



PARLONS PRODUIT



Photos © J. Pico

PLEINE FRAÎCHEUR SUR LE GIBIER

Clivant, parfois dérangeant, le gibier reste une célébration sur les cartes des chefs. Un rendez-vous d'automne en cuisine qui rime avec plats réconfortants et créativité décuplée pour sortir des sentiers battus. Une spécialité gastronomique historique qui reprend petit à petit sa place sur les pianos.



Un éternel recommencement. Après les grands festins autour des cuissots de cerfs chassés qui crépitent dans les grandes cheminées royales, le gibier revient en force et sous un angle que l'on n'attendait pas : celui de la fraîcheur. « On observe un vrai retour à ces viandes traditionnelles presque oubliées et cette cuisine de grand-mère. La nouvelle génération s'y intéresse. Depuis trop longtemps le gibier souffre d'une image austère et lourde », explique Édouard Rapp, gérant associé de Nemrod, bouchers spécialisés dans le gibier installés dans les Vosges. Un héritage direct des us et coutumes qui laissaient faisander la viande avant de la préparer autour d'une sauce épaisse et pas toujours digeste. Qu'il

soit à poils ou à plumes, le gibier incarne une histoire de la gastronomie et inspire aujourd'hui toute une vague de cuisiniers.

UNE VIANDE PASSION ET LOCALE

Plus qu'une passion, ces produits issus de la chasse incarnent aussi une valorisation de la nature et du local. À l'image de Nemrod qui travaille seulement du gibier provenant de toutes les chasses à moins de 30 km alentour, « on est sur de l'ultra-local », résume Édouard Rapp. Cerf, chevreuil, sanglier, mais aussi chamois et daim, « car nous sommes sur l'une des dernières grandes poches de daims sauvages en France », toutes ces bêtes entrent dans un cadre de quotas précis en



DR

FILET DE CANARD COLVERT FUMÉ SUR UNE DÉCLINAISON DE BETTERAVES ACIDULÉES PAR NICOLAS BOTTERO



accord avec les réglementations de chasse. *« Chaque animal est tracé. Un laboratoire vétérinaire vient ensuite tous les jours pour contrôler toutes les bêtes et les vérifier. On a même un prélèvement musculaire sur le sanglier pour voir s'il est porteur d'une maladie, la trichinellose, transmissible à l'homme. »* Une viande sauvage « cueillie » avec une grande exigence. *« On évite le gibier chassé en battue où la bête est stressée. Ce sont bien des animaux chassés à l'approche et prélevés dans de bonnes conditions »,* assure le professionnel. Que ce soit durant la saison du 15 octobre au 15 février ou en dehors pour les chasses d'été encadrées par des arrêtés préfectoraux, le secret d'un bon gibier se cache avant tout dans son approche au cœur de son milieu naturel. Comme pour les viandes plus classiques, l'alimentation joue aussi un rôle primordial dans la qualité gustative. *« Un chevreuil qui a mangé des racines tout l'hiver et un autre qui sera prélevé en été en s'étant nourri de fruits, de fleurs et d'herbes fraîches, cela n'a absolument rien à voir dans l'assiette. On trouve plus de goût et un grain de viande plus fin. C'est aussi vrai pour le cerf qu'il faut préférer chasser avant la période du brame où il s'épuise et maigrit beaucoup. »*

NOTRE CULTURE GASTRONOMIQUE

Nicolas Bottero a appris à travailler le gibier auprès d'un grand nom en la matière : le MOF Benoît Violier, grand chasseur et défenseur du gibier dans l'assiette. *« Il faut savoir amener une délicatesse car c'est très cliquant auprès du public. Mais le gibier fait partie intégrante*



de notre culture gastronomique », assure le chef installé au Mas Bottero. Ainsi, juste avant les fêtes de fin d'année, la carte du restaurant s'étoffe de gibiers à plumes et à poils. Le lièvre à la royale est travaillé selon ses deux grandes écoles : désossé et farci de foie gras avant d'être roulé en ballotins version Antonin Carême ou suivant le modèle du sénateur Couteau au service de Louis XIV auprès duquel il aura fallu rendre cette recette plus fondante à base d'effilochée, proche de la rilette. Du colvert travaillé en suprêmes fumés ou en pâté en croûte, en passant par la poule faisane déclinée en bouillon abritant des topinambours fumés, jusqu'au chevreuil visité sous forme de chou farci, la créativité permet de révéler une autre facette de ces produits à l'image souvent trop rudes : ils restent avant tout une matière première gustative aux élans infinis. Au Kintessence**, à Courchevel, le chef Jean-Rémi Caillon livre lui aussi une vision contemporaine du chevreuil, en croûte de cacao autour d'un chou rouge vinaigré et un jus de civet lié au chocolat, le tout servi avec des poires pochées au vin.

Ce qu'apprécie Emmanuel Renaut aux Flocons de Sel, « *c'est cette singularité de la*

chasse locale, cette proximité du produit qui fait l'identité de la montagne. C'est l'ADN de la nature en général », résume-t-il. Comme le chamois, « *une viande assez extraordinaire* ». Toujours avec cette notion de prélèvement réfléchi de chaque bête, « *les petits cabris, les chamois de l'année, qui arrivent tard dans la saison ne passeront pas l'hiver. Et c'est de la confiture en bouche* », confie-t-il. Rien à voir donc avec cette image de viande surpuissante : « *Les gens ont beaucoup d'a priori et font beaucoup d'amalgame avec cette culture de la maturation chez les anciens où la viande était souvent mal conservée. Comme la bécasse qu'on pendait par le bec. Quand elle tombait, cela voulait dire qu'on pouvait la manger... C'était forcément très fort en goût ! Pour moi, le gibier se prépare frais.* » À sa table, ces viandes de pleine nature sauvage se valorisent par exemple en tourte « *avec du chevreuil, du chamois, du colvert, du cerf, en fonction de l'arrivage, accompagné d'une farce fine aux champignons aux saveurs de genièvre, et une sauce Grand Veneur gourmande et assez sirupeuse* ». Et on ne se cantonne pas aux civets : « *Une épaule de sanglier peut très bien être confite puis effilochée et préparée en Parmentier avec une sauce capiteuse avec un peu de cacao.* » En Alsace, Olivier Nasti aime décliner ce fameux sanglier en bolognaise mêlé à des spaetzles. Même



les marcassins jouent sur l'effet de surprise en se retrouvant en carpaccio à la Table saisonnière de Rouffach.

UN VENT DE FRAÎCHEUR

L'importance avec le gibier en cuisine ?
« C'est le respect. C'est une bête prélevée au bon moment, dans de bonnes conditions et dans sa saisonnalité. Certains gibiers ne se mangent pas en hiver. C'est comme les Saint-Jacques, il faut respecter les saisons », explique Olivier Nasti. Le chevreuil incarne ainsi le premier gibier

de la saison, en plein été, et se retrouve dès le mois d'août sur la table d'Olivier Nasti, *« marié à des produits comme des bourgeons de sapin ou des petites baies, des fruits rouges »*, ce que l'animal mange dans la nature. Résultat : délicatesse et fraîcheur se lisent dans l'assiette. Idem pour le chamois, qui arrive plus tard sur la carte, et s'accorde par exemple aux myrtilles fraîches. Le chef milite pour cette vision du gibier d'été, *« il y a 4 ou 5 ans en arrière j'étais parmi les seuls à parler de ça, mais aujourd'hui, on observe une vraie tendance là-dessus, en accord avec la nature »*.

Installé entre la Beauce, célèbre pour ses gibiers à plumes (et le lièvre qui en fait partie), et la Sologne, pour ses gibiers à



poils, Christophe Hay apprécie travailler le mouflon, introduit sur le domaine national de Chambord dans les années 50, « *une viande peu marquée sur de jeunes animaux, ce qui donne de la chair tendre, à grain très fin, située entre l'agneau et le chevreuil* », dit-il. Pour lui aussi, les baies sauvages, comme les prunelles « *viennent casser la richesse du gibier avec leur légère amertume* ». Au rang des mariages heureux, le chef aime aussi inviter les baies de sureau pour « *leur côté floral qui convient parfaitement à la délicatesse du gibier à plumes* ». Même les baies de goji, cultivées dans le jardin de l'établissement, s'invitent dans une sauce montée au sang que l'on retrouve dans un lièvre à la royale, « *un plat complexe qui demande beaucoup de travail : au moins 4 à 5 jours. On est toujours émerveillés de voir sortir les premières assiettes* ». Pour lui, un seul piège à éviter sur le gibier : la surcuisson, « *car c'est une viande qui contient très peu de gras, il faut donc éviter de l'agresser. Il faut beaucoup de précision au contraire et protéger les chairs* ». Bien loin des clichés, le gibier bouscule toutes les idées préconçues grâce au travail des chefs qui le caressent dans le bon sens : entre fraîcheur et minutie, et l'exigence d'une délicatesse indispensable.

■ Mathilde Jarlier



© E. Thion



DR

FILET DE CHEVREUIL CHASSEUR FRANÇAIS, MÛRES, CASSIS, SAPIN, SAUCE GRAND VENEUR PAR EMMANUEL RENAUT

LIÈVRE À LA ROYALE PAR CHRISTOPHE HAY



© M. Cellard

CHEVREUIL DE CHASSE FRANÇAISE EN CROÛTE DE CACAO, CHOU ROUGE ET POIRE AU VIN, JUS DE CIVET AU MÉLILOT PAR JEAN-RÉMI CAILLON