveloppante, crée un contraste élégant avec la finesse du poisson et la fraîcheur du condiment.

L'ensemble compose une assiette lisible, moderne et équilibrée, jouant sur les oppositions — cru/fumé, douceur/acidité, fondant/aérien — dans une interprétation personnelle des produits au lait de brebis. Une création fidèle à la signature du chef : une cuisine de cœur, saisonnière, directe, et profondément ancrée dans l'univers maritime qu'il affectionne.

« Le maigre est un poisson que j'aime travailler pour sa finesse et sa capacité à absorber les parfums. Le fumer au foin, c'est une manière de lui donner une profondeur très naturelle, presque sauvage, qui rappelle l'odeur des ports et des filets qui séchent au soleil. Dans cette assiette, j'ai voulu garder quelque chose de très lisible : du cru, du frais, du lacté. Le condiment courgette-fraise apporte la vivacité et la saison, et le brebis vient lier l'ensemble avec une vraie identité du territoire. Je cherche toujours une cuisine sincère, directe, sans artifice. Une cuisine de cœur. Cette recette raconte exactement cela : le produit juste, la mer, et une touche de douceur qui équilibre tout. »



Mathis Devaux – Chef de la Maison Devaux à Rion-des-Landes

Issu d'une famille de cuisiniers, Mathis Devaux grandit dans les cuisines familiales avant de se former très jeune au sein de plusieurs maisons reconnues entre Montpellier, Besançon et Paris. Son parcours le conduit notamment auprès des Jacques et Laurent Pourcel, de Antoine Westermann ainsi qu'auprès de différentes brigades gastronomiques où il affine une cuisine exigeante, instinctive et profondément guidée par le produit. Lauréat du concours du Meilleur Apprenti de France, il développe au fil des années une approche personnelle fondée sur la précision des cuissons, la lisibilité des assiettes et l'émotion gustative.

Après plusieurs expériences en restauration gastronomique et contemporaine, il choisit de s'installer dans les Landes afin d'y ouvrir Maison Devaux, un lieu pensé comme le prolongement naturel de sa vision culinaire. Il y défend une cuisine contemporaine, sensible et en mouvement, entièrement construite autour des saisons, des producteurs locaux et du terroir du Sud-Ouest.

À travers une carte renouvelée chaque mois, articulée autour d'associations courtes et lisibles, Mathis Devaux imagine une cuisine où les jus, les textures et les cuissons occupent une place centrale, dans une recherche constante d'équilibre, de naturalité et de sincérité. Engagé dans une démarche de circuits courts et de valorisation du territoire landais, il place les artisans et producteurs au cœur même de chacune de ses créations.

Aujourd'hui, Maison Devaux s'impose comme une table incontournable des Landes, portée par une cuisine élégante, accessible et profondément enracinée dans son territoire.

À l'occasion de l'édition 2026 de Questions de Chef, Mathis Devaux présente une entrée qui illustre pleinement sa cuisine : contemporaine, précise, sensible, et entièrement guidée par le produit. Le chef propose une création articulée autour de l'alliance tomate – brebis – ventrèche de Bigorre – petit pois – basilic, une composition qui met en lumière son goût pour les associations courtes, lisibles et profondément ancrées dans le Sud-Ouest.

L'assiette s'ouvre sur un consommé clair de tomate et ventrèche, obtenu par un long égouttage à l'étamine puis infusé délicatement avec échalote et parures de ventrèche. Le résultat : un bouillon limpide, chaud, d'une grande pureté aromatique, où la douceur de la tomate rencontre la profondeur fumée du porc noir.

Au centre, Mathis place une ravioles fine garnie de brousse de brebis, d'Ossau-Iraty, de tomate confite et d'échalote. La pâte, laminée très finement, enveloppe une farce gourmande et parfumée, relevée d'une pointe de piment d'Espelette. Cette bouchée fondante constitue le cœur de l'assiette.

En parallèle, le chef propose une émulsion chaude de brebis, servie au siphon : un mélange de lait, crème, brebis frais et Ossau-Iraty, monté en texture aérienne et lactée. Cette seconde expression du brebis apporte une dimension enveloppante, presque soyeuse, qui contraste avec la netteté du consommé.

La garniture vient compléter l'ensemble : petits pois poêlés au gras de ventrèche, chips croustillantes, poudre de tomate déshydratée, huile de basilic et pousses fraîches. Une construction qui joue sur les textures — fondant, croquant, aérien — et sur les équilibres entre douceur, salinité, fraîcheur végétale et profondeur aromatique.

L'assiette reflète parfaitement la signature de Mathis Devaux : une cuisine élégante, précise, en mouvement, où chaque élément a un sens et où le produit est traité avec respect, justesse et émotion.

« J'aime travailler des assiettes qui racontent une saison, un territoire et une émotion. Ici, la tomate, le brebis et la ventrèche sont trois produits que je connais intimement et qui dialoguent naturellement entre eux. La raviole apporte la gourmandise, le consommé la pureté, et le siphon de brebis cette chaleur lactée qui enveloppe tout. Je cherche toujours un équilibre entre lisibilité et sensibilité : une cuisine qui va droit au produit, mais qui laisse aussi une trace, un souvenir. »



Thomas Tainturier – Chef du Restaurant Les Singes Gourmands à Tarbes

Originaire de Barbazan-Debat, dans les Hautes-Pyrénées, Thomas Tainturier grandit dans une famille ouvrière où dominent la simplicité, le partage et le respect. Très proche de son frère jumeau et inspiré par son petit frère également cuisinier, il développe très tôt une vision profondément humaine de la cuisine : un métier qui se transmet, qui s'échange, qui se construit avec les autres.

Son premier contact avec le produit naît dans le jardin associatif du village, où sa mère accompagnait les enfants de l'école pour cultiver et récolter les légumes. Thomas s'y joint volontiers, découvre le plaisir du produit frais, vivant, et commence à cuisiner ces récoltes. C'est là que se dessine sa vocation.

Après une formation à Tarbes, il poursuit son parcours à Toulouse, notamment aux Arcades et à L'Empreinte, avant de vivre une expérience marquante dans un restaurant étoilé Michelin en Croatie. En août 2024, il rejoint Les Singes Gourmands comme second de cuisine. Quelques mois plus tard, à seulement 24 ans, il en devient le chef.

Dans cette maison tarbaise chaleureuse, Thomas trouve une liberté rare : celle de créer une cuisine saine, équilibrée, gourmande, profondément ancrée dans les produits bigourdans. Soutenu par une équipe bienveillante et la confiance de Sébastien Riu, Arnaud Pouey et Nicolas Jouanolou, il affirme une identité culinaire expressive, sincère et sans artifice. Entre le restaurant, les brunchs, le traiteur et la livraison, il déploie une énergie créative qui reflète son plaisir de cuisiner et de transmettre.

La cuisine de Thomas Tainturier est généreuse, expressive et territoriale. Elle puise dans les saisons, les producteurs locaux, les paysages bigourdans. Elle revisite les classiques avec modernité, tout en restant lisible, gourmande et profondément attachée au goût.

Pour l'édition 2026 de Questions de Chef, Thomas signe une assiette qui incarne parfaitement son style : une cuisine ancrée, expressive, jouant sur les textures et les contrastes. Le plat s'articule autour d'un poireau grillé, fondant et marqué à la plancha, qui sert de fil conducteur. Il est accompagné d'une mousse aérienne de brebis, réalisée au siphon, dont la légèreté contraste avec la profondeur aromatique du fromage. Des pickles d'oignons rouges et de fenouil apportent fraîcheur, tension et relief.

La recette se distingue également par un cube de brebis pané en croûte de noisette, frit à cœur pour obtenir une texture coulante, ainsi que par une touche de jambon noir de Bigorre snacké, croustillant et intensément parfumé.

Une assiette qui joue sur les oppositions — chaud/froid, fondant/croquant, douceur/acidité — dans une composition moderne et lisible. Une interprétation personnelle et gourmande des produits au lait de brebis, fidèle à la cuisine de Thomas : territoriale, sincère et tournée vers le goût.

« Le brebis fait partie de mon paysage culinaire depuis l'enfance. C'est un produit vivant, qui raconte nos montagnes, nos éleveurs, nos saisons. Travailler ces fromages, c'est prolonger une histoire qui nous dépasse et faire vivre un territoire auquel je suis profondément attaché. »



L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques : un acteur clé au service d'une filière emblématique

L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques œuvre depuis toujours à soutenir, structurer et valoriser la production et la transformation laitière du territoire. Véritable moteur agricole de la Nouvelle-Aquitaine, la filière brebis représente plus de **2 300 producteurs** engagés au quotidien dans **1 200 exploitations** où le lait est collecté. Ces femmes et ces hommes, profondément attachés à leur terroir et passionnés par l'élevage, travaillent main dans la main avec les salariés des entreprises de transformation et les affineurs pour faire vivre une filière emblématique.

L'interprofession a pour mission d'encadrer, d'accompagner et de protéger ce secteur stratégique. Les Pyrénées-Atlantiques constituent en effet le **2^e bassin de production de lait de brebis en France**, et le **1^{er} département français en production fermière de produits laitiers de brebis**. Un rôle majeur qui implique une vigilance constante sur la maîtrise de la production, la qualité des produits et la pérennité des exploitations.

Une filière à forte valeur ajoutée, portée par des produits d'excellence

« La maîtrise de la production est indispensable pour garantir la solidité et l'avenir de notre filière. La pérennité de nos exploitations dépend plus que jamais de la valorisation de notre lait à travers des produits à forte valeur ajoutée, notamment nos fromages, qui constituent l'essentiel des débouchés dans les Pyrénées-Atlantiques. Ces produits sont de plus en plus recherchés par des consommateurs en quête de qualité et d'origine locale. »

Une communication tournée vers le consommateur

Cette opération de communication vise à renforcer la visibilité de la filière, et à faire reconnaître la qualité du Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques et ses produits, ainsi que les valeurs qu'elle porte. L'objectif est clair : **impliquer davantage les consommateurs**, les rendre acteurs de la filière, et encourager une consommation engagée et éclairée.

« Il est essentiel d'expliquer notre travail, de montrer que chaque jour nous mettons tout en œuvre pour produire un lait d'excellence. Le consommateur doit pouvoir comprendre ce qui se joue dans nos exploitations. Faire connaître notre histoire, notre territoire et le savoir-faire de celles et ceux qui perpétuent des gestes ancestraux, c'est aussi défendre l'excellence des Pyrénées. » - Frédéric NERRIERE

L'Interprofession Lait de Brebis des Pyrénées-Atlantiques en quelques chiffres

- 1200 exploitations produisant du lait de brebis sont collectées par une laiterie dont 96 % sont situées en zone de montagne.
- 400 exploitations de lait de brebis avec une activité fermière sur le département, transforment 15 millions de litres de lait par an.
- 61 M de litres de lait ont été collectés par les entreprises de transformation
- 16 000 tonnes de fromages PPNC, 1 300 tonnes de fromages à pâte persillée, à pâte molle et produits ultra-frais en 2025.
- 14 entreprises de transformation de lait de brebis sur le département 64 et 14 affineurs de fromages collectifs ou privés.

Pour en savoir plus <https://laitdebrebis64.com/>

