

YANNICK FRAIN

Éleveur d'agneaux des Prés-Salés

*« Au fil des ans, les cultures
et élevages se sont diversifiés
mais l'exigence est restée
identique. »*

Dans la famille Frain, les générations se suivent et se rassemblent autour d'une même passion. La passion du terroir et des produits d'exception. Depuis 5 générations, la famille Frain sillonne la baie du Mont Saint-Michel et cultive son savoir-faire sans jamais faire de compromis sur la qualité. Si le cheptel ovin est passé de 50 têtes en 1850 à 1000 aujourd'hui, les méthodes, elles, n'ont guère évolué. De la rigueur, de la patience, et de la passion. Rien de plus. Ovins, bovins, céréales, légumes, légumes bios..., au fil des ans, les cultures et élevages se sont diversifiés mais l'exigence est restée identique. L'exigence de l'excellence, rien de moins, qui se transmet de père en fils, patrimoine héréditaire à la hauteur du patrimoine gastronomique local. Goûter un agneau de Pré-Salé issu du travail commun de Yannick et Alexandre et le doute n'est plus permis : chez les Frain, l'amour des beaux produits est une affaire de famille.


BAIE DU MONT
SAINT-MICHEL

