

Plaisirs Cuisine

MON CANARD

GIBIER Le colvert revient dans les assiettes de cuisiniers virtuoses et respectueux d'un savoir-faire ancestral

Gare à toi, animal à plumes ou à poils : les légumes n'ont pas le monopole des saisons. Avec l'automne, celle de la chasse est ouverte, les cheminées fument, les champignons sautent dans les poêles et le gibier retrouve le chemin de nos assiettes. Palombes, lièvres ou chevreuils ont aussi leur (courte) période de dégustation. Tout comme l'une des bêtes à plumes les plus chassées du territoire : le canard colvert.

C'est pour séduire sa partenaire que ce natif de la famille des anatidés revêt, quelques mois par an, un panache vert irisé bordé d'un élégant collier blanc. Ce volatile barboteur à l'instinct grégaire s'est sédentarisé et est très répandu en France, ce qui le place à portée de fusil... Cible des chasseurs, le colvert est néanmoins préparé par des cuisiniers respectueux et virtuoses : « *Le gibier fait appel aux vraies techniques de cuisine. Il exige du temps de préparation, de la patience et de la technique* », explique David Rathgeber, chef de L'Assiette (Paris 14^e).

Des recettes d'un autre âge et un savoir-faire ancestral
Chaque automne, son restaurant se transforme en repaire d'amateurs de viande de caractère : ces habitués aux estomacs solides s'enquêtent du calendrier des plats pour ne pas manquer le retour de leurs recettes cultes. À table, ces Pantagruel sont capables de dévorer un pâté en croûte suivi d'une tourte de colvert et foie gras ou un lièvre à la royale et sa sauce grand veneur (liée au sang)... Ces recettes, qui paraissent d'un autre âge, sont garantes d'un savoir-faire ancestral faisant parfois défaut dans la nouvelle cuisine d'auteur. « *Tous ceux qui aiment cuisiner devraient s'intéresser au gibier : ce sont des plats roboratifs, souvent mijotés, avec des sauces consistantes, mais ils ont marqué l'histoire gastronomique, rappelle Stéphane Reynaud, restaurateur et auteur de *Un dîner à poils ou à plumes* (Marabout). La recette*



Bruno Doucet propose une recette automnale : le canard colvert rôti aux figes, foie gras et sa poêlée de cèpes.

VINCENT LELOUP/DIVERGENCE POUR LE JDD

d'Antonin Carême du lièvre à la royale a fait date, et je ferais des kilomètres pour déguster un oreiller de la belle aurore, ce pâté en croûte fait avec tous les animaux à plumes, dont le colvert, du lapin de garenne et du lièvre.

La cuisine des années 1980-1990 a pourtant relégué les menus de chasse au rang de nourriture pour irréductibles. Le gibier est alors boudé par

les opposants à la chasse et par les palais sensibles : car, mal préparée, la venaison a un goût prononcé qui n'est pas toujours apprécié, surtout depuis le courounement de la nourriture « saine » et de la chasse au... gras. En cuisine, les chefs se frottent au sang, aux foies, aux cœurs. Ils vident, ébouillantent, plument, brûlent, bardent, farcissent. Ça sent la terre, le sous-bois... Des

scènes à faire flancher les estomacs fragiles.

Le canard, lui, réconcilie tous les palais : avec sa chair douce, son poids idéal pour régaler deux convives (1,2 kg) et ses allures de volaille, il est plus facile à appréhender que ses condisciples à poils. Pratique à rôtir, il faut simplement le cuire rosé pour éviter qu'il sèche. Il se prépare même entier : « On

peut manger les filets juste saisis comme un magret, faire un bouillon avec les carcasses ou préparer les cuisses confites... », explique Bruno Doucet, chef de La Régale et chasseur (sa recette ci-dessous). Le colvert peut être un plat de bistrot ou un mets cossu selon les associations qu'on lui offre : chou, panais, cèpes, figes, potimarron, foie gras... Les fruits d'automne sont les bienvenus pour casser le gras de certaines recettes.

« Il serait dommage d'enlever le goût prononcé du gibier »

Mais en modernisant la venaison, il ne faudrait pas la désincarnier. « *Ce serait dommage d'enlever le goût prononcé du gibier, corrige Stéphane Reynaud. Je veux pouvoir retrouver cette saveur unique, sinon je mange du poulet ! La notion de faisandé est importante.* » Depuis que le froid des frigos a supplanté les marinades, qui servaient jadis de conservation, les viandes arrivent fringantes sur les tables et la maturation des chairs est mieux maîtrisée. Il est loin le temps où l'on dégustait une bécasse quand son corps se détachait de ses pattes... « *À ce stade, la viande est quasiment pourrie, je ne la mange pas !* poursuit Bruno Doucet. *Un colvert est bon à déguster cinq ou six jours après sa rigidité cadavérique.* »

Le canard et ses congénères de chasse sont ainsi de retour au restaurant : à Paris chez Pierre Gagnaire, au Basco de Bertrand Guéneron, à La Tour d'Argent de Philippe Labbé ou à L'Orangerie du George V avec David Bizet, champion du monde du lièvre à la royale. En Alsace, on s'arrête chez Marc Haeblerlin, à L'Auberge de l'Ill, pour son colvert laqué aux épices. « *J'ai choisi cette gastronomie car il y a trop de cuisine d'assemblage par ailleurs, dit David Rathgeber. Je préfère servir un beau plat de palombes avec un rôti d'abats et des cèpes que des quenelles de chiso aseptisées ! Mes habitués ont 50-60 ans et j'ai une nouvelle clientèle de quadragénaires.* » Une génération qui apprécie ces plats bourgeois réconfortants et cette cuisine de cuisiniers : celle qui demande du temps et de la présence. ●

CHARLOTTE LANGRAND @Chalangrand



LA RECETTE DE BRUNO DOUCET*

CANARD COLVERT RÔTI AUX FIGES ET FOIE GRAS, POËLÉE DE CÈPES

Ingrédients (deux personnes)

1 canard colvert, 4 figes, 2 cèpes, 1/2 lobe de foie gras 1/2 échalote, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, 2 gousses d'ail, 1/4 de botte de persil, 0,2 l de vin rouge corsé, 0,1 l de jus de viande, 30 g de miel, 40 g de beurre, huile d'arachide, 10 grains de poivre noir écrasés.

Préparation (30-40 mn)

Chez le volailler, faire plumer et vider le canard, séparer les cuisses et le coffre.

Dans une sauteuse, colorer les cuisses avec l'huile d'arachide. Ajouter le coffre assaisonné de sel, poivre, thym, laurier et de l'échalote coupée en quatre. Ajouter du beurre et faire colorer chaque face en arrosant. Enfourner 6-8 mn au four à 180 °C, retirer le coffre et mettre les cuisses sur le gaz à feu doux. **Faire** une incision en croix sur chaque fige, les faire caraméliser avec le miel et le poivre puis déglacer au vin rouge. Porter à ébullition et cuire 10 mn au four à 180 °C. Retirer les figes, faire réduire le vin rouge au trois quarts, incorporer le jus de viande, porter à ébullition, assaisonner. Déposer les cuisses

de canard dans cette sauce et laisser mijoter. **Assaisonner** le foie gras au sel et au poivre puis le colorer doucement dans une poêle en arrosant. **Retirer** la partie terreuse des cèpes, les rincer sous un filet d'eau froide. Les faire sauter à la poêle d'abord avec l'huile d'olive puis au beurre. Ajouter l'ail haché, l'échalote ciselée, sel et poivre et faire sauter une minute. Ajouter le persil. **Lever** les deux suprêmes du canard. En déposer un dans chaque assiette avec une cuisse, deux figes et un demi-lobe de foie gras. Napper de sauce au vin rouge et servir les cèpes à part.

* La Régale, 106 rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.