

## Le gibier

### Un délice dans votre assiette



◁ Civet de chevreuil, spätzli et marrons, l'automne et l'ouverture de la chasse sont chaque année attendus ardemment par de nombreux gourmets! Mais la venaison, cette viande saisonnière, a bien plus à offrir qu'un simple épisode goûteux. Au plan nutritionnel et physiologique, elle se distingue par la qualité de ses acides gras.

PAR NICOLE HUWYLER

En Suisse, de nos jours, plus personne ne chasse pour mettre quelque chose dans son assiette. Il en allait tout autrement autrefois. Les os et les dents d'un ours des cavernes, découverts dans les grottes du Wildkirchli près du Säntis, témoignent par exemple que les hommes du Neandertal pratiquaient l'art de la chasse. Plus tard, l'agriculture et l'élevage du bétail remplacèrent la culture de la chasse, et la chasse utile fit bientôt place à la chasse de protection. Il s'agissait alors de protéger hommes, troupeaux et cultures des méfaits des animaux sauvages.

Dans les anciens livres de cuisine, on trouve des recettes de civet de blaireau ou de jeunes corneilles, qui sont plutôt particulières pour notre culture. Et l'on a même, en Suisse, dégusté du civet de renard jusque dans les années 1980. Un plat qu'appréciaient surtout les chasseurs. Aujourd'hui, il est interdit d'en consommer. L'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale décrète en effet que les blaireaux et les renards, tout comme les autres carnivores d'ailleurs (à l'exception des ours), ne peuvent plus être commercialisés. Et l'on ne chasse plus le renard que pour protéger le gibier. Cette interdiction a aussi l'avantage de limiter le risque de transmission de virus (la rage) ou parasites (tenia du renard) à l'homme.

#### Bonne chasse!

Alors qu'au Moyen Age le droit de tuer du gibier était l'apanage des nobles, la corporation des chasseurs est devenue, depuis lors, un groupe des plus hétérogènes. Parmi les quelque 30 000 chasseurs officiant en Suisse, figurent aussi bien des agriculteurs

que des directeurs de banque. Mais tout le monde ne peut chasser. Dans notre pays, la condition sine qua non pour le faire est l'obtention d'un permis de chasse, et chaque canton réglemente l'ouverture et la fermeture de la chasse, ainsi que les contingents d'animaux qu'il est permis de tirer.

#### Des pensionnaires très dociles

Ursula Kùchler ne va pas à la chasse. Elle se consacre à l'élevage. Depuis 2005, elle élève des daims sur les terres de la Panoramahof Tschädigen, à Meggen. Et pas n'importe lesquels! Il s'agit en l'occurrence de ce qu'on appelle des Neumühle-Riswicker. Ce nom très spécial, ils le doivent aux deux établissements de recherche et d'enseignement agricole Neumühle et Riswick, sis en Allemagne. C'est là que les daims sont élevés par sélection. Ces animaux sont plus calmes et plus résistants au stress que l'espèce

**Parmi les quelque 30 000 chasseurs en Suisse, figurent aussi bien des agriculteurs que des directeurs de banque.**

originelle et se laissent attraper sans qu'il soit nécessaire de les endormir. Et parce qu'ils sont plus dociles, ils se prêtent particulièrement bien à l'élevage en enclos. 60 à 80 daims vivent à la Panoramahof, sous l'égide de cette agricultrice très qualifiée. Ils gambadent toute l'année en plein air, ont accès à un espace couvert et, en été, se mettent à l'ombre sous une septantaine d'arbres fruitiers à haute tige. «Par principe, je bannis tout fourrage concentré!» affirme Ursula Kùchler. Seule exception à la règle, des vitamines en poudre, que notre éleveuse de daims distribue à ses protégés. En été, l'aire de repas se garnit d'herbe fraîche coupée sur la propriété et, en hiver, l'on y trouve de l'herbe ensilée et du foin. Et les daims sont également très friands des fruits du verger. Lorsque les animaux atteignent près de 15 mois,



△ «Par principe, pas de fourrage concentré!»: Ursula Kuchler, s'exprimant à propos de l'alimentation de ses daims.

vient alors l'instant, si redouté par notre éleveuse, de se séparer de la plupart d'entre eux. Nombre de ses pupilles s'en vont, en tant qu'animaux d'élevage, dans d'autres exploitations agricoles, et elle vend aussi de la viande de daim, directement à la ferme.

Ursula Kuchler n'est pas la seule à exercer cette activité: pendant longtemps le gibier a essentiellement été chassé, mais il y a en Suisse, de plus en plus d'élevages de cervidés. Ce qui explique pourquoi, actuellement, une grande partie de cette viande provient d'élevages privés, tant amateurs que professionnels.

### Saine et délicieuse

Il n'est pas possible, cependant, d'avoir chaque jour de la venaison dans son assiette, l'offre étant limitée aux mois de septembre et d'octobre. Et ce surtout en raison de la tradition. «Dans l'intervalle, c'est moins d'un tiers de la viande qui est originaire du pays, la plus grande partie étant importée», déclare Mike Schneider, directeur de la statistique chez Proviande Suisse. Suivant le type de viande, elle nous vient de Nouvelle-Zélande, d'Allemagne et d'Autriche, et ensuite d'Afrique du Sud et de Slovaquie. Notons que, pour le gibier en provenance de l'étranger aussi, la part de viande d'élevage est toujours plus importante. Rien d'étonnant à cela, les restaurants comme les grossistes en proposant de plus en plus.

Comme les chevreuil et autres gibiers sont constamment en mouvement, leur viande a tendance à inclure une part plus élevée de muscles et moins de tissus graisseux. De plus, en raison de la composition de leur alimentation, la viande des animaux sau-

vages possède une plus grande proportion d'acides gras insaturés. La teneur en acides gras insaturés de cette viande diffère suivant les sources. Elle dépend du degré de mobilité et de la qualité de l'alimentation du gibier. Plus ces animaux mangent de plantes riches en acides gras insaturés, et plus importante est la part de ces mêmes acides gras dans leur viande. Une viande plus riche en acides gras insaturés se conserve moins longtemps. Elle est plus rapidement sujette au rancissement, même lors de la congélation.

### Pleins feux sur la qualité

Pour que la venaison soit savoureuse, il faut que l'animal soit abattu dans les règles de l'art, et que sa viande soit parée par un boucher digne de ce nom. Les chasseurs apportent les bêtes déjà vidées, le boucher peaufine le travail, puis suspend l'animal, toujours revêtu de son pelage mais sans la tête ni les pieds, dans une pièce à part. Le pelage empêche la viande de se dessécher. Les animaux plus petits demeurent ainsi trois à quatre jours, les plus gros, une dizaine de jours.

Le processus, cependant, démarre plus tôt, à la chasse. A la vérité, le gibier n'est nullement soumis à une inspection réglementaire, mais chaque chasseur est tenu par la loi de ne mettre dans le commerce qu'une viande irréprochable. Il est donc impératif de préparer sa chasse d'une façon optimale. Un tir précis et aucun coup de feu hasardeux, telles sont deux des nombreuses conditions essentielles à respecter. Car, si un animal n'est que blessé (blessé à mort), qu'il s'enfuit et que le chasseur ne le trouve qu'après des heures de traque, la qualité de la viande est déjà fortement dépréciée. Le facteur temps est décisif: le chasseur a l'obligation de «vider» le gibier en l'espace d'une heure – de l'étripper selon le terme précis – sinon il se pourrait que les bactéries colonisant l'estomac et l'intestin se répandent dans le corps tout entier, rendant ainsi la viande inconsommable. Souvent, les gardes-chasse sont obligés de tuer des cervidés victimes d'accidents ou des animaux vieux et malades. «En outre, si le chasseur soupçonne, et ce doute peut être infime, que la viande peut être avariée ou que l'animal tiré était malade, il doit l'éliminer», précise Manuel Wyss, directeur remplaçant de l'Inspectorat cantonal de la chasse du canton de Berne.

«Tout achat de gibier implique une certaine dose de confiance. Et mes escalopes de cerf, je ne les

achète que chez le boucher du village, auquel je me fie entièrement», proclame Ursula Lauper de Münchenbuchsee. Pour cette cuisinière confirmée, auteure de livres de recettes et conseillère culinaire, l'origine locale et la traçabilité de la viande sont plus importantes que jamais. «Je conseille à tout le monde de préparer le gibier à la maison», déclare cette professionnelle. La plupart des gens,

### Les animaux sauvages étant sans cesse en mouvement, leur viande est plus maigre.

cependant, mangent la chasse au restaurant. «Cuisiner le gibier demande de l'expérience», ajoute Ursula Lauper. Ce qui explique pourquoi nombre de gourmets s'en vont savourer ce délice à l'extérieur. Aux débutants, elle recommande d'utiliser un livre de cuisine, de manière à franchir les paliers le plus simplement possible.

### Avec garniture, je vous prie!

Entre septembre et novembre, Edith Aebi, la tenancière de «las alps», à Berne, propose à ses hôtes des assiettes de gibier très appréciées. «Mais pour trouver du gibier chassé, il faut aujourd'hui avoir des relations », clame haut et fort la «reine» du restaurant du Musée alpin, qui propose de préférence du gibier provenant de chasseurs qu'elle connaît. «Et si ce n'est pas possible, je me rabats sur de la viande d'élevage», dit-elle. Une viande qui doit être impérativement suisse! Mais encore plus que ses civets de chevreuil et autres, ce sont les fameuses assiettes de chasse végétariennes d'Edith dont les habitués raffolent. Et pas seulement les végétariens, croyez-moi! Comme cela prend du temps de cuisiner chez soi les garnitures du gibier comme les spätzli et le chou rouge, les clients sont toujours plus nombreux à savourer une «Wild-Vegi», abondamment garnie de mets d'automne classiques, tels que spätzli nappés de sauce aux champignons, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés et pommes, le tout accompagné d'airelles. Et que vous soyez carnivore ou végétarien, gastronomiquement parlant, les semaines qui s'annoncent auront, une fois encore, pleine de bonnes choses à offrir!

### Conseil culinaire

Goûteuse, aromatique, la venaison n'en sera que meilleure si on la fait mariner. Pour les papilles délicates, à épicer avec modération!

#### Le cerf d'Europe (cerf commun)

*Nourriture:* herbe, plantes aromatiques, bourgeons, baies des forêts et des champs.

*Viande:* foncée, brun rouge, maigre avec de longues fibres. Plutôt consistante. La viande des animaux plus âgés étant plus forte en goût, on la fera, de préférence, mariner.

*Préparation:* civet, émincé, escalope, saucisse de cerf (saucisse à rôtir ou saucisson sec, p. ex.).

#### Le daim (d'élevage)

*Viande:* brun rouge, tendre. Elle a moins de goût et est plus juteuse/grasse que la viande des daims vivant à l'état sauvage.

*Préparation:* civet, émincé, escalope, steak à griller, jarrets de daim braisés, côtelettes, rôti haché, farce pour ravioli.

#### Le chevreuil

*Nourriture:* ils sont plutôt sélectifs en la matière, mais dégustent de préférence des plantes aromatiques, de l'herbe, des feuilles et des bourgeons. Et, en automne, des baies et des champignons, des glands, faines et châtaignes.

*Viande:* Le mode d'alimentation du chevreuil se répercute sur le goût de la viande. Qui est tendre et très goûteuse. Fibres courtes, brun rouge, maigre.

*Préparation:* en raison de sa saveur particulière, et de sa viande tendre et délicate, il est préférable de ne pas la faire mariner. La viande de chevreuil se prête tout particulièrement aux préparations suivantes: escalopes, filets ou steaks dans la noix. Ou pour un civet, une selle de chevreuil ou une terrine.

#### Le chamois

*Viande:* c'est une viande de couleur foncée, aromatique et goûteuse. Peut être quelque peu suiffeuse (grasse). La viande des chamois plus âgés a un goût plutôt prononcé, et on la laissera donc, en principe, mariner plus longtemps.

*Préparation:* civet, selle et saucisses.

#### Le sanglier

*Nourriture:* ils sont tous omnivores.

*Viande:* c'est une viande goûteuse, consistante et épicée. Plus pauvre en graisse, plus ferme et plus aromatique que celle du porc domestique.

*Préparation:* daube de sanglier ou ragoût, steaks à griller ou à saisir, spareribs, produits de charcuterie tel que le jambon de sanglier. Cette viande doit toujours être cuite, car on relève, chez les omnivores, la présence de trichines, d'où le risque de contracter une maladie parasitaire, la trichinose! Pour tuer ce parasite, il est nécessaire que la température au cœur de la viande atteigne 75 degrés.