

## « C'est pas gras le confit ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le Sud-Ouest »

Isabelle Techoueyres

Le Sud-Ouest de la France est réputé pour sa gastronomie et notamment pour ses produits à base d'oie et de canard gras. Aujourd'hui, à l'heure de la réfrigération, cette technique de conservation n'est plus une nécessité et pourtant on se rend compte que la cuisine du canard gras tout particulièrement joue un rôle très important dans les pratiques culinaires des familles du Sud Ouest. De fait, l'image de ces produits a changé depuis une trentaine d'années : d'une préparation de nécessité on en est arrivé à une préparation gastronomique revêtant une image identitaire forte. Car bien sûr, si pour de nombreux agriculteurs de la région la conserve artisanale voire industrielle des produits à base de canard gras représente une profession et un revenu économique, cette cuisine est largement pratiquée dans les familles à l'échelon domestique et ce même en milieu urbain. La persistance, voire le regain d'intérêt pour de tels produits, traduit plusieurs paradoxes. Les discours lipophobiques qui envahissent la scène alimentaire actuelle, et le succès des produits « allégés » en matières grasses placent le canard gras dans une situation marginale. Parallèlement, dans un contexte où l'opinion publique se préoccupe du bien être animal, le gavage, est souvent décrié. Cette contribution examine, à l'échelon domestique et à la lumière d'une étude ethnographique réalisée auprès de familles rurales et urbaines du Sud-Ouest, les différentes manières dont sont cuisinés les canards. Sont pris en compte les sources d'approvisionnement, les lieux de cuisine, ainsi que le phénomène des stages de « cuisine à la ferme ». Au-delà, sont mises en relief les représentations attachées à cette pratique qui constitue un véritable rituel.

**Isabelle Techoueyres** est doctorante en Anthropologie sous la direction d'A. Hubert, membre du LAPSAC à l'université de Bordeaux 2, membre du Comité de rédaction de la revue en ligne *Anthropology of Food* et Trésorière d'ICAF France. Son sujet de thèse : cuisine régionale et produits de terroir dans le Sud Ouest de la France (construction, enjeux et représentations).