

Traditions, transitions



« C'EST PAS GRAS, LE CONFIT »¹ OU LA CUISINE DU CANARD GRAS À LA MAISON

Isabelle Téchoueyres

Observations dans le Sud-Ouest

L'objet de cet article est d'examiner la place que tient le canard gras -et sa cuisine- dans les pratiques régionales actuelles. En effet il s'agit d'explorer une tradition² régionale en tant que lieu de transmission mais surtout de transitions³ et par ce biais dégager en quoi l'évolution de son statut, au cours des 50 dernières années, traduit des valeurs développées dans la société contemporaine.

CONSTAT

Aujourd'hui l'image de la région Sud Ouest de la France est associée au foie gras et au confit. On voit ces produits mis en avant dans les brochures touristiques, les sites internet, ainsi que sur le terrain, les panneaux qui balisent les routes indiquant

les lieux de dégustation et d'achat. Les nombreuses manifestations festives, marchés, salons démontrent la présence massive et presque monolithique des produits à base de canard gras.

La production a été multipliée par cinq au cours des 20 dernières années. De fait, l'Aquitaine est la première région productrice de canard gras, devant Midi-Pyrénées et les Pays de la Loire. La France est le premier pays producteur et consommateur, totalisant 90 % de la consommation de la production mondiale⁴.

D'OÙ VIENT CET ÉTAT DE CHOSES ?

Le gavage des palmipèdes, particulièrement des oies, a une longue histoire⁵. D'ailleurs dans le but de donner davantage de légitimité à cette production, soi-disant « toute naturelle » puisque née de

«l'esprit d'observation humain»⁶, les producteurs actuels ne se privent pas de mettre en avant ce qui peut être considéré comme la mythologie du foie gras. Soulignant la propension naturelle des oies sauvages migratrices à se gaver avant leur migration, ils se réfèrent à l'Égypte et la Rome antiques⁷. Dans la région, l'histoire du gavage est ancienne, et très liée à l'économie et l'écologie locales. Caractérisée par peu de forêts, peu de pâturages et un climat capricieux, le Sud-Ouest destinait essentiellement ses bovins aux gros travaux agricoles. Dans les petites exploitations qui composaient le monde rural régional, sous la forme de métayages, la basse-cour jouait un rôle très important dans la subsistance et le revenu des ménages. A cause de sa bonne acclimatation, le maïs a été adopté très tôt, d'abord pour l'alimentation humaine ; le blé était destiné à la vente, procurant le gros du revenu familial. Le maïs se consommait essentiellement sous forme de bouillies (millas, armottes, miques, cruchade...), de pain quotidien, et ce d'autant plus quand le blé manquait. Les oies étaient élevées à cause de leur propension à fabriquer de la graisse tandis qu'il semble que le cochon soit resté assez longtemps un animal semi-sauvage élevé dans les zones forestières, se nourrissant de glands et châtaignes ; il n'est entré que plus tard dans la basse cour. A une époque où le problème majeur était celui de la conservation de la nourriture, le gras représentait une richesse puisqu'il permettait, entre autres, de conserver les viandes pendant de nombreux mois.

On le voit, comme bien des plats aujourd'hui célébrés comme fleurons d'une gastronomie régionale,

la viande confite à la graisse était avant tout une nécessité. Et puis il s'agissait d'oies, car les canards n'étaient pas engraisés. Alors qu'aujourd'hui, même si l'iconographie actuelle visible sur les prospectus présente quasi exclusivement des troupeaux d'oies, sans doute parce que plus proches des représentations communes, l'essentiel de la production et de la consommation concerne le canard.

QUE S'EST-IL DONC PASSÉ ?

Alors que le foie gras jouit d'une renommée nationale en tant que mets gastronomique d'élite depuis le début du XIX^e siècle, le confit n'intéressait personne jusque dans les années 50. Il conservait son image de nourriture de nécessité, de pauvreté. Le foie gras était d'ailleurs très rarement consommé en tant que tel dans la région, car il était vendu au marché, et cet apport d'argent permettait de faire vivre le foyer. Seuls les foies invendables étaient utilisés, soit cuits en sauce soit mis en pâtés. Le revenu procuré par la vente des foies était si important que l'on a cherché à développer la production. Parallèlement, avec la pratique du tourisme et les actions de valorisation des régions, le confit est devenu un mets intéressant, proposé au restaurant (chose impensable jusqu'au début des années 50). Sans doute le développement de la stérilisation, par une conservation plus sûre et la suppression du goût de rance qui prévalait, a permis de séduire de nouveaux publics. Par ailleurs, la culture du maïs s'est aussi transformée dans l'entre deux guerres avec l'introduction du maïs hybride, beaucoup plus productif. Enfin dans l'après-guerre, un nouveau

¹ Selon une réplique dans le film *Le Bonheur est dans le Pré*, d'E.Chatillez, 1995.

² Tradition, au sens courant : cf. Jean Pouillon : « La tradition se définit –traditionnellement- comme ce qui d'un passé persiste dans le présent où elle est transmise et demeure agissante et acceptée par ceux qui la reçoivent », Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, P.Bonte et M.Izard, PUF, Paris, 1991 p. 710.

³ ibid. « les sociétés qui se disent modernes ne se défont pas de leur passé, elles le réaménagent. »

⁴ Données du CIFOG (Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras).

⁵ Serventi S., *Le Livre du Foie Gras*, Flammarion, Paris 2002 ; Valéri R., *Le Confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du S-O de la France*, LiberLäromedel, Lund (S), 1977.

⁶ Paroles d'informateurs.

⁷ On gavait à la figue, d'où la racine du mot foie, « ficatum ».

type de canard a été inventé, le canard mulard⁸, offrant un engraissement rapide et efficace, avec une viande de bon goût. Et aujourd'hui, l'élevage et le gavage de canards mulards permettent de produire des foies et des confits pour un coût accessible à un large public.

Cependant, ce développement de produits gras se fait aujourd'hui dans un contexte de discours nutritionnels lipophobiques⁹. La graisse a longtemps été associée à l'abondance et aux festivités. Exhausteur de goût, elle procure du plaisir chez les mangeurs. Si le gras est vilipendé par médecins et nutritionnistes, le gras de canard se trouve au milieu de contradictions avec le « bon » gras du canard¹⁰.

Par ailleurs, dans le contexte de « mondialisation »¹¹, se développe en France particulièrement la peur de l'érosion des « traditions culinaires et gastronomiques Françaises »¹², suscitant une valorisation accrue des productions localisées et tenues pour traditionnelles¹³. Je signalerai particulièrement le décret¹⁴ voté à l'Assemblée Nationale en octobre 2005 pour protéger le foie gras en tant que patrimoine culturel et gastronomique national. Il s'agit visiblement d'une posture destinée à contrer les lobbies nationaux et internationaux visant à l'interdiction du gavage dans le cadre du bien être animal, interdiction déjà décrétée par 13 pays de l'U.E. ainsi que la Californie.

L'ENQUÊTE

Précisons d'abord ce que j'entends par « cuisine du canard » : il s'agit de la réalisation de diverses pré-

parations à partir des morceaux d'un ou plusieurs canards gavés¹⁵. Comme nous le verrons, les morceaux utilisés sont nombreux et leurs modes d'accommodement variés : cuisinés frais ou conservés. Au-delà des aspects techniques, j'ai aussi examiné la manière dont ces aliments étaient ensuite consommés, c'est-à-dire quels morceaux pour quelles occasions et de quelles manières ils sont préparés, transformés, présentés pour être servis, et dans quel contexte.

Au cours d'enquêtes que j'ai pu mener dans le cadre d'une recherche sur les habitudes alimentaires régionales, j'ai interrogé des familles en Aquitaine, dans le Gers, ainsi que tout particulièrement dans le milieu urbain bordelais. Je me suis rendue compte que de nombreuses personnes continuent aujourd'hui, ou choisissent d'apprendre, à réaliser leur propre cuisine de canard. Et même si la place de ces aliments reste modeste en volume dans l'alimentation globale, ils en occupent une très importante dans les représentations, au point que se développent avec succès les séjours thématiques et stages de cuisine où est enseignée la technique culinaire de « faire le canard ».

Néanmoins le terrain, c'est-à-dire l'observation concrète de la réalisation de cette cuisine n'a pas été sans difficultés. D'abord, parce que si aujourd'hui, grâce au développement des salles de gavage climatisées, on produit des canards gras toute l'année, été compris, même si plusieurs marchés au gras du Gers sont ouverts hebdomadairement toute l'année, les particuliers sont eux très saisonniers.

⁸ Le canard « mulard » est obtenu par croisement entre la cane de Pékin, fine et goûteuse, et le canard de Barbarie, charpenté et de bon engraissement.

⁹ cf. Fischler C., *L'Hominivore*, O.Jacob, 1990.

¹⁰ cf. travaux du Prof. S.Renaud, INSERM, sur les bénéfices de la graisse de canard.

¹¹ J'utilise ici ce terme selon l'usage commun dans le sens de globalisation des échanges.

¹² Selon les discours de diverses personnalités publiques.

¹³ cf. Béard L. et Marchenay P., *Les Produits de Terroir*, CNRS éd. 2004 ; « Local Foods », *Anthropology of Food*, n° 4, 2005.

¹⁴ L'Assemblée nationale a déclaré le 17 octobre 2005 à l'unanimité ce produit « patrimoine culturel et gastronomique protégé en France », dans le cadre de la loi d'orientation agricole ; « On entend par foie gras le foie d'un canard ou d'une oie spécialement engraisés par gavage ».

¹⁵ Gavage : il existe plusieurs méthodes d'engraissement des canards, le principe étant le même : introduire directement dans le jabot de l'animal au moyen d'un entonnoir une certaine quantité de maïs, soit cru, soit cuit, soit réduit en pâtée, mêlé à un peu de gras et de sable pour faciliter l'absorption. La quantité va croissant durant la période, le gavage étant réalisé 2 fois par jour pendant 9 à 13 jours, alors que l'animal est tenu enfermé afin qu'il ne perde pas les bénéfices de son engraissement par de l'exercice physique.



La cuisine du canard se fait souvent en novembre ou décembre, mais surtout davantage « après les fêtes » de fin d'année, en janvier ou février, lorsque la matière première est moins chère. Sachant que les produits ainsi conservés se bonifient en vieillissant, les personnes font leurs préparations d'une année sur l'autre, puisqu'une bonne partie de la production est consommée lors de ces fêtes.

La plus grosse difficulté a été de transgresser l'aspect intime et secret de ces réalisations, puisque beaucoup de personnes ne souhaitent pas montrer leurs façons de faire, ni divulguer leurs trucs et préservent jalousement leurs recettes. D'autres ont besoin d'être absolument au calme, ne supportant pas l'intrusion d'une tierce personne. Enfin si une grande partie de mes interlocuteurs réalise régulièrement ses propres conserves de foies gras, celles de confit sont davantage produites en milieu rural; nous verrons qu'effectivement l'engagement du cuisinier ou de la cuisinière, c'est à dire le rapport à l'animal et l'envahissement de l'espace cuisine, n'est pas le même.

Je fonde donc cette communication sur des entretiens recueillis dans une quinzaine de familles gersoises; une cinquantaine de personnes du 3^è âge sur la Communauté Urbaine de Bordeaux, l'observation chez deux personnes en Gironde, ainsi que ma participation à un week-end cuisine dans le Gers, deux stages à la journée dans une coopérative, et une journée de confection dans une ferme auberge de Gironde. En examinant la manière dont les différentes personnes appréhendent la confection de ces préparations, je tente ici de mettre à jour des mécanismes qui expliquent l'engouement et les représentations liées à cette pratique, ainsi qu'à la consommation de ces produits, tout en soulignant les évolutions dans le temps.

QUI, QUAND, OÙ, COMMENT ?

QUI FAIT QUOI ?

Il s'agit d'hommes autant que de femmes (mais pas les deux au sein d'un couple). J'ai introduit plus haut une nuance entre la cuisine du foie gras seule et celle du canard entier. La différence est aussi sexuée: le travail du foie gras est généralement réalisé par une femme, alors que celui du canard entier l'est plus souvent par des hommes. Ainsi, en ville il est courant que des femmes, dans le cadre de leur cuisine quotidienne, réalisent au moins des terrines de foie gras, ou bien préparent le foie frais poêlé pour un repas, alors qu'elles n'envisageraient pas du tout d'acheter un canard entier.

La personne est soit seule (« pour être tranquille », « il faut qu'elle parte », « il faut pas qu'il soit là... » « j'en mets partout », « il en met partout... je supporte pas ça... », « j'aime pas qu'on me tourne autour... »¹⁶), soit avec une présence tierce sélectionnée: dans le cas d'une situation d'apprentissage, une nièce, une petite fille, ou bien en convivialité organisée: « avec un copain », « avec une amie », « avec ma sœur ». La génération des petits-enfants cherche, surtout ceux dont les parents ne le faisaient pas, à apprendre auprès des grands-parents. Certains ne sont pas originaires de la région mais éprouvent le besoin de s'y inscrire par ce biais-là.

En tout état de cause, cuisiner le canard nécessite la connaissance d'un savoir-faire, la maîtrise de techniques. Il s'agit de travailler un objet de valeur (la matière première est chère), donc on ne doit pas gâcher la marchandise. Ceux qui font cette cuisine sont généralement gourmands, et revendiquent le fait d'aimer manger, mais pas nécessairement ces produits-là... Il s'agit de faire plaisir, de se faire aimer et reconnaître.

¹⁶ Les citations anonymes proviennent de mes différents informateurs.

L'APPRENTISSAGE

Lorsque je demandais à mes interlocuteurs : « comment avez-vous appris ? », les réponses étaient soit « j'ai toujours vu faire ça chez moi », ou alors « oh, c'est pas compliqué, en regardant chez les uns ou les autres ». Très rarement « j'ai trouvé une recette ». On a le cas où effectivement il y a perpétuation d'une tradition familiale, et le cas où une personne désire s'initier. Or, pour apprendre, il faut se faire accepter chez un détenteur (ou une détentrice) du savoir ; mais celui-ci est rapide et s'impatiente très vite, il exécute même les gestes à la place de l'apprenant ; les explications sont généralement sommaires, l'imitation difficile. En fait apprendre c'est surtout expérimenter pour soi, il s'agit d'observer et de reproduire (j'ai noté la récurrence de remarques telles que « j'ai toujours vu faire », « il suffit de regarder », « on le voit », etc.). D'ailleurs certaines étapes sont difficiles à mettre en mots, d'où par exemple le passage sous silence des étapes détaillées de la découpe, ou l'épineux problème du déveinage du foie. Peut-être pour celui qui enseigne il importe quelque part de demeurer le détenteur du savoir afin de conserver la place privilégiée de celui ou celle qui sait, objet de fierté personnelle.

LES STAGES DE CUISINE :

Je distingue deux types de stages : d'une part les stages du type séjour-détente à la ferme¹⁷. Ces stages, liés au tourisme vert ou culturel, s'adressent à un public relativement aisé mais varié (étrangers ou d'autres régions de France, dont beaucoup d'hommes). Beaucoup reviennent annuellement, cuisiner deux canards et remplir le coffre de la voi-

ture de magrets et autres produits du canard achetés directement au producteur. L'autre type est le stage organisé à la journée¹⁸ par des entreprises de transformation. Je m'appuie personnellement sur les stages que j'ai suivis dans une coopérative. Là, une majorité des participants est extérieure à la région proche, mais ils ont souvent un lien avec celle-ci : une maison secondaire, de la famille ou des amis. La moyenne d'âge est plutôt jeune et on remarque une forte proportion féminine. Beaucoup pratiquent déjà cette cuisine mais ont le souci d'acquérir une méthode ou bien d'apprendre autre chose.

Dans les deux cas, nombreux sont les participants qui ont reçu le stage en cadeau d'anniversaire, à cause de leur réputation de gourmands ou de cuisiniers. Ces stages réunissent donc des personnes de milieux socioculturels très variés, de tous âges et des deux sexes. Chaque stagiaire se voit remettre un beau diplôme en fin de stage.

L'APPROVISIONNEMENT, LES RÉSEAUX :

Je veux d'abord souligner le déclin des marchés au gras spécialisés dans toute la région : il n'en reste que cinq dans le Gers et un dans les Landes. Et justement ce déclin s'explique en partie parce que les particuliers ont tendance à préférer acheter directement à la ferme. Ainsi mes interlocuteurs se fournissent chez des producteurs ou en coopératives, souvent à la découpe, selon un système ingénieux de relations. Beaucoup se regroupent, au bureau, entre collègues, ou par le Comité d'Entreprise. L'un d'entre eux va chercher les animaux ou les foies chez le producteur qui est généralement un cousin

¹⁷ Il s'agit de fermes agréées Bienvenue à la Ferme proposant le service Chambre d'Hôte et Table d'Hôte. Dans le cadre de leur séjour, les personnes ont la possibilité de commander un ou plusieurs canards entiers qu'elles vont cuisiner en compagnie de leur hôte au cours du séjour, puis emporter leurs propres préparations. Selon la capacité de l'hébergement, l'hôte peut ainsi recevoir jusqu'à une douzaine de « stagiaires ». Les repas de la table d'Hôte ont naturellement pour thématique des recettes déclinant le canard et ses morceaux, mais aussi les produits locaux fournis par les membres du Réseau Bienvenue à la Ferme.

¹⁸ La journée comprend la réalisation des préparations culinaires le matin, un repas thématique pris en commun, et, pendant le temps de stérilisation, la visite d'un élevage. Dans ce cas, le confit rapporté à la maison n'est donc pas celui qui a été préparé le jour même, puisqu'il faut laisser la viande au sel plus de 12h.



ou une connaissance de longue date, donc digne de confiance. Ainsi on s'assure que les canards ne viennent pas « des Pays de l'Est, ou d'on ne sait où! ». Et, ma foi, point n'est besoin de Label.¹⁹

Ensuite, après la sélection du fournisseur, se pose la question du canard : froid ou chaud ? C'est-à-dire que certaines personnes trouvent très important de se procurer la bête, ou bien seulement le foie, juste après l'abattage, de façon à réaliser les préparations « à chaud ». D'autres n'ont pas de problème à acheter le canard passé en chambre froide. Ainsi, l'argument principal en faveur du « chaud » est que le foie fond moins, bien qu'il soit plus difficile à travailler puisqu'il a tendance à se désagréger. Par contre, pour les confits, certains préfèrent laisser reposer la viande un jour avant de la mettre au sel. On ne choisit pas son canard, et acheter un canard entier présente un risque : celui de la qualité du foie ; en effet, à gavage égal, le foie se comporte de manières diverses selon les animaux ; ainsi il peut arriver qu'en ouvrant le canard, le foie ne soit pas à la hauteur des espérances : trop petit, taché, trop rougi, vert, etc. Ensuite, le gros problème est celui de la fonte des foies selon la qualité. Le seul recours du client est sa relation de confiance avec le vendeur ; d'où l'importance de cette relation. (M^{me} L., déçue par la fonte des foies, qu'elle met sur le compte d'un gavage à « la pâtée industrielle », même chez de « petits producteurs » ; « gavés au grain, les foies restaient beaux, ils perdaient pas!.. on s'était dit, on va chez le producteur pour faire travailler les producteurs ; hé bé, autant aller au marché! » « je me suis retrouvée des fois avec des foies, y'avait plus rien dedans! »)

D'ailleurs pour le foie, les critères de sélection sont précis : le poids, ne doit être ni trop gros ni trop petit, environ 500-550 g. La couleur, beige rosé ; il ne doit

pas être trop taché (s'il l'est, c'est signe qu'il a souffert) ; la texture : ni trop dur ni trop mou, il doit être souple. Et puis « on le voit! ».

L'ESPACE DE LA CUISINE :

Chez bon nombre de mes interlocuteurs, et systématiquement en milieu rural, il existe une deuxième cuisine. Celle-ci, très simplement installée, est destinée à la fabrication de conserves, de confitures, ou à de « grandes cuisines » lorsqu'on reçoit du monde –et ainsi ne pas salir la cuisine principale. Cette pièce, carrelée ou simplement cimentée, se trouve généralement dans une partie non chauffée de la maison, ou bien dans un bâtiment attenant (ancien garage, buanderie, grange) et est équipée d'un fourneau à gaz, un stérilisateur sur trépied, souvent d'une cheminée pour les grillades (une constante gersoise), un point d'eau pour le nettoyage, une table ou planche sur tréteaux. Beaucoup de citadins préfèrent d'ailleurs réaliser cette cuisine du canard dans leur maison de campagne ou résidence secondaire. En ville, bien sûr, c'est dans la cuisine habituelle, alors les quantités sont souvent plus réduites.

LA QUESTION DU TEMPS :

Le temps de la cuisine du canard, ainsi que je l'ai indiqué plus haut, est très saisonnalisé. Mais dans tout les cas, ce temps constitue un moment à part, un temps ritualisé, en marge du quotidien. Ce moment revient généralement au moins une fois par an, parfois plus, et on l'anticipe avec gourmandise. L'organisation de ce temps est très importante. Il faut prévoir deux jours consécutifs pour un canard entier puisque la réalisation des confits nécessite une douzaine d'heures de salage (une petite demi-journée suffit pour les foies). Ce temps se prévoit à

¹⁹ Ce qui vient corroborer le résultat d'une enquête européenne de 2004 sur la confiance dans l'alimentation : de manière générale, dans les pays du Sud et à rebours des pays du Nord, les consommateurs se montrent méfiants vis-à-vis des aliments de l'agro-industrie, et ne placent aucune confiance dans les institutions ; en revanche une grande confiance sous-tend les transactions dans le cadre de réseaux interpersonnels. Cf. Social and Institutional Conditions for Consumer Trust in Food in Europe Consumer Trust in Food 2002-2004.

l'avance, car il faut organiser l'approvisionnement (surtout si on veut le faire « à chaud »), prévoir les bouches, et bien sûr se rendre entièrement disponible. Les étapes comme les gestes sont codifiés et doivent s'enchaîner selon un ordre très précis. Il faut aussi connaître les besoins et les goûts de la famille, afin d'établir la liste des produits que l'on veut réaliser. En effet, dans le canard tout est bon, donc chaque morceau peut être utilisé à diverses préparations : soit on fait des rillettes, soit on fait des cous farcis, soit on garde les magrets frais, soit on les met à confire, etc. Il faut donc anticiper les besoins en fonction des moments où les produits réalisés seront dégustés, sachant que les conserves se bonifient au fil des mois. Par exemple les fêtes de fin d'année pour les foies, la période estivale pour confits et magrets, des fêtes de famille en prévision, etc.

LA TECHNIQUE

Les personnes se lançant dans cette aventure le font généralement pour un minimum de deux canards, mais cela peut aller jusqu'à une quinzaine à la fois ; et pour ceux qui ne font que les foies, il s'agit souvent d'une moyenne de 4 kg de foies (soit 6 à 8 foies).

« C'est pas compliqué ! » « Quand on l'a vu une ou deux fois, après on peut le faire ». « Il faut d'abord des couteaux qui coupent ! ».

Lorsqu'on se retrouve devant la bête (terme généralement utilisé, qui induit sans doute une distanciation avec l'animal) plumée sur la table, on procède à un véritable corps à corps avec celle-ci : l'animal est gros, pesant (6 à 8 kg). Il faut lui tordre le cou, lui couper la tête, lui couper les pattes, le désarticuler d'entrée ; et puis mettre à jour ses viscères, en procédant à une véritable dissection anatomique ; mais on ne parle pas de ça. Pourtant la découpe est un des moments clefs, plutôt technique. Couper la tête et les pattes, c'est une

chose rapidement expédiée ; après ça, la bête perd son apparence animale pour ne devenir que de la viande. Ensuite l'apprenant reçoit des conseils précis lorsqu'il doit effectuer la séparation des magrets et des aiguillettes, passer délicatement la lame le long de la carcasse, en suivant les formes des muscles ; il s'agit de ne pas entailler le paletot ! Puis on découpe soigneusement autour des cuisses et manchons, toujours en suivant le dessin de l'animal.

L'attention se fait très concentrée lorsqu'il s'agit enfin d'approcher le foie : attention à ne pas l'abîmer ! Attention à la poche de fiel ; attention lorsqu'on essaie de le retirer, en faisant suivre les intestins, cœur, gésier, à peine reconnaissables car enveloppés de graisse : la graisse la plus fine ! Attention encore au déveinage !... Le déveinage du foie est un autre moment clef. En tirant les petits vaisseaux du grand lobe et du petit lobe, attention à ne pas déchirer le foie, le transformer en pâtée !

Enfin, autre geste technique clef : l'assaisonnement. Il s'agit du dosage sel-poivre. Et là, chacun y va de sa propre expérience, tant de grammes, telle proportion... en fait : « je pèse plus », « on le voit », « a bisto de naz ! » « c'est bien dosé quand c'est grisonnant ». Trop salé, vous perdez le goût du foie. Pas assez, c'est fade ! Le moment de la stérilisation, une fois les bouches remplis et bien nettoyés, est aussi très important ; la durée de la stérilisation doit être soigneusement contrôlée, mais là, les avis sont très divergents, en fonction des expériences et du jugement de chacun.

CHOIX DES MORCEAUX ET DESTINATION

« Dans le canard tout est bon » comme je l'ai déjà dit, mais si tout se mange dans le canard, tous les morceaux n'ont pas le même statut, ni la même destination. On garde « frais », de préférence au congélateur : les magrets (« maigrets » dans le Gers), les aiguillettes, la demoiselle²⁰, le foie pour cuisiner

²⁰ Il s'agit de l'os de la carcasse seulement habillé de ses aiguillettes ; l'intérieur est encore tapissé des restes de viscères : grillé, « c'est délicieux : le caviar du canard ».



en escalopes ou en terrines, le cœur, à griller ou en brochettes. On peut mettre les magrets au sel, puis le lendemain les envelopper de poivre et les laisser sécher quelques jours à l'air : on obtient du magret séché. Le foie, pour être mi-cuit, est stérilisé brièvement dans son bocal, et se conservera quelques mois au réfrigérateur ; poché enveloppé d'un linge ou de film plastique, il se consommera dans les 3 semaines.

On « passe » au sel puis on fait cuire dans la graisse : les cuisses, les manchons, cœur et gésier, les magrets dessalés, les restes de viande qui deviendront rillettes et rillons, qu'on stérilisera ensuite. On met directement cru à stériliser : les foies, parfois cuisses et manchons, les cous farcis.

Il faut souligner que si aujourd'hui les manières de transformer tous ces morceaux sont fort variées, ce n'était absolument pas le cas il y a 50 ans. Alors, la stérilisation était encore rare. Toute la viande était salée puis cuite dans la graisse, pour être conservée l'année durant dans les « toupis »²¹ simplement fermés par un épais bouchon de graisse (on faisait la même chose pour une grande partie de la viande de porc, hors salaisons). Les foies invendables étaient mis en sauce, ainsi que tous les abats non mis en conserve. On mangeait fort rarement du foie gras. Pour des occasions spéciales on réalisait les cous farcis. D'ailleurs chez mes interlocuteurs, la grande majorité des gersois ainsi que les moins jeunes n'aiment guère le foie gras autrement que stérilisé ; tout ce qui est mi-cuit, frais en escalope, ne plait pas au goût ; et puis c'est jugé mal commode : « le mi-cuit, on peut pas le conserver trop longtemps ; je sais pas quand on va le manger, alors je préfère qu'il se conserve longtemps... et puis ça a un goût différent, quand même ». Le magret mangé frais grillé n'existait pas²².

Certains de mes interlocuteurs en milieu rural préfèrent conserver « comme autrefois », sans stériliser : « la viande se détache moins... et elle prend un petit goût de noisette ». Un couple âgé m'a montré ses conserves à « l'eau-sel » : il s'agit du même principe que le confit par l'étape de salage, mais ensuite la viande est cuite dans de l'eau salée, puis mise en toupis dans cette eau saumâtre, le tout couvert d'un couvercle de graisse : « on n'a pas besoin de saler la soupe ». Mais cette technique a quasiment disparu. On peut observer que la technologie actuelle permet davantage de choix et que l'évolution va dans le sens des cuissons courtes et de la variété.

LA CONSOMMATION

On distingue les différents morceaux obtenus. Le plus « noble » est le foie gras, consommé chez tous à Noël et pour l'essentiel des fêtes de famille. « Il faut des gens qui savent l'apprécier, quand même ! ». Souvent aussi « quand on en a envie » ; ou « quand j'ai pas le moral, je m'ouvre une boîte, hop... » ; ou « quand ça lui prend, il s'ouvre une boîte, et puis il se replie bien le morceau au frigo... »

Le magret, morceau aussi noble, est généralement consommé frais grillé, surtout en été. Certains l'utilisent pour des repas spéciaux avec invités : plus pratique que le confit, car « il faudrait ouvrir beaucoup de boîtes » ; mais au quotidien, « c'est très bien pour deux personnes, parce qu'il n'y a pas de restes ». Certains se lancent à l'accompagner de pêches, pruneaux, figues, poires poêlées, bien que le mariage salé-sucré ne semble intéresser que des personnes ayant séjourné à l'étranger.

Le confit²³ : il s'agit essentiellement des cuisses. On le consomme en plat principal chaud, dégraissé, soit à la poêle, soit au four ou au grill (ou les deux) et il est généralement accompagné de pommes sautées (dans la graisse), de cèpes, ou de haricots

²¹ Troupi : ou toupine ; pot en grés de grande taille généralement vernissé à l'intérieur.

²² C'est en fait une innovation d'André Daguin, restaurateur gersois à l'époque, devenue célèbre dans les années 60.

²³ Le terme Confit : cf. Valéri R., p. 110, mot français (et non gascon) ; 1^{re} mention seulement en 1858 dans *Le Cuisinier Gascon* et plus récemment encore comme substantif.

verts ou simplement d'une salade verte, « parce que c'est lourd, quand même! ».

Les morceaux confits peuvent être préparés en cassoulet ou utilisés dans les garbures (manchons, ailerons); la graisse, les poumons, le cou ou les restes d'os sont utilisés « pour parfumer les potages ». Parfois même, la peau du cou, si elle n'est pas farcie: « c'est gras cette peau, je la donne au chat et au chien ».

Gésiers et cœurs confits sont découpés finement pour agrémenter les salades estivales servies en entrée. De la même façon est servi le cou farci, coupé en rondelles, accompagné de cornichons ou d'une sauce verte, plutôt lorsqu'on a des invités. Les cœurs peuvent être grillés frais en brochettes, soit en entrée chaude, soit en plat principal.

Dans le Gers, tous les abats « non nobles » sont utilisés en « daube » ou « alicuit »: morceaux revenus dans la graisse, avec de l'oignon et des carottes, et l'on fait une sauce avec de l'eau et de la tomate, ail et persil; on mange ça avec des pâtes ou des pommes de terre.

POURQUOI FAIRE SON CANARD ?

Aujourd'hui, quelles sont les raisons qui poussent les personnes à « se mettre en chantier » pour réaliser une telle cuisine ?

Spontanément, les réponses que je recueille sont du type :

- « c'est meilleur », « c'est autre chose que ce qu'on achète! » « on sait ce qu'on y met! »
- ou « ma fille aime bien », « ma femme m'en demande », « mon mari est des Landes, il aime bien... »
- ou encore « c'est pratique », « pour avoir d'avance, si quelqu'un arrive ».

• ou bien encore, « pour pas que cette tradition se perde ».

On comprend d'abord, à travers ce qui est dit et ce que deviennent ces produits, qu'il s'agit davantage que de simple gourmandise. Les bocaux sont généralement généreusement distribués; alors le ou la cuisinière a la satisfaction personnelle de recueillir approbation et reconnaissance en retour. Il s'agit d'entretenir des liens, familiaux ou amicaux, de manifester son affection à son entourage par la cuisine: la cuisine comme don de soi²⁴. On peut lire aussi de l'autosatisfaction dans le plaisir qu'ont certains à admirer, et montrer, leurs bocaux, soigneusement stockés sur des étagères; beaucoup les prennent en photo. Enfin, le souci ou la conscience de « maintenir une tradition » est réellement exprimé par les plus jeunes, qui jugent important de transmettre une pratique risquant de tomber en désuétude; ils se veulent les garants d'une mémoire familiale ou régionale qu'ils revendiquent comme leur. Mais à travers certains commentaires sont évoqués des sentiments contradictoires: « c'est gras et salé; je l'aime plus, maintenant il me faut pas tout ce gras, et puis pour nous c'est pas quelque chose d'exceptionnel: on en a tellement mangé ».

On sait aussi que les mangeurs deviennent davantage sarcophages plutôt que zoophages²⁵, alors comment se gère le fait d'avoir affaire à tous ces abats sanguinolents? D'ailleurs les discours autour du bien être animal devenant plus virulents, comment est traitée la question de l'élevage et du gavage de cet animal ?

LE GAVAGE

Pour ce qui est du gavage: « j'évite d'y penser »; mes interlocuteurs, soit ne veulent pas savoir soit, s'ils en ont personnellement l'expérience, expliquent que l'animal ne souffre pas. En fait, en cuisine, on ne parle jamais de l'animal vivant; pourtant, du côté des pro-

²⁴ Giard L., *L'invention du Quotidien avec M.DeCerteau*, Folio Essais, Paris, 1980. Et Montagne K., « The Quest for Quality: Food Supplying Modes and the Notion of «Trust» in the Gers Area » in *Consuming Cultures and Identity in Europe*, dir. Wilson T., Binghamton University (à paraître).

²⁵ cf. N.Vialles, *Le sang et la chair*, ed. MSHA, Paris, 1987.



ducteurs, on insiste sur le «gavage au maïs grain», et lors des stages sont proposées des visites d'élevage; à la coopérative on nous a même fait visiter la chaîne d'abattage. Mais ces éléments suscitent fort peu de questions.

En revanche ce qui pose problème c'est la qualité, c'est-à-dire le type de gavage; presque tout le monde exprime une grande méfiance vis-à-vis du «gavage industriel», à la pâtée, où les canards sont gavés à grande vitesse, «bourrés», donc les foies fondent ensuite dans le bocal. Le critère principal de confiance est le maïs grain; et surtout bien sûr, la confiance au fournisseur; d'ailleurs si le résultat est mauvais alors on change de fournisseur.

Si on ne remet absolument pas en cause le mode d'élevage et de gavage (le public des stages est tout acquis à la cause puisqu'il est là), on parle en revanche énormément recettes, savoir faire et tours de mains: la stérilisation, le dosage de l'assaisonnement, les façons de cuire, servir, couper, présenter, accompagner, décorer, etc. c'est-à-dire tout ce qui fait partie du service, du savoir recevoir, de l'exposition du résultat aux autres - avec le souci d'être apprécié.

ENTRETIEN DES RELATIONS

On observe que réaliser la cuisine du canard c'est d'abord entretenir des relations; on le fait pour offrir ou pour les invités. Le réseau relationnel est activé dès l'étape de l'acquisition de la bête. Ainsi celui qui va chercher la marchandise chez un producteur de sa connaissance se place au cœur du groupe qui lui commande, et entretient ainsi un réseau familial rural: dans la région bordelaise par exemple, on a de la famille dans le Gers, le Lot et Garonne, les Landes, le Béarn ou la Bigorre, le Périgord... Ce réseau de relations englobe donc

ceux à qui l'on achète, ceux pour qui l'on fait et ceux à qui l'on donne.

LA GRAISSE

Les discours nutritionnels depuis une vingtaine d'années ont bien fait comprendre aux mangeurs que le gras est l'ennemi n° 1. Chacun se doit de lutter contre l'ingestion de matières grasses, pour des raisons de santé (risques multipliés d'accidents vasculaires, etc.) ainsi que de prise de poids, ce qui aujourd'hui est tout aussi problématique. Il est clair que ce message a été bien reçu; ainsi les résultats des travaux menés par J.-P. Poulain²⁶ indiquent que les personnes désignent sans hésitation les matières grasses comme mauvaises pour la santé, et donc qu'elles doivent être évitées. Et pourtant... tout le monde aime les patates et les frites, les œufs cuits dans la graisse; les personnes qui consomment du confit utilisent ensuite la graisse dans leur cuisine, par exemple dans la soupe, pour donner du goût.

«On dit que la graisse de canard est moins nocive que ces huiles, là...»²⁷

La graisse est en effet un produit très identitaire, puisqu'il est connu que selon les régions on privilégiera le beurre, ailleurs la crème ou l'huile d'olive; mais à ces habitudes régionales s'ajoutent les représentations des personnes à la lumière des messages nutritionnels; ainsi certaines matières grasses ne sont pas perçues comme trop grasses: l'huile d'olive serait bien moins grasse que la crème. A ce titre, la graisse de canard peut même être qualifiée d'aliment mythique²⁸, à l'instar de l'huile d'olive. De fait certains ouvrages défendent la fonction importante du lieu et du mode de consommation des aliments sur le métabolisme²⁹.

²⁶ Poulain J.-P., L'alimentation et ses représentations; l'étude *Les jeunes seniors et leur alimentation*, 1999, Cahiers de l'OCHA, Paris; *Manger aujourd'hui*, Privat, 2003. Cette même étude met aussi à jour de grandes disparités régionales concernant la hiérarchie des aliments. Ainsi le Sud-Ouest valorise hautement la viande, même pour son aspect santé, ce qui n'est pas le cas des autres régions -où les fruits et légumes arrivent généralement en tête.

²⁷ cf. travaux de S.Renaud, INSERM, sur les effets protecteurs de la graisse de canard.

²⁸ Rousselet-Blanc J., *Les Aliments Mythiques qui font les centenaires*, Michel Lafon éd., Paris 1997.

²⁹ ibid.

Le sel aussi pose problème, puisque la majorité des personnes dit faire « attention au sel » pour des raisons de santé. D'ailleurs on peut lire une forte baisse dans la quantité de sel utilisée, par exemple, à l'assaisonnement des foies : le seuil de sensibilité au sel s'est aujourd'hui certainement abaissé.

CONCLUSION

Cette ethnographie de la cuisine du canard dans le Sud-Ouest de la France est l'occasion de lire les transformations que subit une tradition culinaire, d'examiner les points de transmission et les articulations du changement. D'abord, on l'a vu, ce qui était autoproduction de nécessité autrefois est aujourd'hui réadapté en fonction de nouvelles technologies. Ensuite, au mode « ancestral » de transmission, c'est-à-dire par imprégnation de l'environnement familial et quotidien, s'est substitué un mode moderne de l'apprentissage qui s'est institutionnalisé, souvent payant, délocalisé de l'environnement habituel de l'apprenant. Aujourd'hui apprendre et réaliser une telle cuisine se choisit. D'ailleurs les plus jeunes en parlent de manière beaucoup plus distanciée (avec le souci et la conscience de perpétuer un savoir faire ancestral) : ils montrent une véritable réflexion sur pourquoi et comment ils font cette cuisine, presque une justification et une revendication, alors que les plus âgés évoquent davantage l'habitude, sans la remettre en question. On peut y lire ce que A. Giddens, nomme la réflexivité³⁰ (Giddens, 1991 : 5 et 146) typique de la modernité contemporaine. Voire même une

caractéristique de l'individu hypermoderne ainsi que la définit F. Ascher³¹ (2005 :10) : l'individu doit se construire lui-même, choisir les composantes de son identité, inventer sa vie. L'élargissement de ses sphères de sociabilités en fonction des circonstances de la vie moderne (séparation vie au travail/vie de famille/loisirs, etc.) lui permet d'une part d'assumer et combiner les paradoxes soulevés ci-dessus et d'autre part de multiplier ses « identités ».

La cuisine régionale, avec ses aspects tenus pour traditionnels, participe de la patrimonialisation de la mémoire³² et se trouve reliée à un temps festif, donc nécessairement de l'ordre du plaisir. En plus, ainsi que le décrit L. Giard (1980 : 223), cuisiner procure le « rare bonheur de produire soi-même quelque chose, de façonner un fragment du réel », c'est presque une « miniaturisation démiurgique », c'est libérer sa créativité personnelle. En même temps, la réalisation de cette cuisine participe du mouvement actuel de redécouverte du terroir³³, par opposition à la nourriture industrielle ; de tels choix alimentaires ont une haute valeur symbolique et sont enracinés culturellement. Il semble que le terroir représente un univers traditionnel immuable en opposition au mode d'économie de marché jugé artificiel. L'espace rural représente le temps de la permanence pour l'individu contemporain en quête de stabilité³⁴. C'est le rôle que joue la mémoire, l'histoire, catégorie active du présent, qui ajoute du sens au présent.

³⁰ A. Giddens, in *Modernity and Self Identity: reflexivity* : « consists in the sustaining of coherent, yet continuously revised, biographical narratives, takes place in the context of multiple choice as filtered through abstract systems... the more tradition loses its hold and the more daily life is reconstructed in terms of the dialectical interplay of the global and the local, the more individuals are forced to negotiate lifestyle choices among a diversity of options ». p. 5. "tradition" : "renewal loses most of its meaning in the settings of high modernity where practices are repeated only in so far as they are reflexively justifiable".p.146.

³¹ C'est-à-dire plus autonome et plus sociable

³² Lamy Y. *Patrimoines en Débat, Construction de la Mémoire et Valorisation symbolique*, Les Papiers, n° 9, PU du Mirail, Toulouse, 1992, p. 11.

³³ cf. Poulain JP, Mutations et modes alimentaires, pp 103-121 in *le mangeur et l'animal*, Autrement, n° 172, 1997.

³⁴ Marié M. et Viard J, *La campagne inventée*, p. 69, Actes Sud, 1988.



BIBLIOGRAPHIE

Appadurai A., 2001 (1996), *Après le colonialisme*, Payot, Paris.

Ascher F., *Le Mangeur Hypermoderne*, O.Jacob, 2005.

Bérard L. et Marchenay P., Les Produits de Terroir, CNRS éd. 2004 ; « Local Foods », *Anthropology of Food*, n°4, 2005.

CIFOG, Site internet

Giard L. et de Certeau M.: *L'invention du quotidien*, T.2, Folio essais, 1990(1980):

Giddens A., *Modernity and Self-Identity in the Late Modern Age*, Stanford U.Press, 1991.

Marié M. et Viard J., *La campagne inventée*, Actes Sud, 1988.

Poulain J.P., Mutations et modes alimentaires, pp 103-121 in *le mangeur et l'animal, Autrement*, n° 172, 1997.

Pouillon, J., Tradition, *Dictionnaire d'Ethnologie et Anthropologie*, ed. P.Bonte et Izard,

Valéri R., *Le Confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du S-O de la France*, LiberLäromedel, Lund (S), 1977.

Vialles N., *Le sang et la chair, les abattoirs dans les pays de l'Adour*, ed. MSH Paris, 1987.