

Les chasseurs aux... fourneaux

L'accompagnement traditionnel pour la chasse: choux de bruxelles, marrons et spätzlis. (Photo P. Bitz)



se fera selon les goûts et selon les viandes, certaines peuvent être consommées saignantes tandis que d'autres demanderont à être mijotées.

Fruits: ce n'est pas une règle

Pour les accompagnements, il n'y a pas de règle mais bien des coutumes et des traditions. En tête, on trouve les fruits aux saveurs sucrées ou acides, poires, pommes, raisins et aïnelles pour les plus classiques. Figs, abricots et fruits exotiques pour les plus imaginatifs. Et enfin chou, pâtes, croquettes et champignons pour les traditionalistes. Cette liste n'est pas absolue, soyez créatifs et créez vos propres recettes. A vos fourneaux et pour les moins courageux rendez visite aux restaurateurs de votre région qui se feront un plaisir de vous faire savourer: jambon cru de sanglier, aiguillette de canard fumé, selle de chevreuil, filet de lièvre, civet de chevreuil, cuissot de marcassin, caille rôtie au miel et aux épices, faisan aux endives, perdreaux farcis et bien d'autres spécialités dont ils ont le secret. Savourez ces mets en toute convivialité, profitez de ce gibier car il devient de plus en plus rare. Soyez les privilégiés d'une cuisine soignée et raffinée. Bon appétit.

L'époque a changé. Autrefois, les ménagères étaient heureuses de voir revenir leur héros de chasseur avec le fruit de son habileté. Désormais, les chasseurs sont, souvent, devenus eux-mêmes cuisiniers.

Catherine ANDRÉ

L'été nous a quittés, mais nous commençons une saison chère aux gastronomes, car avec l'automne, les tables se garnissent de la plus noble des viandes pour les connaisseurs, le gibier. Si autrefois les maîtresses de maison attendaient impatiemment cette période où leur chasseur de mari rentrait avec de belles pièces de viande que l'on n'avait pas dû acheter chez le boucher, aujourd'hui peu de maîtresses de maison apprécient sa préparation et l'on voit régulièrement nos chasseurs se transformer en cuisiniers à cette époque de l'année, fiers d'accommoder le produit de leur chasse.

Gros et petit gibier

Le gibier peut se diviser en plusieurs catégories: le gros gi-

bier, sanglier, cerf, biche et chevreuil et le petit gibier, lièvre, lapin de garenne, faisan, perdrix, pigeon, canard sauvage et caille d'élevage. Il faut également distinguer le gibier à plumes et le gibier à poil. Les plumes sont souvent à l'honneur, la chair des petits oiseaux est en général fine est parfumée. Afin dattendrir la viande, il est conseillé de laisser les oiseaux 4 jours au maximum dans un endroit frais, puis de les vider et les plumer juste avant de les consommer. Le faisandage est à éviter car c'est une opération délicate et si elle

est mal menée, vous risquez de voir apparaître chez vos convives, urticaire, œdèmes, asthme, démangeaisons et troubles intestinaux, ce qui franchement gâche le meilleur des repas. Pour la cuisson, beaucoup de recettes s'offrent à vous. Tout comme leur camarade domestique le poulet, le gibier à plumes peut être cuit au four, à la broche et à la cocotte. Le four et la broche ayant tendance à dessécher les faisans et les perdrix, il est conseillé de les enrouler dans une fine tranche de lard et de les farcir. La préparation en co-

cotte apportera un moelleux supplémentaire et une meilleure conservation des saveurs.

Faire mariner?

Le gibier à poil sera cuisiné au four ou à la casserole selon l'âge et la nature de l'animal et selon ses goûts allant du rôti au civet. Le gibier à poil regroupe les lièvres, lapins de garenne, sangliers, chevreuils et biches. Si vous décidez de les faire mariner, quelques règles sont à suivre. Vous devez plonger ces viandes, plusieurs jours (24 heures pour le lièvre; 2 jours pour le chevreuil et la biche; 4 jours pour le sanglier)

dans une marinade qui les attendrira et enlèvera l'excès de goût. Cette marinade peut être faite à base de vin blanc, de vin rouge ou d'huile. Le vin blanc permet d'assouplir la viande tout en conservant sa couleur. Le vin rouge a tendance à noircir les viandes. Il est préférable de l'utiliser surtout pour le sanglier ou le chevreuil.

Vous devez retourner la viande une ou deux fois par jour et même la masser pour l'assouplir. En général, on utilise cette marinade ensuite comme fond de sauce ou fumet. La technique du seringage peut également être utilisée. La cuisson