

Le gibier et la gastronomie*

par

Maurice Constantin-Weyer

Je vais sur mes quatre-vingts ans, et, pendant les onze années que j'ai passées au Canada, dans un district où mon plus proche voisin était à quelque vingt kilomètres de là, ce qui fait que je ne m'occupais guère des lois de chasse, – je le confesse avec quelque honte – j'ai mangé du gibier en moyenne pendant deux cents jours par an. Ma mère, qui vivait avec moi et qui est morte centenaire, suivait le même régime. Pendant les huit années que j'ai passées à Orléans, entre les deux guerres, j'ai mangé du gibier cinq jours par semaine, de l'ouverture à la fermeture de la chasse. On me dit: "À ce régime, comment n'êtes-vous pas arthritique ou goutteux?"

Eh bien, je ne suis ni arthritique, ni goutteux (ma mère ne l'était pas non plus), parce que je considère le faisandage du gibier comme une hérésie. Nous avons toujours mangé notre gibier rassis, mais non faisandé. En hiver, un faisan tué le dimanche et mangé le mardi ou le mercredi n'est pas plus nocif qu'un poulet. Ce qui est mauvais pour les artères, c'est un faisan dont le ventre est vert. J'ajoute qu'il a perdu son fumet de faisan pour acquérir le désagréable parfum de la pourriture naissante.

Et la bécasse, me direz-vous?

D'abord, j'ai toujours tué moins de bécasses que de faisans. Et je n'ai jamais gardé une bécasse plus de cinq jours. C'est suffisant pour qu'elle développe son arôme. Et, en dehors de la classique bécasse à la fine champagne ou à l'armagnac, voici une recette pour ceux – j'en connais – qui n'aiment pas le gibier non vidé.

Vous hachez les chairs de la bécasse avec son foie et son coeur, moins les entrailles, et les mêlez avec du lard râpé. Puis, ayant salé et poivré cette chair, vous en farcissez la moitié d'un pain à sandwich dont vous avez enlevé la mie. Vous étendez sur cette

* D'après les renseignements de Françoise Constantin-Weyer ce texte serait inédit.

tartine quelques noisettes de bon beurre, et vous portez au four pour une vingtaine de minutes. Cette recette m'a été transmise par Maurice des Ombieux, qui était un fin lettré, aussi bien qu'un fin gastronome.

Reste encore la question des marinades.

Je crois, pour avoir un cerf ou un chevreuil, il fallait le forcer selon les règles de la vénerie. Or, l'énergie dépensée par un gibier forcé se traduit par une réaction chimique, d'ailleurs réversible, qui transforme le glucose de la bête en acide lactique, avec le résultat d'en raidir les muscles.

Pour obtenir cette réversibilité, il fallait laisser longuement reposer la venaison et, pour cela, la garder à l'abri des bactéries de la décomposition. D'où le rôle de la marinade, les bactéries ne se développent pas en milieu acide.

Mais après de nombreuses expériences, un jeune chevreuil, un jeune sanglier, un jeune cerf tués au fusil n'ont nullement besoin d'une marinade pour les attendrir. Que de fois vous avez mangé avec plaisir les côtelettes d'un chevreuil tué de la veille avec l'accompagnement, soit d'une soubise, soit d'une purée de marrons agrémentée de gelée de groseilles. Ou, encore, une gigue piquée de quelques gousses d'ail. Vous savez que l'ail a des vertus médicinales, et que ce condiment est excellent contre l'hypertension.

Et si vous avez tué une vieille bête, - j'accorde que le cerf est souvent un peu coriace - faites-le en civet, ou, pour être plus exact, à la façon du boeuf bourguignon.

Et voici encore une recette pour un vieux coq faisán, ou une vieille perdrix.

Après avoir vidé l'oiseau, introduisez dans son intérieur un fromage *Gervais*, et vous le faites cuire au beurre dans une cocotte. Vous aurez un oiseau tendre.

Il va de soi que je ne méprise point une vieille perdrix aux choux.

En général, le gibier est trop bon pour qu'on le dénature en voulant trop bien faire. Dans mon heureuse jeunesse, j'habitais une contrée riche en truffes. Eh bien, ne mariez pas ces deux excellentes choses, la truffe et le perdreau. Mangez votre perdreau rôti, bardé de lard, pudiquement vêtu d'une feuille de vigne, et, autant que possible, fait à la broche devant un feu de sarments, et, après, mangez vos truffes.