

LA CUISINE DU CHEVREUIL

THESE
pour obtenir le grade de
DOCTEUR VÉTÉRINAIRE

DIPLOME D'ÉTAT

*présentée et soutenue publiquement en 2001
devant l'Université Paul-Sabatier de Toulouse*

par

Jean-François RIVALS
Né, le 24 janvier 1971 à BEZIERS (Hérault)

Directeur de thèse : M. le Professeur EECKHOUTTE

JURY

PRESIDENT :
M. DABERNAT

Professeur à l'Université Paul-Sabatier de TOULOUSE

ASSESEUR :
M. EECKHOUTTE
M. CABANIE

Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE
ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur : M. **P. BENARD**
Directeurs honoraires..... : MM. **R. FLORIO**
R. LAUTIE
J. FERNEY
G. VAN HAVERBEKE
Professeurs honoraires..... : MM. **A. BRIZARD**
L. FALIU
C. LABIE
C. PAVAU
F. LESCURE
A. RICO

PROFESSEURS CLASSE EXCEPTIONNELLE

Mme **BURGAT-SACAZE Viviane**, *Pharmacie et Toxicologie*
M. **CABANIE Paul**, *Histologie, Anatomie pathologique*
M. **CAZIEUX André, (sur nombre)** *Pathologie chirurgicale*
M. **DORCHIES Philippe**, *Parasitologie et Maladies Parasitaires*

PROFESSEURS 1^{ère} CLASSE

M. **AUTEFAGE André**, *Pathologie chirurgicale*
M. **BENARD Patrick**, *Physique et Chimie biologiques et médicales*
M. **BODIN ROZAT DE MANDRES NEGRE Guy**, *Pathologie générale, Microbiologie, Immunologie*
M. **BRAUN Jean-Pierre**, *Physique et Chimie biologiques et médicales*
M. **CHANTAL Jean**, *Pathologie infectieuse*
M. **DARRE Roland**, *Productions animales*
M. **DELVERDIER Maxence**, *Histologie, Anatomie pathologique*
M. **EECKHOUTTE Michel**, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
M. **EUZEBY Jean**, *Pathologie générale, Microbiologie, Immunologie*
M. **FRANC Michel**, *Parasitologie et Maladies Parasitaires*
M. **GRIESS Daniel**, *Alimentation*
M. **GUELFY Jean-François**, *Pathologie médicale des Equidés et Carnivores*
M. **MILON Alain**, *Pathologie générale, Microbiologie, Immunologie*
M. **PETIT Claude**, *Pharmacie et Toxicologie*
M. **REGNIER Alain**, *Physiopathologie oculaire*
M. **SAUTET Jean**, *Anatomie*
M. **TOUTAIN Pierre-Louis**, *Physiologie et Thérapeutique*

PROFESSEURS 2^e CLASSE

Mme **BENARD Geneviève**, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
M. **BERTHELOT Xavier**, *Pathologie de la Reproduction*
M. **CORPET Denis**, *Science de l'Aliment et Technologies dans les industries agro-alimentaires*
M. **DUCOS DE LAHITTE Jacques**, *Parasitologie et Maladies parasitaires*
M. **ENJALBERT Francis**, *Alimentation*
M. **LIGNEREUX Yves**, *Anatomie*
M. **MARTINEAU Guy**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*
M. **PICAVET Dominique**, *Pathologie infectieuse*
M. **SHELCHER François**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*

PROFESSEUR CERTIFIE DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

- Mme **MICHAUD Françoise**, *Professeur d'Anglais*
M. **SEVERAC Benoît**, *Professeur d'Anglais*

MAITRES DE CONFERENCES HORS CLASSE

- M. **JOUGLAR Jean-Yves**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*

MAITRES DE CONFERENCES 1^{ère} CLASSE

- M. **ASIMUS Erick**, *Pathologie chirurgicale*
Mme **BENNIS- BRET Lydie**, *Physique et Chimie biologiques et médicales*
M. **BERGONIER Dominique**, *Pathologie de la Reproduction*
M. **BERTAGNOLI Stéphane**, *Pathologie infectieuse*
Mme **BOUCRAUT-BARALON Corine**, *Pathologie infectieuse*
Mme **BOURGES-ABELLA Nathalie**, *Histologie, Anatomie pathologique*
M. **BOUSQUET-MELOU Alain**, *Physiologie et Thérapeutique*
M. **BRUGERE Hubert**, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
M. **CONCORDET Didier**, *Mathématiques, Statistiques, Modélisation*
Mlle **DIQUELOU Armelle**, *Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores*
M. **DUCOS Alain**, *Zootechne*
M. **DOSSIN Olivier**, *Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores*
M. **GUERRE Philippe**, *Pharmacie et Toxicologie*
M. **LEFEBVRE Hervé**, *Physiologie et Thérapeutique*
M. **LYAZRHI Faouzi**, *Statistiques biologiques et Mathématiques*
M. **MATHON Didier**, *Pathologie chirurgicale*
Mme **MESSUD-PETIT Frédérique**, *Pathologie infectieuse*
Mme **PRIYMENKO Nathalie**, *Alimentation*
M. **SANS Pierre**, *Productions animales*

MAITRES DE CONFERENCES 2^e CLASSE

- M. **BAILLY Jean-Denis**, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
Mlle **BOULLIER Séverine**, *Immunologie générale et médicale*
Mlle **CAMUS Christelle**, *Biologie cellulaire et moléculaire*
M. **FOUCRAS Gilles**, *Pathologie du Bétail*
Mlle **GAYRARD Véronique**, *Physiologie de la Reproduction, Endocrinologie*
Mme **HAGEN-PICARD Nicole**, *Pathologie de la Reproduction*
Mlle **HAY Magali**, *Zootechne*
M. **JACQUIET Philippe**, *Parasitologie et Maladies Parasitaires*
M. **JAEG Jean-Philippe**, *Pharmacie et Toxicologie*
M. **MEYER Gilles**, *Pathologie des ruminants*
Mlle **RAYMOND Isabelle**, *Anatomie pathologique*
Mlle **TRUMEL Catherine**, *Pathologie médicale des Equidés et Carnivores*
M. **VALARCHER Jean-François**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*
M. **VERWAERDE Patrick**, *Anesthésie, Réanimation*

ASSISTANTS D'ENSEIGNEMENT ET DE RECHERCHE CONTRACTUELS

- M. **GUERIN Jean-Luc**, *Productions animales*
M. **MAREDA Marc**, *Pathologie de la Reproduction*
Mlle **MEYNADIER Annabelle**, *Alimentation*
Mme **MEYNAUD-COLLARD Patricia**, *Pathologie chirurgicale*
M. **MONNEREAU Laurent**, *Anatomie, Embryologie*

A notre jury de thèse,

Monsieur le Professeur DABERNAT
Professeur des Universités
Praticien hospitalier
Bactériologie - Virologie

Qui nous a fait l'honneur d'accepter la présidence de
notre jury de thèse.

Hommage respectueux.

Monsieur le Professeur EECKHOUTTE
De l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Hygiène et industrie des denrées alimentaires d'origine animale.

Qui m'a aidé dans l'élaboration de ce travail.

Qu'il trouve ici la marque de ma reconnaissance et de
mon profond respect.

Monsieur le Professeur CABANIE
De l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Histologie, Anatomie pathologique

Qui a aimablement accepté de participer à notre jury de
thèse.

Sincères remerciements

A mes parents,

Pour leur amour et leur soutien qui m'ont mené jusqu'ici.

A mes deux soeurs adorées ainsi qu'à Frédéric et à Jean-Luc,

A mes grands-parents,

Qui auraient aimé partager ces moments avec nous.

A ma famille,

A mes amis,

A Elodie, mon soleil.

LA CUISINE DU CHEVREUIL

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION

PREMIERE PARTIE : LE CHEVREUIL, UN ANIMAL GIBIER

1. DEFINITION DU MOT GIBIER

2. LE CHEVREUIL : PRESENTATION

2.1. SYSTEMATIQUE

2.2. REPARTITION

2.3. L'ANIMAL

2.3.1. Particularités morphologiques

2.3.2. Critères de distinction des sexes

2.3.3. Critères de distinction de l'âge

2.3.4. Les bois du brocard

2.4. ECO-ETHOLOGIE

2.4.1. Habitat

2.4.2. Alimentation

2.4.3. Comportement social et utilisation de l'espace

2.4.4. Reproduction

3. LES MODES DE CHASSE

3.1. L'APPROCHE

3.2. L'AFFUT

3.3. LA POUSSEE SILENCIEUSE

3.4. LA BATTUE

3.5. LA VENERIE

4. L'ELEVAGE

4.1. BASES JURIDIQUES

4.2. ETAT ACTUEL DE L'ELEVAGE

DEUXIEME PARTIE : LE CHEVREUIL, VIANDE DE GIBIER

1. CLASSIFICATION DU GIBIER

1.1. LE GIBIER SAUVAGE

1.2. LE GIBIER D'ELEVAGE

1.3. LE GIBIER D'IMPORTATION

2. LA FILIERE DE LA VIANDE DE CHEVREUIL

2.1. LE MARCHE DE LA VIANDE DE CERVIDES

2.2. ORIGINE DE LA VIANDE

2.2.1. Viande issue de gibier de chasse

2.2.2. Viande issue de gibier d'élevage

2.3. LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION

2.3.1. Achat directement au chasseur

2.3.2. Les bouchers et les volaillers

2.3.3. La grande distribution

2.3.4. La vente directe à la ferme

2.4. LES PRIX

2.5. LE PROFIL DU CONSOMMATEUR

3. LEGISLATION CONCERNANT LA COMMERCIALISATION SUR LE TERRITOIRE FRANCAIS

3.1. COMMERCIALISATION DU GIBIER SAUVAGE

3.1.1. Le plan de chasse

3.1.2. Le Code Rural

3.2. COMMERCIALISATION DU GIBIER ISSU DE L'ELEVAGE

3.2.1. Principes

3.2.2. Dérogation

4. CARACTERISTIQUES DE LA VIANDE DE CHEVREUIL

4.1. QUALITES DIETETIQUES

4.1.1. Teneur en protéines

4.1.2. Teneur en graisses

4.1.3. Bilan

4.2. QUALITES ORGANOLEPTIQUES

4.2.1. Critères de qualité organoleptique

4.2.2. Evolution des qualités organoleptiques d'une carcasse de chevreuil après abattage (cas d'un chevreuil non couru)

4.2.2.1. Les étapes de l'évolution de la viande

4.2.2.2. Les constituants de la viande

4.2.3. Modification de l'évolution organoleptique en fonction du mode de chasse : viandes D.F.D.

4.2.4. Modification des qualités organoleptiques en fonction du placement de la balle

4.3. SALUBRITE ET ETAT SANITAIRE DES VIANDES DE CHEVREUIL

4.3.1. Les maladies réputées légalement contagieuses

4.3.1.1. Définition

4.3.1.2. Principaux symptômes et lésions à l'autopsie

4.3.2. La tuberculose et la brucellose

4.3.2.1. Introduction

4.3.2.2. Principaux symptômes et lésions à l'autopsie

4.3.3. Autres maladies du chevreuil

4.3.3.1. Principales pathologies non infectieuses

4.3.3.2. Principales pathologies infectieuses bactériennes

4.3.3.3. Principales pathologies parasitaires

4.3.4. Etat sanitaire du chevreuil en tant que gibier

5. CONTROLE SANITAIRE DE L'ABATTAGE ET DU TRAITEMENT DE LA VIANDE DE CHEVREUIL

5.1. REGLEMENTATION POUR LE GIBIER D'ELEVAGE

5.1.1. Droit communautaire

5.1.1.1. L'abattage du gibier d'élevage

5.1.1.2. Les ateliers de transformation

5.1.1.3. Les inspections du gibier d'élevage

5.1.1.4. L'estampillage des viandes de gibier d'élevage

5.1.2. Droit national

5.1.2.1. Bases réglementaires

5.1.2.2. L'abattage du gibier d'élevage

5.1.2.3. L'inspection du gibier d'élevage et l'estampillage

5.2. REGLEMENTATION POUR LE GIBIER SAUVAGE

5.2.1. Droit communautaire

5.2.1.1. Modalités à respecter sur les lieux de chasse et pour le transport

5.2.1.2. Modalités à respecter dans l'atelier de traitement

5.2.2. Droit national

5.2.2.1. Bases réglementaires

5.2.2.2. L'estampillage

5.3. DEROGATIONS

TROISIEME PARTIE : LE CHEVREUIL ET LA GASTRONOMIE

1. PRINCIPES GENERAUX : QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

1.1. LE CHOIX DES MORCEAUX

1.2. LA DECONGELATION

1.3. LES MARINADES

1.4. LA CUISSON

1.4.1. Principes

1.4.2. Les procédés de cuisson des aliments

1.5. LE DECOUPAGE

1.6. LE DRESSAGE

2. QUELQUES RECETTES A TRAVERS LES AGES

2.1. RECETTES MEDIEVALES

2.1.1. Lardeaux de venaison

2.1.2. Venaison aux soupes

2.2. RECETTES DU XVII SIECLE

2.2.1. Le chevreuil selon Pierre de Lune (1656)

2.2.2. Méthode pour bien apprêter les pâtés à manger froid

2.2.3. Les Mémoires Gourmandes de Madame de Sévigné

2.3. RECETTES DES XVIII ET XIX SIECLES

3. LES RECETTES D'AUJOURDHUI

3.1. LA CUISINE DES NOISETTES DE CHEVREUIL

3.1.1. Médallions de chevreuil sauce aux amandes

3.1.2. Médallions Saint-Hubert

3.1.3. Noisettes de chevreuil Diane

3.1.4. Noisettes de chevreuil aux cerises

3.1.5. Noisettes de chevreuil au poivre vert

3.1.6. Noisettes de chevreuil sauce chasseur

3.2. LA CUISINE DE LA SELLE DE CHEVREUIL

3.2.1. Selle de chevreuil des comptes de champagne

3.2.2. Selle de chevreuil de Luitel

3.2.3. Selle de chevreuil à la crème

3.2.4. Selle de chevreuil "Grand Veneur"

3.2.5. Selle de chevreuil sous-bois

3.3. LA CUISINE DU FILET DE CHEVREUIL

3.3.1. Filet de chevreuil au celeri

3.3.2. Filet de chevreuil en croûte

3.3.3. Brochettes de filet de chevreuil

3.4. LA CUISINE DES COTELETTES DE CHEVREUIL

3.4.1. Cotelettes de chevreuil au genièvre

3.4.2. Cotelettes de chevreuil aux mûres de ronce

3.4.3. Cotelettes de chevreuil grillées ou sautées

3.4.4. Cotelettes de chevreuil aux morilles

3.5. LA CUISINE DE LA GIGUE DE CHEVREUIL

3.5.1. Gigue de chevreuil rôtie

3.5.2. Gigue de chevreuil à la Vosgienne

3.5.3. Gigue de chevreuil à la broche

3.6. LA CUISINE DE L'ÉPAULE, DE LA POITRINE ET DU COLLIER

3.6.1. Civet de chevreuil

3.6.2. Ragoût de chevreuil

3.6.3. Pojarski de chevreuil

3.7. PÂTES, TOURTES ET TERRINES

3.7.1. Pâté de chevreuil

3.7.2. Pâté à pâtes

3.7.3. Tourte de chevreuil au chou

3.7.4. Terrine de chevreuil

3.7.5. Pâté en boîte

3.8. LA CUISINE DES ABATS DE CHEVREUIL

3.8.1. Mousse de foie de chevreuil

3.8.2. Foie de chevreuil au vinaigre de framboise et aux airelles

3.8.3. Rognons de chevreuil sautés au madère

3.8.4. Cervelles de chevreuil au beurre noir

3.9. LE CHEVREUIL AVEC D'AUTRES GIBIERS

3.9.1. Potée strasbourgeoise

3.9.2. Fondue partie au gibier

3.9.3. Mixed-gril de gibier

3.10. PRÉPARATIONS DE BASE

3.10.1. Les marinades

3.10.1.1. Marinade instantanée

3.10.1.2. Marinade crue

3.10.1.3. Marinade cuite

3.10.2. Fond brun de gibier

3.11. LES SAUCES

3.11.1. Les sauces brunes

- 3.11.1.1. Sauce Demi-Glace
- 3.11.1.2. Sauce Poivrade
- 3.11.1.3. Sauce Chevreuil
- 3.11.1.4. Sauce Chasseur
- 3.11.1.5. Sauce Chambertin
- 3.11.1.6. Sauce Diane
- 3.11.1.7. Sauce Grand Veneur
- 3.11.1.8. Sauce Venaison
- 3.11.1.9. Sauce Madère

3.11.2. Sauces blanches

- 3.11.2.1. Sauce Smitane
- 3.11.2.2. Sauce Soubisse

3.12. EXEMPLES D'ACCOMPAGNEMENTS

3.12.1. Rôtis ou canapés

3.12.2. Farce à gratin

3.12.3. Croûtons

3.12.4. Blinis de pommes de terre

3.12.5. Galettes de pommes de terre

3.12.6. Confiture d'oignons

CONCLUSION

BIBLIOGRAPHIE

ANNEXES

INTRODUCTION

De tout temps, le chevreuil a été un gibier de choix et un met prestigieux.

Sa grande capacité à s'adapter aux changements du milieu ainsi qu'une gestion de chasse efficace ont permis une augmentation considérable de ses effectifs.

La chasse du chevreuil est aujourd'hui largement répandue et sa chair est toujours l'occasion de repas de fêtes.

La première partie va présenter cet animal gibier ainsi que les différents modes de chasse. La deuxième partie sera consacrée à l'étude du chevreuil en tant que viande de gibier avec les réglementations commerciales et sanitaires qui lui sont appliquées. Enfin, la troisième partie traitera des différentes façons de cuisiner ce merveilleux gibier.

PREMIERE PARTIE :

LE CHEVREUIL : UN ANIMAL GIBIER

Bien connaître ce que l'on mange est un sujet d'autant plus d'actualité que le consommateur se retrouve confronté à de nombre incertitudes vis-à-vis de son alimentation, en particulier avec les crises de la vache folle ou celles des organismes génétiquement modifiés. Ce chapitre a pour but de présenter l'animal, d'apprendre à distinguer les jeunes des vieux sujets ou ,encore, de s'initier aux différentes méthodes de chasse. Ceci permettra de connaître plus précisément ce fabuleux gibier afin de mieux le savourer.

1 DEFINITION DU MOT GIBIER

Le gibier est l'ensemble des animaux comestibles vivant en liberté que l'on peut consommer pendant les périodes autorisées, lorsque la chasse est ouverte.

Depuis plusieurs années, certaines races (sanglier, chevreuil, caille...) issues d'élevages, sont livrées directement à la consommation.

BRILLAT SAVARIN dans sa physiologie du goût (1825) en donne la définition suivante : *"On entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes dans l'état de liberté naturelle". "Nous disons "bons à manger", parce que quelques-uns de ces animaux ne sont pas compris sous la dénomination de gibier. Tels sont les renards, blaireaux, corbeaux, pies, chats-huants et autres. On les appelle bêtes puantes".*

"Le gibier fait le délice de nos tables, c'est une nourriture saine, chaude, savoureuse, de haut goût, et facile à digérer toutes les fois que l'individu est jeune".

"Mais ces qualités n'y sont pas tellement inhérentes qu'elles ne dépendent beaucoup de l'habilité du préparateur qui s'en occupe. Jetez dans un pot du sel, de l'eau et un morceau de boeuf, vous en retirerez du bouilli et du potage. Au boeuf, substituez du sanglier ou du chevreuil, vous n'aurez rien de bon ; tout l'avantage sous ce rapport, appartient à la viande de boucherie".

"Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit ; le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne ; et que le lièvre tué dans les plaines des environs de Paris ne paraît qu'un plat assez insignifiant, un levraut né sur les coteaux brûlés du Valromey (N.D.C.R. : région du Jura) ou du Haut Dauphiné est peut être le plus parfumé des quadrupèdes".

D'après le dictionnaire Larousse, le mot "gibier" vient de gibecer qui en vieux français, signifiait chasser. Ce mot dérivait d'un adjectif "gibosus", bossu : pour porter les animaux qu'ils tuaient, les chasseurs se munissaient d'un sac, d'une poche... qu'ils plaçaient sur leur dos, ce sac pris le nom de "gibecière" et rapidement, le contenu pris le nom de gibier.

Pour d'autres, ce mot "gibier" viendrait du francisque "gabaiti" qui signifiait "chasse au faucon", et il est devenu depuis le nom collectif des animaux que l'on chasse soit pour les manger, soit pour les détruire parce qu'ils sont nuisibles.

Au niveau législatif, le décret n° 77-1157 du 11 octobre 1977 (1) pris pour l'application de la loi n°76-629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature (2) et concernant la liste des espèces gibier stipule en son article premier : "Sont considérées comme gibier les espèces animales non domestiques figurant sur la liste établie par arrêté du ministre chargé de la chasse pris après avis du conseil national de la chasse et de la faune sauvage."

2 LE CHEVREUIL : PRESENTATION

2.1 SYSTEMATIQUE

Embranchement	: Vertébrés
Classe	: Mammifères
Super - ordre	: Ongulés
Ordre	: Artiodactyles
Sous-Ordre	: Ruminants
Famille	: Cervidés
Groupe	: Télé métacarpies
Sous-Famille	: Odocoileinae
Genre	: Capreolus (Frisch)
Espèce	: Capreolus capreolus (Linné, 1758)

Le Chevreuil est présent uniquement sur le continent eurasiatique. Trois principales espèces (classées parfois en sous-espèces) sont reconnues suivant leur répartition géographique :

C. capreolus (Linné, 1758) : le chevreuil européen présent en Europe et en Asie Mineure.

C. pyrrargus (Pallas 1771) : le chevreuil de Sibérie.

C. pyrrargus (Pallas, 1771) : le chevreuil de Chine présent en Mandchourie, Corée et quelques provinces du nord-est de la Chine.

Une quatrième espèce définie par quelques auteurs est le Chevreuil de Szechwan (C. mélanotes) présent en Asie du sud et en Chine.

2.2 REPARTITION ET DENSITE

L'espèce est actuellement répartie sur la presque totalité de l'Europe. En Scandinavie, le Chevreuil existe au-delà du cercle arctique (67° latitude nord). Il est présent au Danemark, Suède, Norvège, et Finlande où son apparition est récente autour du golfe de Botnie. (10) Il est largement représenté en Europe de l'Est et Centrale, ainsi qu'en Europe Occidentale. Néanmoins il est absent d'Irlande. Quant aux populations méridionales elles sont plutôt localisées dans les massifs montagneux, en Italie, Grèce, Portugal (uniquement le nord), Albanie, Yougoslavie, et Espagne où l'espèce est présente à proximité de Gibraltar (36°5 de latitude nord). L'espèce est totalement absente des îles méditerranéennes (Corse, Sardaigne, Sicile, etc...).



Figure 1: Aire de répartition du chevreuil en Europe (Source : Office National de la Chasse 1992).

Les populations de chevreuils ont fortement augmenté en Europe ces vingt dernières années et notre pays ne fait pas exception à la règle (Boibaubert et Mouren, 1997).

La mise en place du plan de chasse, depuis la loi du 29 décembre 1978, est bien le facteur qui influe le plus sur l'évolution des tableaux. 367 288 chevreuils prélevés par la chasse en 1997-98 pour une population totale, de toute évidence, supérieure au million d'individus (18) ce qui confirme que la chasse est compatible avec un développement de cette espèce.

2.3 L'ANIMAL

Le mot chevreuil est un terme général désignant l'animal quel que soit son âge ou son sexe. Le mâle s'appelle brocard, du mot broque (ou broche) désignant les bois non ramifiés du jeune animal. La femelle se nomme chevrette. Le jeune, quel que soit son sexe, s'appelle faon jusqu'à six mois puis chevillard de six à douze mois. Le brocard est dit de première tête dans sa deuxième année de vie. Selon les usages locaux, les termes de daguet ou de "jahrling" peuvent également être employés. On utilise communément le terme de brocard adulte pour désigner le chevreuil de deux à cinq ans. Le vieux brocard a plus de six ans. La chevrette est appelée jeune chevrette dans sa deuxième année. Au delà, elle devient chevrette adulte puis vieille chevrette. Une chevrette bréhaigne désigne une femelle âgée et supposée stérile.

2.3.1 Particularités morphologiques

Taille et poids : c'est le plus petit représentant des Cervidés européens. La hauteur au garrot varie de 60 à 80 cm, et la longueur totale de 1 m à 1,25 m.

Le poids d'un individu varie de 18 à 36 kg avec un poids moyen variant de 20 à 25 kg selon les milieux. Les femelles sont plus légères de 2 à 3 kg en moyenne.

2.3.2 Critères de distinction des sexes

- Les bois que seuls portent les brocards ne sont pas toujours d'observation aisée en sous-bois, d'autant plus que les brocards sont décoiffés en hiver.
- En dehors de ce critère, la silhouette fournit quelques indications : le brocard est plus trapu au niveau des épaules et a un cou plus large. La chevrette est plus élancée et la masse du corps placée plus à l'arrière.
- En période hivernale, le miroir qui correspond à la zone du pelage au niveau des fesses est de forme différente selon les sexes : il est en coeur chez la femelle et en haricot chez le brocard.

2.3.3 Critères de distinction de l'âge

Il est impossible de déterminer l'âge exact des animaux par leur aspect extérieur, sauf pour les individus de moins d'un an. La détermination de l'âge, de façon la plus fiable, se fait sur les animaux morts par examen de la dentition et de l'usure de la table dentaire (3). Celle-ci regroupe les prémolaires et molaires. Le remplacement de la troisième molaire de lait trilobée par une prémolaire à deux lobes permet déjà de distinguer les jeunes de l'année des adultes de plus d'un an. De plus, l'observation de l'abrasion des molaires et des prémolaires permet de proposer trois classes d'âge chez les adultes :

- Les subadultes : âgés de un à deux ans
- Les adultes : âgés de trois à six ans
- les vieux : âgés de sept ans et plus

2.3.4 Les bois du brocard :

L'os frontal du brocard présente deux pivots sur lesquels se développe annuellement une production osseuse : les bois. Le cycle des bois est directement lié au cycle sexuel. Entre octobre et décembre, les bois des brocards tombent. Une nouvelle phase de croissance commence ensuite durant laquelle les bois sont protégés par une peau appelée "velours". Elle reste en place pendant deux à trois mois, jusqu'en février-mars. A partir du 15 février dans l'ouest de la France et du 15 mars dans le nord-est le brocard perd ses velours : c'est la "fraye" des bois.

La forme générale des bois est stable pour une même population. Par contre, d'une année à l'autre, le développement et la conformation individuelle sont variables. La longueur des bois peut atteindre 20 à 25 cm pour un poids moyen de 400 à 500 g. L'apogée du développement des bois se situe entre 3 et 5 ans. Au fur et à mesure du vieillissement de l'animal les pivots sont plus courts, les meules plus aplaties. Différentes anomalies peuvent apparaître au cours de la croissance des bois et conduire à des formes bizarres(18).

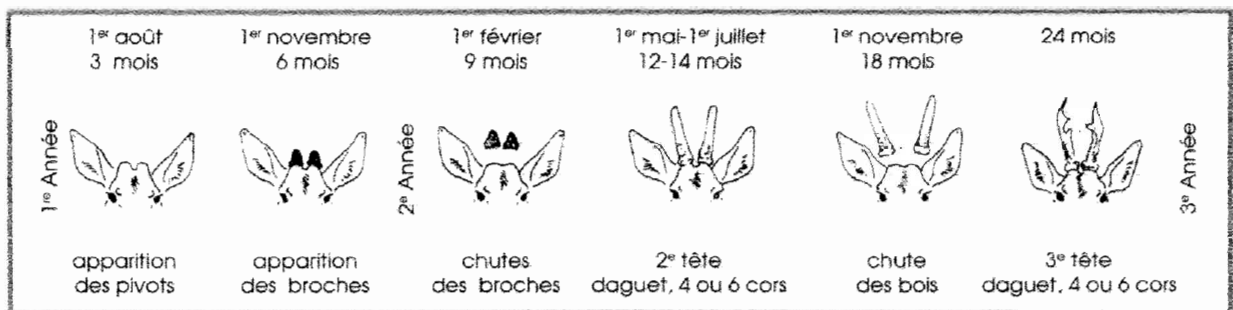


Figure 2 : Evolution des bois du chevreuil avec l'âge (Source : Office National de la chasse 1993).

2.4 ECO-ETHOLOGIE

2.4.1 Habitat

D'une grande adaptabilité, le Chevreuil occupe, en France, aussi bien les hêtraies et la forêt résineuse que les landes à ajoncs ou les forêts de chênes verts et pubescents du Midi. Enfin la colonisation récente des plaines céréalières du nord de la France confirme l'étonnante plasticité de cette espèce. En montagne, on l'observe régulièrement au dessus de 2000 mètres (24).

2.4.2 Alimentation

Le chevreuil, animal polygastrique, se nourrit six à douze fois par jour. Ces périodes d'alimentation sont suivies de phases de rumination qui représentent sept à huit heures du cycle journalier. Le régime alimentaire du Chevreuil dépend du type d'association végétale exploité par l'animal. Cependant, pour les chevreuils vivant en milieu forestier, ce sont toujours les feuilles des essences ligneuses et semi-ligneuses qui prédominent. Les feuilles de chêne, de charme, d'érable, de cornouiller, sont utilisées au printemps ; celles du lierre, de la ronce, de la Callune, sont consommées en hiver. Les chevreuils peuvent également profiter des possibilités offertes par les cultures agricoles comme les céréales d'hiver, la luzerne et les fructifications forestières telles que les glands et les graines (20).

2.4.3 Comportement social et utilisation de l'espace

Le chevreuil est un animal casanier et l'adulte mâle ou femelle utilise un domaine vital annuel d'une cinquantaine d'hectares en forêt. La cellule familiale (la chevrette et ses deux faons) constitue le noyau de base de l'organisation de cette espèce. La rupture des liens entre la mère et ses jeunes a lieu au mois d'avril ou mai de l'année suivant leur naissance.

Le chevreuil de plaine constitue une exception en formant des groupes pouvant atteindre plusieurs dizaines d'individus.

2.4.4 Reproduction

Le rut a lieu de la mi-juillet à la mi-août (20). La maturité sexuelle est de un an pour le mâle et quatorze mois pour la femelle. La chevrette se reproduit toute sa vie, soit une dizaine d'années. La caractéristique essentielle de la reproduction chez la chevrette est l'ovo implantation différé : la blastula ne s'implante dans la paroi utérine que fin décembre - début janvier.

En règle générale, le nombre d'embryons est de deux par femelle gestante et la mortalité embryonnaire est très faible. La période de mise-bas s'étend d'avril à juin avec un pic lors de la deuxième quinzaine de mai.



Figure 3 : Tête de brocard adulte (illustration de l'Office National de la Chasse).

3 LES MODES DE CHASSE (26) (23)

Les techniques de chasse au Chevreuil sont très variées ; elles sont surtout fonction des usages locaux ainsi que des conditions particulières du terrain qui trouvent ici toute leur prééminence.

3.1 L'APPROCHE

C'est une chasse individuelle pratiquée principalement pour les chevreuils au moment du rut, de juin à septembre (11)

Le tir à l'approche permet d'aborder le gibier sur son terrain, en essayant, à pied, de parvenir à portée de tir sans éveiller l'inquiétude de l'animal. Cette chasse permet de pouvoir bien identifier l'animal chassé (âge, sexe...) et de tuer un animal non stressé par l'action de chasse et dans de bonnes conditions. En particulier, l'emplacement de la balle peut être défini avec précision.

3.2 L'AFFÛT

Cela consiste à observer et à tirer, éventuellement, un animal qui se nourrit, se repose ou se déplace lentement. Le chasseur est installé sur un poste de tir en hauteur (mirador ou poste naturel) en lisière de bois, près d'une clairière, d'une prairie, d'une coupe. Là encore, l'animal tiré est soigneusement sélectionné ; l'animal est non stressé et la balle, le plus souvent, bien placée.

3.3 LA POUSSEE SILENCIEUSE

Cette technique de chasse tend à se répandre car elle permet de conserver l'aspect collectif de la battue tout en y associant une identification aussi fiable que possible des animaux à prélever. Le principe est, par un dérangement mesuré à l'intérieur des enceintes, de provoquer le défilement des animaux qui se présentent à petite vitesse devant les chasseurs postés. Ceux-ci auront alors le temps d'identifier le gibier et d'avoir de bonnes conditions de tir puisque les animaux se déplacent à petite vitesse.

3.4 LA BATTUE

C'est la méthode la plus répandue de chasse au chevreuil. Elle consiste à encercler une zone dans laquelle des traqueurs avec des chiens poussent le gibier à sortir. Les animaux sont plus difficiles à identifier (le brocard perd ses bois au début de la saison des battues), ce qui rend le tir sélectif plus délicat. Le tir est plus aléatoire car l'animal est en mouvement, ce qui augmente le nombre de balles mal placées.

3.5 LA VENERIE

Elle désigne l'art de la chasse à courre. Comme aux siècles passés, elle se pratique à cor et à cri avec une meute de chiens courants par des hommes à pied ou à cheval. Cette chasse est peu répandue (cent dix équipages prélevant quatre cents chevreuils environ). L'hallali se produit lorsque la bête chassée épuisée est cernée par les chiens. Elle est alors servie à l'arme blanche ou à la carabine.

4 L'ELEVAGE

4.1 BASES JURIDIQUES

L'article 9 de l'arrêté ministériel du 20 avril 1990 (3) abroge l'article premier de l'arrêté du 28 février 1962 (4) qui définissait les Cervidés d'élevage comme animaux domestiques. Il est par conséquent établi que lorsqu'on parle de Cervidés d'élevage, on parle également de gibier avec tout ce que cela sous-entend.

En effet, les Cervidés d'élevage n'ont fait l'objet d'aucune pression de sélection à l'exception du renne d'Europe (*Rangifer tarandus*) classé animal domestique selon l'article R211-5 du NCR (5).

L'article R213 - 23 (5) du NCR définit :

- des élevages de catégorie "a" détenant des animaux destinés à être introduits dans la nature ;
- des élevages de catégorie "b" détenant des animaux ayant une autre destination (viande par exemple).

Cette distinction a pour but de mieux maîtriser le problème actuel de risque de pollution génétique de la faune sauvage. Les élevages en catégorie b doivent, en effet, isoler totalement de l'extérieur de l'exploitation leur cheptel.

Les normes concernant les élevages sont très strictes. Les personnes désirant créer un élevage doivent être en possession d'un certificat de capacité comme il est prévu dans l'article L213-2 du NCR.(5) ainsi que d'une autorisation d'ouverture selon l'article R213-90 du NCR (5) accordés par le Préfet.

Enfin, un registre d'élevage est obligatoire par le décret n°57-85 du 25 janvier 1957 (6) ainsi que l'identification des animaux qui est prévue par le décret n°94-198 du 8 mars 1994) (7) .Un suivi sanitaire strict est réalisé par la D.S.V.

4.2 ETAT ACTUEL DE L'ELEVAGE

L'élevage de Cervidés est en constante augmentation depuis ses débuts en Nouvelle-Zélande dans les années 1970.

Celui-ci s'est rapidement propagé en Europe de l'Ouest. On s'attend à une production avoisinant les 12 000 tonnes de viande de cervidés en l'an 2000 en Europe de l'Ouest.

Cependant, le chevreuil est très peu représenté avec moins de 1 % des élevages de Cervidés. Ceci s'explique de part les nombreuses difficultés que nécessitent son élevage. En effet, le chevreuil est un animal territorial qui supporte mal la promiscuité ; la concentration entraîne de nombreux contacts entre mâles, multipliant les combats. L'élevage est donc délicat et nécessite de grandes surfaces ce qui le rend plutôt rare.

DEUXIEME PARTIE :

LE CHEVREUIL : VIANDE DE GIBIER

Après avoir appris à mieux connaître le chevreuil en tant que *gibier*, nous aborderons celui-ci en tant que *viande de gibier*. Dès lors, nous présenterons les différentes filières de commercialisation et les réglementations qui s’y appliquent. Nous traiterons aussi des qualités organoleptiques et sanitaires de cette viande.

1 CLASSIFICATION DU GIBIER

Autrefois strictement sauvage et provenant exclusivement de la chasse, l’apparition de l’élevage et des importations a amené à une nouvelle classification du gibier.

1.1 LE GIBIER SAUVAGE

La définition originelle du gibier sauvage regroupe les animaux, mammifères terrestres ou oiseaux des espèces autorisées, destinées à la consommation humaine et capturés ou tués par action de chasse .

L’apparition des élevages a conduit à l’arrêté ministériel du 2 août 1995 qui définit le gibier sauvage comme "les espèces d’animaux vivant en complète liberté naturelle ou élevées dans un enclos et que l’on tue par action de chasse pendant des périodes de l’année déterminées réglementairement".

D’un point de vue juridique, le gibier en liberté est "*res nullius*" c’est-à-dire qu’il n’appartient à personne.

1.2 LE GIBIER D'ELEVAGE

Son développement important s’explique par le nécessaire respect des effectifs sauvages ainsi que par l’augmentation des contraintes réglementaires pour l’utilisation des gibiers sauvages ou d’importations.

Il correspond aux mêmes espèces que le gibier sauvage, mais elles sont élevées et se reproduisent en captivité de la même façon que les animaux domestiques.

Ces animaux sont utilisés soit pour la consommation humaine soit pour la chasse en tant que gibier de tir ou de repeuplement.

1.3 LE GIBIER D'IMPORTATION

On distingue le gibier vivant qui sera utilisé pour la chasse et le gibier mort destiné directement à la consommation humaine. D’un point de vue réglementaire, ces animaux sont considérés comme gibier sauvage dès leur introduction en France et suivent alors la même législation que le gibier autochtone. .

2 LA FILIERE DE LA VIANDE DE CHEVREUIL

2.1 LE MARCHE DE LA VIANDE DE CERVIDES

La consommation française de viande de gibier, estimée par l'INRA en 1995, se situe aux environs de 600 g par an et par habitant. La consommation de viande de cervidés, quant à elle, représente 125 g par an et par habitant ; la partie commercialisée s'élève à 100 g par an et par habitant.

Ces niveaux moyens ne sont pas proches d'une saturation théorique et laissent espérer une expansion du marché comme le prouve la progression de 14 % des importations en gibier (représentées en majorité par la viande de cervidés) entre 1994 et 1995. (30).

Rubrique : viandes et abats de gibiers autres	1992	1993	1994	1995
Total en tonnes	6589,5	5884,7	6103,7	6943,7
<i>dont U.E.</i>	2678,1	3081,9	3157,7	4130,4
Allemagne	421,7	665,1	854,7	765,9
Royaume-Uni	1774,8	1609,2	1359,7	1694,7
<i>dont Europe Centrale</i>	2224,7	1405,9	1129,6	962,3
Autriche	1063,8	998,7	661,5	646,8
Pologne	889,7	325,3	438,5	312,2
Hongrie	60,6	80,6	12,5	3
Valeur en 1000 de francs	216916	196454	201752	244994
Prix moyen (F/Kg)	32,92	33,38	33,05	35,28

Figure 4 : Evolution des importations de 1992 à 1995 de la rubrique viandes et abats de gibiers autres. (Source : Direction Générale des Douanes).

2.2. ORIGINE DE LA VIANDE

On retrouve sur le marché français du chevreuil provenant de différents horizons : sauvage ou d'élevage, d'origine nationale ou d'importation .

2.2.1 Viande issue de gibier de chasse

- au niveau national

L'instauration du plan de chasse se traduit par un accroissement du tableau de chasse national pour tous les grands gibiers. La viande de chevreuil est donc plus facilement disponible pour le consommateur. En effet, la viande issue de la chasse française est auto-consommée à 75 %, les 25% restants se retrouvent sur le circuit de la vente .

Espèces	Campagne 75	Campagne 84	Campagne 93	Augmentation de 1975 à 1993 (en %)
Cerfs	6800	9500	17426	256%
Chevreuil	60400	100200	261721	433%

Figure 5 : Evolution du tableau chasse français en cervidés (hors enclos). (Source : *Office National de la Chasse*).

- les importations de viande issue de la chasse (15)

D'autres pays, avec une grande culture cynégétique et de vastes territoires boisés, sont de gros pourvoyeur en viande de chevreuil. Les pays offrant, sur le marché, un volume important de venaison de chasse sont traditionnellement les pays de l'Est ; (8000 tonnes en 1987) mais il existe d'autres pays exportateurs : la Grande-Bretagne avec 2500 tonnes en 1988 mais aussi l'Autriche avec 3000 tonnes en 1998 et qui, de plus, joue un rôle de plate-forme de commercialisation avec les pays de l'Est.

Le prix de cette viande issue de la chasse est faible, de 17 à 22 francs par kilogrammes de carcasse en peau. L'inconvénient majeur vient du fait qu'il s'agit d'animaux de tous âges, chassés et donc parfois abîmés et, en règle générale, congelés en carcasse pour maîtriser l'aspect bactériologique.

Cependant le marché de la viande de chasse essaie de plus en plus de proposer de la découpe fraîche. Cette viande au goût sauvage est de loin la plus recherchée par les connaisseurs. Pour s'assurer de sa qualité, il est préférable de se la procurer auprès d'un ami chasseur ou bien encore chez un volailler en qui on a entièrement confiance et qui vous en garanti la qualité..

2.2.2 Viande issue de gibier d'élevage

Si la production de viande de cervidés d'élevage est en pleine expansion, celle de chevreuil progresse lentement en raison des difficultés rencontrées par son élevage La production nationale est très faible, la viande étant principalement importée de Nouvelle-zélande, mais aussi d'Australie ou d'Irlande .

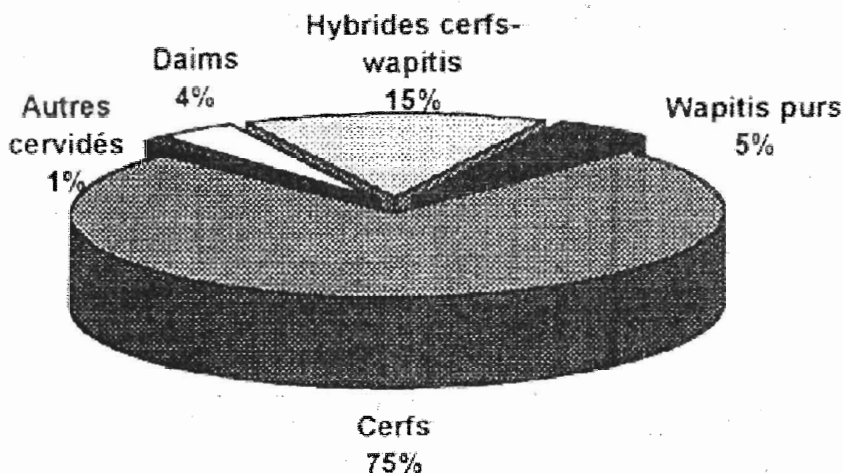


Figure 6 : Répartition des espèces de cervidés dans les élevages néo-zélandais.
(Source : Deer Farmer 1993).

Chez le consommateur, la viande de cervidés d'élevage remporte un franc succès. Elle offre un bon compromis entre, d'une part, le maintien du prestige lié à l'animal sauvage et le caractère naturel de l'espèce, et d'autre part, la sécurité par la traçabilité des produits issus de l'élevage. Les contrôles sanitaires, l'homogénéité des animaux, un goût moins prononcé sont autant d'atouts pour le consommateur.

2.3 LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION (Source : INSEE)

Les réseaux de distribution ont énormément évolué, la grande distribution supplantant les circuits traditionnels.

2.3.1 Achat directement au chasseur

Certains chasseurs peuvent céder une partie du gibier qu'ils tuent et ils fournissent ainsi soit des particuliers, soit des distributeurs. Un quart de la viande issue de la chasse française emprunte cette voie.

2.3.2 Les bouchers et les volaillers

Ils font parti des réseaux traditionnels et considèrent le chevreuil comme une viande de prestige.

Ces magasins sont très attachés au caractère sauvage du gibier, ce qui amène parfois un refus catégorique des produits d'élevage. C'est pourquoi les volaillers et les quelques bouchers qui travaillent la viande de cervidés préfèrent la viande issue de la chasse française.

Ils s'approvisionnent soit directement auprès des chasseurs soit auprès de grossistes en volaille, notamment, Fléchard ou Gibieroy.

2.3.3 La grande distribution

La distribution de gibier par le commerce traditionnel tend à se réduire d'année en année, mais ce phénomène n'est pas simplement propre aux viandes de gibier, mais à l'ensemble des produits alimentaires.

Le gibier n'échappe donc pas aux changements des comportements d'achat et plus de la moitié des ventes de gibiers est réalisée par la grande distribution.

On note dans les GMS une volonté d'accroissement des achats en frais au détriment du "frais décongelé". Ils se fournissent auprès d'entreprises spécialisées dans l'importation de gibiers (Damien de Jonc, Volagel, Eurowild...) qui, souvent, traitent et conditionnent les pièces de gibier.

Deux gammes de produits sont alors proposées :

- soit une gamme de produits prêts à cuire, c'est-à-dire des pièces de gibier présentées comme des viandes de boucherie ; en rôtis, en grillades, en brochettes ou en pavés;
- soit une gamme de produits prêts à consommer c'est à dire des plats cuisinés ou surgelés.

2.3.4 La vente directe à la ferme

Avec l'apparition de l'élevage une quatrième filière d'achat est proposée au consommateur. Pour les éleveurs de gibier il est en effet possible de vendre directement à la clientèle. Les animaux sont abattus à la ferme ou transportés vivants à l'abattoir. Les dépouilles sont ensuite contrôlées à l'abattoir et estampillées puis refroidies 24 heures avant le retour à la ferme.

2.4 LES PRIX

Les produits frais sont plus chers ; le prix du gibier métropolitain est donc plus élevé que la marchandise d'importation, cette dernière étant souvent congelée.

Le prix des chevreuils est en nette augmentation car cette viande est beaucoup plus prisée que les autres viandes de cervidés (cerfs et daims). Cette différence s'explique par une meilleure image auprès des consommateurs grâce, notamment, à la quasi absence d'élevage. Le chevreuil prend donc la place du haut de gamme sur les étales.

Type de gibier (francs Kg)	1991	1992	1993	1994	1995
Chevreuril français	40	41,56	42,08	42,5	45,55
Chevreuril importé	33,72	40,32	39,9	40	44,87
Dain français	21,71	29,88	30	25,4	-
Découpe fraîches					
Cuisson de biche	46	45	42,5	44,5	-
Dos de biche	70	56,71	55	58,5	-
Epaule de biche	35,00	35	32,5	28,6	-
Dos de chevreuil	133,07	101,58	89,29	102	-
Epaule de chevreuil	40	39,08	46,25	44,5	-
Gigue de chevreuil	75	73,06	72,32	80	-
Découpe congelées					
Cuisson de biche	-	43	35	35	-
Dos de biche	-	49,5	48	48	-
Epaule de biche	-	33	29	32,5	-
Dos de chevreuil	-	93,68	80,71	80	-
Epaule de chevreuil	-	38	30	30	-
Gigue de chevreuil	-	66,89	71,5	72,2	-

Figure 7 : Cotation de la viande de cervidés sur la place de Rungis de 1991 à 1995 (D'après Tupigny B. *Production et commercialisation des gibiers - 1996*)

2.5 LE PROFIL DU CONSOMMATEUR

En tant que viande prestigieuse, les pays consommateurs de chevreuil sont des pays où le niveau de vie est élevé et dont les habitants sont attirés par des produits alimentaires nouveaux et festifs.

Au niveau de la population française, on remarque (source bureau d'études GEM) que les gros acheteurs de gibiers sont les ménages à revenu plutôt élevé tels les cadres ou les professions indépendantes, de plus de 35 ans et sans enfant au foyer.

Les foyers de consommation qui achètent le plus sont le Sud-Ouest et la région parisienne alors que l'Ouest auto-consomme essentiellement du gibier de chasse.

Les occasions de consommation des cervidés sont essentiellement les banquets, les grandes occasions familiales, les repas d'association et les sorties au restaurants.

En conclusion, la viande de chevreuil est un produit haut de gamme, dont le prix est assez élevé et réservé principalement aux grandes occasions. Les circuits de distribution se sont organisés et il est désormais facile de se procurer cette viande.

3 LEGISLATION CONCERNANT LA COMMERCIALISATION SUR LE TERRITOIRE FRANCAIS

Afin de protéger les populations d'animaux sauvages, des règles pour gérer la chasse ainsi que pour surveiller le commerce de la viande de gibier ont dû être édictées.

3.1 COMMERCIALISATION DU GIBIER SAUVAGE

3.1.1. Le plan de chasse

Le chevreuil est soumis au plan de chasse obligatoire sur l'ensemble du territoire national depuis la loi du 29 décembre 1978.

Le plan définit les périodes de chasse ainsi que le nombre d'animaux à prélever par un arrêté préfectoral après avis de la commission départementale du plan de chasse et des dégâts de gibier. Celle-ci comprend cinq représentants des intérêts cynégétiques et cinq représentants des intérêts sylvicoles et agricoles.

La commission statue en fonction de l'objectif recherché : expansion, équilibre ou diminution de la population. Le plan de chasse est matérialisé par un bracelet apposé sur la patte arrière de l'animal tué, sur le lieu même du tir et avant tout transport. Dans de nombreux départements cette procédure obligatoire est complétée par d'autres mesures spécifiques de contrôle (carte réponse donnant en particulier le poids de l'animal, présentation de l'animal à une personne assermentée, remise d'une mâchoire inférieure ou des deux pieds arrières).

Pour le transport de gibier découpé, un bon de transport délivré par le bénéficiaire du plan de chasse et mentionnant le numéro de bracelet, la date et le lieu de la chasse est obligatoire.

3.1.2. Le Code Rural :

La commercialisation du gibier en période de fermeture de la chasse sur un département est interdite. Sont concernés le gibier vivant et le gibier mort, ses parties et ses produits (19). Est donc concerné le gibier cru, le gibier préparé et cuit, le gibier frigorifié ou congelé. N'échappe donc à la réglementation que le gibier mis dans des conserves hermétiquement closes dont on montre en outre que la préparation remonte à une époque licite.

3.2 COMMERCIALISATION DU GIBIER ISSU D'ELEVAGE

L'arrêté du 12 août 1994 (8) se substitue à l'arrêté du 20 avril 1990 (3) qui, pour lutter contre le braconnage, pénalisait les élevages. En effet cette loi n'autorisait la vente de viande fraîche au détail pour le gibier d'élevage que pendant les périodes d'ouverture de la chasse. L'arrêté du 12 août 1994 définit de nouveaux principes qui ne bride plus les éleveurs de gibier.

3.2.1. Principes

- Pour les pays tiers à l'Union Européenne : les gibiers d'élevage ou les produits à base de gibier d'élevage ne sont commercialisables que du 1er septembre au 15 février (période de chasse).

- Pour les pays membres de l'Union Européenne : les établissements d'abattage ou de transformation de gibiers d'élevage (conserves, semi-conserves, plats cuisinés) peuvent exercer et vendre en gros ou au détail les produits toute l'année et donc même en période de fermeture de chasse ; sous réserve d'autorisation délivrée par le D.S.V. du département.

3.2.2. Dérogation

Une dérogation est prévue pour les petits distributeurs. Restaurateurs, traiteurs, bouchers, charcutiers ne sont pas soumis à autorisation et peuvent eux aussi vendre des produits issus de gibiers d'élevages toute l'année.

Activité Produit	Produits d'une entreprise autorisée			Activités et produits d'une entreprise non autorisée
	Activités	Commercialisation		
Provenance du gibier	Production/ Conditionnement	Conserves / plats cuisinés en conserve ou congelés	Plats cuisinés frais et pièces réfrigérées ou congelées	
Gibier d'espèces non représentées sur le territoire métropolitain	non réglementé à ce titre - libre sauf dispositions contraires au titre d'autres textes			
Gibier d'espèces autorisées (**) importé de pays tiers	En tout temps	En tout temps (***)	1er sept - 28 fév (***)	Période d'ouverture de chasse *
Gibier d'espèces autorisées (**) en provenance d'autres pays de l'Union européenne	En tout temps	En tout temps (***)	En tout temps (***)	Période d'ouverture de chasse *
Gibier d'espèces autorisées (**) en provenance d'élevages français autorisés + dispositions transitoires	En tout temps	En tout temps (***)	En tout temps (***)	Période d'ouverture de chasse *
Gibier d'espèces autorisées (**) tué à la chasse en France	Période d'ouverture de la chasse *	Période d'ouverture de la chasse *	Période d'ouverture de la chasse *	Période d'ouverture de chasse *
Autres gibiers dont la commercialisation n'est pas interdite	Période d'ouverture de la chasse *	Période d'ouverture de la chasse *	Période d'ouverture de la chasse *	Période d'ouverture de chasse *

* période d'ouverture de la chasse dans le département considéré pour l'espèce considérée (voir l'arrêté préfectoral annuel), perspective à "conventionnelles" d'ouverture, si modification de L.224-6

** espèces énumérées à l'article 1er de l'arrêté

*** sous emballage ou avec marque d'origine de l'entreprise autorisées avec dérogation pour restaurateurs, bouchers, etc.

Figure 8 : Tableau récapitulatif des modalités de commercialisation de certaines espèces de gibier pour la consommation selon l'arrête du 12 août 1994.

4 CARACTERISTIQUES DE LA VIANDE DE CHEVREUIL

Nous allons aborder ici les qualités diététiques certaines de la viande de chevreuil ainsi que sa remarquable valeur organoleptique. L'état sanitaire de cette viande de gibier sera aussi présenté avec le détail des principales maladies rencontrées chez cette espèce avec leurs conséquences sur le devenir de la carcasse.

4.1 QUALITES DIETETIQUES

Le consommateur est de plus en plus sensibilisé aux qualités diététiques des aliments. La composition chimique de ces derniers doit être facilement accessible .L'analyse chimique de la viande de cervidés permet de déterminer une forte teneur en protéine et une faible teneur en graisse.

4.1.1 Teneur en protéine

Si on compare avec le boeuf, on constate que le taux de protéine dans la viande de cervidés est élevé avec en moyenne un taux de 21,2 % contre 18% pour le boeuf (14).

Pour 100g de muscle	Cerf	Chevreuril	Sanglier	Lièvre	Grive	Perdrix	Boeuf
Eau	74	75,7	75	67,7	73,1	72	70,5
Protides	20,5	21,2	21,5	28	23,6	25,2	18
Lipides	4	1,9	2,5	2,2	1,8	1,4	10
Glucides	0,6	0,6	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5

Figure 9 :Tables de composition des aliments (D'après Randoïn et Coll.. Lanore éditions et Alquier - 1986).

4.1.2 Teneur en graisse

La viande de cervidés contient très peu de gras, de l'ordre de 1,9 % du poids humide total, soit une quantité inférieure à celle trouvée chez le boeuf ou l'agneau (29). De plus, dans une carcasse de chevreuil, la graisse est essentiellement superficielle (sous-cutanée ; intermusculaire, péri rénale) et donc facile à parer.

	GRAISSE (en %)	VALEUR NUTRITIVE (calories / 100 g)
Boeuf-veau	2,2	104
Cheval	2,6	110
Agneau	2,1	100
Porc		
- 80 Kg de poids vif	4,4	112
- 140 Kg de poids vif	5,6	126
Sanglier	3	112
Cerf-biche		
-au printemps	1,4	92
-en hivers	0,2	86
Daim	0,4	86
Chevreuil	1,9	99

Figure 9 : Teneur en graisse et valeur nutritive du gibier comparées à d'autres espèces.
(Source : 9ème congrès viandes en Ombrie 1987.)

Cette viande comporte en outre une forte proportion d'acide gras insaturés reconnus bon pour la santé

On remarque que les animaux d'élevage mieux nourris durant l'hiver compte un taux de graisse supérieur aux animaux sauvages (25).

4.1.3 Bilan

La viande de cervidés est une viande très peu grasse. Ceci entraîne une richesse protéique supérieure et une moindre richesse calorique. On peut noter, également une plus grande richesse en vitamines de la viande de venaison (30). Pauvre en graisse, riche en protéines et en vitamines, la viande de cervidés possède de nombreux atouts pour séduire le consommateur.

4.2. QUALITES ORGANOLEPTIQUES

La viande de gibier présente une saveur particulière qui provient des caractères spécifiques des animaux ainsi que de leur mode de vie et d'alimentation mais aussi du fait que l'animal sauvage a été tué sans être complètement saigné et après avoir fourni le plus souvent un effort important.

En comparaison, le gibier d'élevage ne possède en commun avec l'animal sauvage que les caractères qui relèvent de l'espèce de l'animal. Sa viande est plus tendre et a un goût moins fort que la viande de l'animal sauvage.

Bien connaître les constituants de la viande et leur évolution après la mort de l'animal est un atout précieux pour cuisiner et déguster les viandes. Cela permet de choisir tel morceau plutôt qu'un autre pour une recette donnée. Cela permet aussi de déterminer le moment où la viande est apte à être traitée. Tout ceci est connu de façon empirique par les chasseurs et les cuisiniers. Le but de ce chapitre est d'en donner une explication rationnelle.

4.2.1 Critères de qualité organoleptique

Afin de qualifier les qualités organoleptiques d'une viande, quatre critères sont retenus : la couleur, la tendreté, la jutosité et la saveur. Ces quatre critères vont varier en fonction de l'évolution des constituants de la viande après l'abattage. Bien comprendre cette évolution et savoir comment la maîtriser permet de déterminer le moment optimum pour la consommation.

4.2.2 Evolution des qualités organoleptiques d'une carcasse de chevreuil

4.2.2.1 Les étapes de l'évolution de la viande

Pour un chevreuil tué sans effort précédent la mort comme c'est le cas lors de la chasse à l'affût ou à l'approche, la viande est riche en glycogène musculaire. La carcasse va donc subir l'évolution classique des animaux de boucherie, à savoir, la pantelance, la rigidité cadavérique puis la maturation. Certains amateurs vont même pousser cette maturation jusqu'à une quasi putréfaction. Cette ultime étape ne correspond, heureusement, plus aux goûts actuels.

. La pantelance

C'est une période d'excitabilité musculaire qui survient immédiatement après la mort, d'une durée d'environ 30 minutes. C'est l'hydrolyse de l'ATP présent dans le muscle qui est responsable de ces contractions.

. La rigidité cadavérique

Après épuisement de l'ATP, les fibres musculaires perdent leur extensibilité par la formation de complexes acto-myosines indissociables.

. La maturation

Cette étape permet l'expression maximale des qualités organoleptiques grâce à l'action des enzymes telles que les lipases ou surtout des protéases particulières : les cathepsines musculaires. Chez le chevreuil, on atteint ce délai à partir du cinquième jour sauf pour les pièces courues longtemps et dont la période de stockage doit être prolongée entre 8 et 10 jours

4.2.2.2 Les constituants de la viande

-Le tissu adipeux

Il n'est intéressant que par son rôle gustatif car l'hydrolyse de la matière grasse révèle le goût et les odeurs. Bien que le chevreuil soit une viande contenant peu de gras celui-ci souligne une saveur incomparable.

Cette saveur très particulière de gibier est toutefois moins soutenue chez les jeunes et les femelles que chez le mâle d'autant que des saveurs secondaires peuvent se développer chez ce dernier ; il s'agit, en particulier d'odeurs sexuelles liées à la présence de stéroïdes dans les tissus gras (21).

De plus, le rôle de l'alimentation des animaux est essentiel dans la saveur de la viande. La composition en acides gras des graisses corporelles responsables du goût est, en particulier, liée à la nature de la ration alimentaire (alimentation verte, supplémentation en graisses...). Ceci permet d'appréhender, comme pour les grands vins, la notion de terroir. Un chevreuil d'élevage ne peut égaler la saveur d'un animal sauvage nourri de baies et de jeunes pousses, tout comme un chevreuil des plaines de la Beauce ne peut rivaliser en ce qui concerne le goût avec un chevreuil des maquis méditerranéens.

En fonction de ses goûts on s'orientera donc vers le morceau de son choix mais la saveur dite "délicate" des chevrettes fait l'unanimité chez les gastronomes.

Attention, les graisses se dégradent facilement d'où l'importance des moyens de conservation. Ainsi, l'augmentation de la température et de la durée de conservation en réfrigération accroissent le développement des saveurs étrangères, en particulier, par oxydation des graisses. De même une congélation tardive ou des températures de stockage insuffisantes favorisent l'apparition de saveurs étrangères dues au rancissement des graisses. Ce défaut se retrouve principalement dans la viande congelée à l'état cuit.

La conservation sous vide préserve de l'oxydation donc du rancissement, mais elle n'empêche pas le risque, en réfrigération, qu'un certain nombre de germes, tels *Pseudomonas* ou *Moraxella*, se développent aux basses températures (3°C-5°C) et soient à l'origine de saveurs étrangères.

-Le tissu conjonctif

Constitué à 90% par le collagène, il forme la charpente du muscle. Plus le collagène se polymérise, plus il rend la viande dure. Le collagène le moins polymérisé se retrouve chez les jeunes et les femelles, dont les viandes sont plus tendres. Au contraire, les mâles ont un degré de réticulation du collagène musculaire supérieur et qui augmente encore pendant le rut. Le collagène se répartit aussi différemment en fonction des morceaux. On le retrouve plus abondant au niveau de l'épaule ou du collet alors qu'il est moins dense dans la selle ou les côtelettes.

La température influence aussi la structure de la molécule. Pour des températures supérieures à 60°C, le tissu conjonctif se transforme en gélatine. On a donc tout intérêt à dépasser cette température lors de la cuisson pour les morceaux riches en conjonctif. Ces pièces seront alors destinées à être bouillies ou braisées. Inversement, une cuisson dont la température n'excède pas 60°C rétracte le collagène et augmente la dureté de la viande. Il faut alors choisir des morceaux à faible teneur en collagène polymérisé pour les rôtis ou les grillades.

-Les fibres musculaires

Elles jouent un rôle fondamental aussi bien au niveau de la jutosité, de la couleur que de la tendreté. Ces fibres contiennent de l'eau à 75% liée à des protéines musculaires. Cette liaison eau-protéines définit le pouvoir de rétention d'eau (P.R.E.) de la viande. Ce P.R.E. est proportionnel à l'élévation de l'ATP et du pH de la viande. Tous deux vont varier en fonction de l'évolution de la viande. Le pouvoir de rétention d'eau influence directement la couleur et la jutosité de la viande ainsi que ses aptitudes à la transformation.

De plus, les liaisons entre les protéines myofibrillaires (actine-myosine), régis par l'ATP, le pH et la température de la viande, vont directement jouer sur la tendreté de celle-ci.

Ainsi, au moment de la pantelance, de fortes valeurs en ATP et pH entraînent un P.R.E. élevé. La viande riche en eau a une structure dite fermée, et elle est rouge foncée et juteuse. La viande est également tendre car les protéines myofibrillaires ne forment pas un complexe stable.

A ce stade, les conséquences pratiques sont une bonne tolérance à la cuisson ; la viande est tendre et juteuse mais encore insipide. Par contre, comme le sel ne peut pénétrer les fibres, elle est inapte au salage.

Attention, à ce moment, un refroidissement trop brutal entraînerait une contracture par le froid. Il est donc recommandé au chasseur de refroidir la carcasse en 2 temps :

- dans un premier temps, il convient de placer la carcasse dans une pièce fraîche à la température environnante de 14°C jusqu'à l'apparition de la rigidité cadavérique;

- dans un deuxième temps, pour la refroidir à 4°C on la place en chambre froide le temps nécessaire..

Au moment de la rigidité cadavérique, l'ATP est épuisé. Les complexes acto-myosines sont donc stables et le P.R.E. est faible. La viande a une structure dite ouverte. Sa couleur est claire, elle est exsudative, insipide et dure même après cuisson. Sa jutosité est nulle, on retrouve même une légère acidité due à l'acide lactique.

A ce stade la carcasse doit être découpée. La viande ne présente pour l'instant, aucun intérêt gustatif. La cuisson de celle-ci, même en conserve, est peu recommandée car on perd les sucs musculaires. Par contre, on peut la saler pour la sécher car elle prend bien le sel et perd facilement l'eau nécessaire à la conservation par dessiccation..

Enfin, au cours de la phase de maturation, le P.R.E. augmente et les cathepsines musculaires vont lyser les complexes protéiques. C'est le moment idéal pour consommer la viande ; elle est tendre, juteuse et pleine d'arômes. Par contre il est trop tard pour les salaisons.

Si la viande n'est pas consommée, elle peut être alors congelée.

En conclusion, toutes ces données sont fondamentales pour toute personne désirant préparer et savourer une bonne viande .

4.2.3 Modification de l'évolution de la carcasse en fonction du mode de chasse ; viande DFD.

Lorsque l'animal a effectué un effort important précédent sa mort, comme c'est le cas du chevreuil lorsqu'il est chassé en battue ou en vènerie, il épuise le glycogène stocké dans le muscle. Après abattage, l'ATP étant épuisé, la viande entre rapidement en rigidité cadavérique ; la baisse du pH n'excédant pas 6,2 la phase de maturation ne peut se faire.

La viande restera dure avec un fort pouvoir de rétention d'eau ; de plus le pH étant élevé, la putréfaction risque d'apparaître rapidement.

Ces problèmes influencent directement les modes de préparation de ces pièces de gibier:

- les marinades dans un vin ou du vinaigre avec des aromates ont pour but d'acidifier pour réactiver les processus enzymatiques de maturation tout en ayant une action bactériostatique qui retarde la prolifération des germes de putréfaction ;

- les morceaux seront consommés rapidement en viande bouillie.

4.2.4 Modification des qualités organoleptiques en fonction du placement de la balle

Contrairement à tout animal d'élevage, le gibier ne peut être abattu de façon standardisée. Le placement de la balle est totalement inféodé, entre autre, à l'habilité du chasseur, à la difficulté du tir ou, encore, à la qualité de l'arme .

Lorsque la balle entraîne une hémorragie interne importante, en particulier lorsqu'elle est dans la zone cardio-pulmonaire, la saignée de l'animal est correcte. Le même processus se retrouve lorsque l'animal blessé est achevé par section de la jugulaire.

Par contre, lorsque l'animal meurt sans avoir été correctement saigné (balle de cerveau, de colonne vertébrale...) la viande est dite saigneuse.

Cette viande est beaucoup plus rouge ; le tissu conjonctif sous cutanée et les viscères sont gorgés de sang. Le sang étant un excellent milieu de culture, la multiplication des germes impose une réfrigération précoce et une période de maturation très écourtée.

Ainsi, même après la mort de l'animal, il est recommandé de saigner le plus complètement possible l'animal afin d'éliminer, même partiellement, le sang de la carcasse. Pour cela, sur le lieu de chasse, on tranche avec un couteau une des deux jugulaires. Le corps est alors positionné de façon à maintenir quelques minutes la tête déclive pour que le sang s'écoule par gravité. De même, lors du stockage l'animal sera suspendu la tête en bas pour faciliter l'écoulement de sang résiduel.

4.3 SALUBRITE ET ETAT SANITAIRE DES VIANDES DE CHEVREUIL

Nous allons aborder, ici, les principales maladies rencontrées chez le chevreuil. Le but de cette partie est double. Il s'agit, d'abord, de donner au chasseur qui se retrouve confronté à une carcasse, les moyens de reconnaître les principales lésions de ces maladies, lui en expliquer les risques et, enfin, de lui soumettre l'attitude à adopter vis-à-vis de cette viande. L'autre objectif est que les consommateurs soit correctement informés sur la qualité sanitaire de la viande qu'ils achètent.

4.3.1 Les maladies réputées légalement contagieuses (MLRC)

Les cervidés sont, comme tous les animaux, sensibles à un certain nombre de maladies. Le fait de les élever en groupe augmente les risques existant déjà à l'état sauvage.

4.3.1.1 Définition

Pour le chevreuil les MLRC sont :

- la rage
- la fièvre aphteuse
- la fièvre charbonneuse

Ces maladies sont assujetties à la réglementation des MLRC énoncée dans l'article 226 du NCR. Ce sont des maladies à déclaration et quarantaine obligatoires (dans le cas des élevages) de l'animal suspecté.

Le transport est interdit tant que l'animal n' a pas été examiné par le vétérinaire sanitaire. Il en est de même pour l'enfouissement. S'il y a confirmation, une déclaration d'infection doit être effectuée (loi n°89-412 datant du 22 juin 1989). La séquestration et le marquage des animaux peuvent être ordonnés ainsi que l'isolement dans un périmètre de sécurité.

La désinfection, l'abattage de certains animaux, le traitement des autres seront imposés selon le cas. De plus, afin de protéger le consommateur, toute vente ou mise en vente est interdite (article 240 du NCR). Si elle a lieu malgré tout, elle est nulle de droit et des poursuites du ministère public sont envisageables.

4.3.1.2 Principaux symptômes et lésions à l'autopsie

-La rage

Le chevreuil est assez souvent atteint par la rage dans les zones touchées par cette maladie. 329 cas ont été recensés en France entre mars 1988 et juin 1995

Les symptômes sont dominés par des troubles de la locomotion évoluant vers la paralysie (26), des troubles de la déglutition (salivation, plaintes prolongées, voix altérée) et un comportement de folie.

Le diagnostic est posé au vu des symptômes mais doit être confirmé par le laboratoire. Le Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires (C.N.E.V.A) de Nancy est le seul laboratoire habilité à faire ce diagnostic sauf si une contamination humaine a eu lieu. Dans ce cas, c'est l'Institut Pasteur qui devra confirmer le diagnostic.

La viande est impropre à la consommation humaine.

-La fièvre aphteuse

Cette maladie très contagieuse, due à un picornavirus, est rare chez le chevreuil, beaucoup plus résistant que le bétail domestique à cette affection. Le principal symptôme est la présence d'aphtes sur la muqueuse buccale, les mamelles, l'espace inter digité et la couronne.

La maladie évolue souvent vers la guérison. On retrouve au moment de la découpe, les conséquences du passage de la fièvre aphteuse ; par exemple des abcès profonds dus à des métastases pyogènes à partir de lésions de surinfection.

-La fièvre charbonneuse

Cette maladie qui touche toutes les espèces d'ongulés n'a pas encore été signalée chez le chevreuil. Elle est due à *Bacillus anthracis*, bactérie qui forme des spores très résistantes faisant de la fièvre charbonneuse une maladie tellurique sévissant sous forme d'épizootie très localisée.

Le diagnostic nécropsique est facile : hémorragie abdominale, noeuds lymphatiques hémorragiques, rate noire et friable formant la boue splénique.

Cette maladie est une zoonose et la plus grande prudence doit être observée lors de la manipulation d'un cadavre d'animal présumé atteint de charbon.

4.3.2 La tuberculose et la brucellose

4.3.2.1 Introduction

Le chevreuil est aussi sensible à la tuberculose et à la brucellose. Leur statut de zoonoses en font une des principales préoccupations des éleveurs et des professions sanitaires.

4.3.2.2 Principaux symptômes et lésions à l'autopsie

- La tuberculose

La tuberculose à *Mycobacterium bovis* n'est pas signalée pour l'instant chez le chevreuil dans la nature (26). Cependant, cette espèce y est sensible puisque cette maladie est présente en élevage.

Le tableau clinique est alors dominé par le mauvais état général (poil piqué, maigreur...) et la toux. Les lésions sont, d'emblée, graves et étendues avec de nombreux nodules et abcès caséux et/ou calcifiés sur la plèvre, les poumons et les ganglions. Les lésions de tuberculose osseuse ne sont pas rares.

D'autre part, toutes lésions de pneumonie, pleurésie, entérite, péritonite, métrite, mammite, arthrite d'étiologie douteuse doivent faire penser à la tuberculose.

Attention, certains animaux tuberculeux peuvent ne pas présenter de lésions et leur identification est délicate.

Le dépistage en élevage peut se faire par intradermotuberculation, mais les réactions croisées sont nombreuses (*Mycobacterium avium* ou paratuberculosis) et la contention des animaux très sensibles au stress est délicate.

La carcasse est saisie.

- La brucellose

Le chevreuil sauvage semble très résistant aux bactéries du genre *Brucella* (*B. abortus*, *B. melitensis*, *B. suis*). Cependant, quelques cas sont décrits et se traduisent par des avortements, des orchites, des arthrites.

En élevage, les résultats au dépistage sérologique sont, eux aussi, rassurants (28).

La viande des animaux atteints et présentant des lésions est impropre à la consommation.

4.3.3 Autres maladies du chevreuil

4.3.3.1 Principales pathologies non infectieuses

- Les intoxications

Elles sont assez fréquentes en particulier liées à l'absorption de colza 00 ou aux pesticides.

- Les tumeurs

Les carcasses présentant une tumeur localisée et bénigne sont consommables après parage de la lésion. Pour les tumeurs malignes, avec métastases, les carcasses sont saisies bien que la viande soit non dangereuse.

- Le cadmium

La contamination des cervidés par le cadmium commence à devenir très préoccupante. Les sources antropogéniques de cadmium sont liées à l'exploitation minière et l'utilisation industrielle de cet élément.

Ce métal bioaccumulable se concentre dans le foie et le cortex rénal. Les concentrations en cadmium de ces organes augmente donc avec l'âge des sujets exposés. Sa demi-vie s'exprime en décennies chez l'homme.

Le cadmium ionisé libre a une action thiéloprive (12). La concentration critique en cadmium dans le cortex rénal se situe autour de 200 mg/kg de poids frais. Aucun chevreuil n'atteint dans la nature de telles valeurs.

L'espèce humaine s'expose en cadmium par le biais de l'alimentation. L'Organisation Mondiale de la Santé a proposé que la dose journalière de cadmium ne dépasse pas 1 micro gramme/kg/j en moyenne.

La consommation d'abats de cervidés sauvages pose problème. Un repas de rognons renfermant 20 ppm de cadmium représente un apport de 70 fois la dose journalière acceptable.

La consommation d'abats de cervidés sauvages a un caractère exceptionnel pour la population, en revanche, les chasseurs devraient s'abstenir de consommer trop fréquemment les abats, et particulièrement, les reins des animaux qu'ils abattent.

En Allemagne, ou au Canada il est recommandé de ne pas consommer les abats de cervidés âgés.

4.3.3.2 Principales pathologies infectieuses bactériennes

On retrouve outre les maladies citées précédemment :

- La pasteurellose (P. multocida et hemolytica essentiellement).

Cette maladie entraîne des formes aiguës ou chroniques de broncho-pneumonie, de pleurésie, de péricardite ou de péritonite.

La maladie est non pathogène pour l'homme. Les viscères sont non consommables, la carcasse est saisie sauf s'il n'y a pas de retentissement de la maladie sur la carcasse.

- L'actinomycose et l'actinobacillose (Actinomyces israëli et bovis) et Actinobacillus (A. ligneresi)

Ces maladies se traduisent le plus souvent par des abcès volumineux déformant la mâchoire. La forme généralisée entraîne une saisie totale.

- l'entérotoxémie à clostridium perfringens et sordelli

Elles se traduisent par des diarrhées pouvant évoluer vers la septicémie et la mort.

4.3.3.3 Principales pathologies parasitaires

- Les mycoses

On trouve les teignes (trichophytum tonsurans) et les aspergilloses (Aspergillus fumigatus). L'aspergillose se manifeste par des placards ou des nodules sur les poumons, trachée, cerveau, utérus, cornets nasaux...

Après parage des lésions, la viande est consommable.

- Les protozooses

Les coccidioses du chevreuil sont dues à Eimeria ponderosa et entraînent des diarrhées sanguinolentes. Elles ne contaminent pas l'homme. Les protozoaires des genres Toxoplasma et Sarcocystis forment de petits kystes de 0,5 à 1 mm localisés sur les muscles de l'oesophage, du larynx et de la langue.

- Les helminthoses

● Les trématodes : on retrouve la grande douve (Fasciola hépatica) et la petite douve (Dicrocoelium dendriticum). Elles sont localisées au niveau du foie dans les canaux biliaires entraînant pour la grande douve des symptômes intenses (troubles digestifs, anémie...). Le foie n'est pas consommable, mais la carcasse est totalement salubre lorsque l'animal est en bon état général.

● Les cestodes :

♦ formes adultes :

on trouve chez le chevreuil des formes adultes de Moniezia expansa, ténia de 8 à 10 mètres de long, non transmissible à l'homme.

♦ formes larvaires :

. les cysticerques comme Cysticercus tenuicollis, larves de Taenia hydatigena enkystées sur le péritoine et les organes de la cavité abdominale et cysticercus cervi larves de Taenia cervi, enkystées dans les muscles (langue, coeur, gésier, cuisse). Après parage de la lésion, la viande est consommable, aucun de ces parasites n'étant transmissible à l'homme.

. les échinocoques larve d'Echinococcus granulosus peuvent former de volumineuses vésicules de la taille d'une orange à la surface du foie ou des poumons. Il s'agit d'une zoonose parasitaire indirecte (il existe un hôte définitif avant l'homme). L'hôte définitif est le chien qui ingère le kyste hydatique d'où formation d'un tænia échinocoque avec élimination d'ookystes vers le milieu extérieur pouvant contaminer l'homme par voie orale.

L'infection est grave car les kystes se développent dans les organes vitaux : foie (60% des cas) poumons (30 %) et aussi rate, encéphale, coeur, muscle, os, thyroïde. Le traitement est à base d'anthelmintiques (Flubendazole) ou chirurgical. De plus, lors des manipulation des kystes, s'il y a rupture, un contact avec les muqueuses peut entraîner de violentes réactions anaphylactiques chez l'homme.

La prophylaxie consiste à ne pas donner les viscères aux chiens. Les abats sont saisis et détruits.

- les nématodes :

c'est la classe la plus représentée chez le chevreuil. les familles de parasites sont nombreuses et les localisations gastro-intestinales et pulmonaires. Cette classe de parasites entraîne des symptômes plus ou moins prononcés chez l'animal mais aucun ne représentent un danger pour l'alimentation.

- Les arthropodes

On retrouve comme parasites arthropodes du chevreuil :

- . des acariens avec en particulier Ixodes ricinus vecteur de la maladie de lyme chez l'homme.

- . des insectes avec les oestres de *Cephenomyia stimulator* dans les cavités nasales et les sinus et l'hypodermose ou varron qui sont des larves d'*Hypoderma diana* localisées en sous-cutané sur la zone dorsale. Elle ne sont pas dangereuses pour l'homme, mais nécessitent parfois un parage important.

4.3.4 Etat sanitaire du chevreuil en tant que gibier

Le gibier, la plus part du temps, est tué dans des conditions qui génère un stress important. Les morceaux appartiennent alors à la catégorie des viandes DFD reconnaissables comme étant des viandes plus ou moins saigneuses, à pH élevé et à pouvoir de rétention d'eau élevé ; ces conditions favorisent la multiplication des germes et une conservation très incertaine.

De plus, le placement de la balle est aléatoire. Les balles qui perforent les intestins dites "balles de panse" influencent grandement la contamination endogène des viandes, et les saignées souvent insuffisantes offrent aux germes un milieu propice à leur multiplication .

L'éviscération, le transport, le stockage, la découpe varient énormément pour le gibier de chasse en fonction du savoir-faire du chasseur et des conditions de chasse.

Tout ceci favorise la contamination endogène des viandes puis la prolifération des germes et l'obtention rapide de viandes putréfiées impropres à la consommation.

La viande prend alors une teinte grisâtre, une forte odeur de relent avec une évolution vers l'odeur ammoniacale puis putride.

On retrouve aussi très souvent chez le gibier un cas particulier de développement de micro-organismes lié à une éviscération tardive. Les germes produisent de l'hydrogène sulfureux (H₂S) qui se fixe sur la myoglobine provoquant la formation de dérivés soufrés de couleur verte. On parle de putréfaction verte qui débute dans les régions les plus exposées aux souillures que sont la face interne des cuisses, la région sternale ou encore la plaie de saignée. Jadis recherché, ce type de putréfaction ne correspond heureusement plus aux goûts actuels. Dangereuses, ces carcasses font l'objet d'une saisie totale en abattoir.

5. CONTROLE SANITAIRE LORS DE L'ABATTAGE ET DU TRAITEMENT DE LA VIANDE DE CHEVREUIL

Des contrôles sanitaires stricts sur la viande de chevreuil d'élevage ou sauvage garantissent une sécurité alimentaire pour le consommateur. Ces contrôles se basent sur des textes réglementaires européens et nationaux (6).

5.1 REGLEMENTATION POUR LE GIBIER D'ELEVAGE

5.1.1 Droit communautaire

La directive 91/495/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 (9) fixe les bases de la réglementation communautaire pour l'abattage et le traitement du gibier d'élevage.

5.1.1.1 L'abattage du gibier d'élevage

- L'abattage dans un abattoir agréé

Les abattoirs doivent être agréés par les états membres pour l'abattage et la découpe du gibier d'élevage conformément aux directives 71/118/CEE (10) et 64/433/CEE (11). Ces directives précisent l'équipement nécessaire ainsi que les règles d'hygiène à respecter par l'établissement pour le traitement de ces viandes. On y précise aussi le suivi sanitaire obligatoire : des examens ante et post-mortem ainsi qu'au cours du traitement de la viande ; ces contrôles sont sous la responsabilité du vétérinaire officiel.

- Dérogation : l'abattage du gibier d'élevage à l'exploitation

L'article 6-2 de la directive 91/495/CEE du conseil (9) peut autoriser l'abattage du gibier d'élevage sur place dans l'exploitation. Cette dérogation tient compte de la particularité relative au gibier , à savoir, un stress important lors du transport qui occasionnerait des risques pour le manipulateur ainsi que pour les animaux. Cependant, des règles strictes doivent être respectées par l'exploitation. L'éleveur doit faire une demande auprès des Services Vétérinaires afin que ses agents soient présents au moment de l'abattage pour réaliser un examen ante mortem. Un étourdissement doit précéder l'abattage par égorgement et saignée comme il est prévu dans la directive 74/577/CEE du conseil du 18 novembre 1974 (12). Si cela est nécessaire, l'abattage par balle peut-être autorisé.

La directive 64/433/CEE du 26 juin 1964 (11) indique que les animaux abattus et saignés doivent être transportés munis d'une attestation des services vétérinaires vers un abattoir agréé. Ce transport se fait suspendu, dans un délai inférieur à une heure. Si ce délai doit être dépassé, les carcasses doivent être maintenues à une température entre 0 et 4°C. L'éviscération doit être réalisée dans les trois heures après l'étourdissement.

5.1.1.2 Les ateliers de transformation, de découpe et de stockage

Les ateliers et les entrepôts doivent être agréés selon les directives 91/495/CEE (9) et 64/433/CEE (11). Les établissements agréés possèdent chacun un numéro d'agrément.

5.1.1.3 Les inspections du gibier d'élevage

Ces inspections ont pour but de déterminer si la viande est apte à la consommation.

- L'inspection ante-mortem

La directive 91/495/CEE (9) et la directive 64/433/CEE (11) définissent les conditions de cette inspection ante mortem. Elle doit avoir lieu dans un local adapté à l'examen et un certificat établissant le résultat favorable de l'inspection ante mortem est rédigé.

- L'inspection post-mortem

Les conditions de cette inspection sont précisées dans la directive 64/433/CEE (11). On y recherche aussi l'absence de résidus comme le précise la directive 91/495/CEE (9). Si lors de cette inspection une maladie transmissible à l'homme est détectée, les autorités vétérinaires compétentes, la commission et les états membres doivent être prévenus.

5.1.1.4. L'estampillage des viandes de gibier d'élevage

La viande apte à la consommation est estampillée sous la responsabilité du vétérinaire officiel et accompagnée d'un certificat de salubrité.

5.1.2. Droit national

5.1.2.1 Bases réglementaire :

Toutes ces directives communautaires sont transposées en droit français. L'arrêté ministériel du 4 mars 1993 (13) fixe les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de gibier d'élevage ongulé. Il est modifié par l'arrêté ministériel du 2 août 1995 (14).

5.1.2.2 L'abattage du gibier d'élevage

- L'abattage dans un abattoir autorisé

Les abattoirs autorisés doivent remplir des conditions définies par l'arrêté du 17 mars 1992 (15) modifié par l'arrêté ministériel du 2 août 1994 (16) et l'arrêté ministériel du 3 avril 1997 (17). Ces abattoirs pour vendre des viandes de gibier hors du territoire français doivent être agréés par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

- L'abattage sur place

Comme pour les directives européennes, l'arrêté ministériel du 4 mars 1993 (13) autorise dans les mêmes conditions l'abattage à la ferme pour le gros gibier.

5.1.2.3 L'inspection du gibier d'élevage et l'estampillage

Tout comme en droit communautaire, le contrôle comprend un examen ante et post-mortem. Si une anomalie est constatée, le vétérinaire officiel doit la signaler au directeur départemental des services vétérinaires du département d'origine des animaux. Si la viande est apte à la consommation humaine elle est estampillée.

L'estampille communautaire est ovale ; elle précise le pays d'origine, le numéro d'agrément de l'abattoir et les lettres CEE.



Figure 10: Marquage de salubrité communautaire pour les viandes de gibier d'élevage.

Si les conditions de préparation des viandes fraîches ne remplissent pas toutes les exigences requises pour le marché communautaire ou que l'abattoir est non agréé, l'estampillage est différent.

5.2 REGLEMENTATION POUR LE GIBIER SAUVAGE

5.2.1 Droit communautaire

Les principes de base sont définis par la directive 92/45/CEE du conseil du 16 juin 1992 (18). Sont exclus du cadre de cette réglementation les viandes de gibier sauvage donnés directement par le chasseur aux consommateurs ainsi qu'aux détaillants et restaurateurs qui traitent du débouché du marché local.

5.2.1.1 modalités à respecter sur les lieux de chasse et pour le transport

Le gibier doit être éviscéré sur place mais les viscères thoraciques, le foie et la rate doivent accompagner la pièce jusqu'à l'atelier de traitement pour l'inspection vétérinaire. La carcasse est transportée au plus tard dans les 12 heures après la chasse vers un atelier de traitement soit vers un centre de collecte. Ce délai peut être reporté au surlendemain si les carcasses sont conservées à une température inférieure à 7°C. Si elle n'est pas pratiquée avant, l'éviscération doit être effectuée dès l'arrivée dans l'atelier.

5.2.1.2. Dans l'atelier de traitement

- Agrément

La directive 92/45/CEE (18) stipule que seuls les établissements agréés peuvent commercialiser au niveau national du gibier sauvage.

- Examen post-mortem du gibier sauvage

Le vétérinaire officiel doit inspecter les carcasses dans les 24 heures après l'abattage. L'inspection porte sur la recherche des lésions rendant la viande impropre à la consommation ainsi que sur la recherche de résidus.

Doivent être saisies(17), les viandes :

a) qui proviennent d'animaux mis à mort en infraction à la réglementation nationale sur la chasse ;

b) qui présentent des lésions, des malformations ou des anomalies localisées (sauf des lésions dues à la mise à mort) pour autant qu'elles affectent la qualité hygiénique de la viande ou constituent un danger pour la consommation humaine ;

c) où une des anomalies suivantes a été constatée :

- un comportement anormal ou une perturbation de l'état général de l'animal vivant,

- des tumeurs ou des abcès en grand nombre ou dispersés dans plusieurs organes internes ou des les muscles,

- une arthrite, orchite, altération du foie ou de la rate, inflammation des intestins ou de la région ombilicale,

- la présence de corps étrangers dans les cavités corporelles lorsque la plèvre ou le péritoine présentent une altération de couleur,

- de fortes anomalies de couleur, de consistance, d'odeur des tissus musculaires ou des organes,

- des fractures ouvertes sans relation avec la chasse,
- de la cachexie et/ou de l'hydrohémie,
- de récentes adhérences d'organes avec la plèvre ou le péritoine.
- la putréfaction,
- la présence de maladies transmissibles à l'homme.

d) qui proviennent d'animaux qui ont ingérés des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine.

-L'estampillage

Si elle apte à la consommation, la viande est estampillée comme le stipule la directive 92/45/CEE (18).

La marque est pentagonale et comprend le sigle CEE en bas, le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de traitement au centre et dans la partie supérieure la lettre du pays expéditeur.

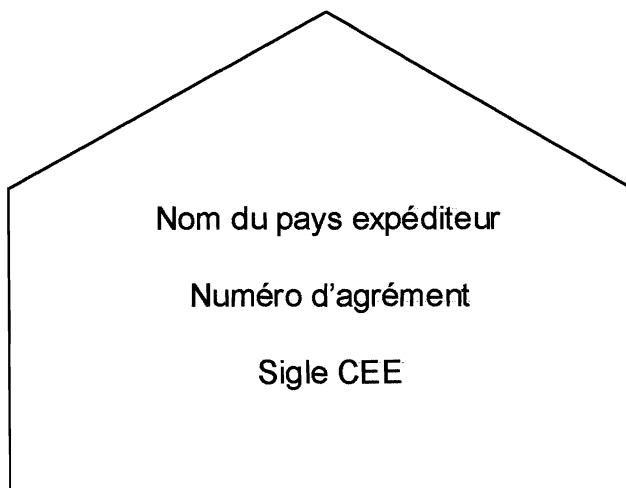


Figure 11 : Modèle de marque de salubrité pentagonale pour la mise sur le marché communautaire de viande de gibier sauvage

5.2.2 Droit national

5.2.2.1 Bases réglementaires

L'arrêté ministériel du 2 août 1995 (14) traduit les conditions du droit communautaire en droit français et fixe les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

Le droit national est plus strict que le droit communautaire notamment, il impose un délai de 3 heures au lieu de 12 heures pour le transport du gibier non éviscéré vers un atelier de traitement. Il autorise par contre la vente de gibier en peau, c'est-à-dire non dépouillé, pendant les période d'ouverture de la chasse.

5.2.2.2 L'estampillage

-Estampillage communautaire

La viande traitée dans les ateliers agréés peut être revêtue de la marque de salubrité communautaire pentagonale.

-Estampillage national

Pour le gibier non dépouillé et donc non destiné aux échanges communautaires, les carcasses sont estampillées avec une marque de salubrité nationale conformément à l'arrêté ministériel du 2 juin 1994 (19).

5.3 DEROGATIONS

Certaines dérogations sont prévues pour s'adapter au caractère particulier de la production de la viande de chevreuil. En effet les volumes de viande sont souvent limités en rapport avec des élevages de type plutôt extensif ainsi que par une activité de chasse limitée par un plan de chasse.

Ainsi, l'arrêté ministériel du 2 juin 1994 (19) prévoit que pour les abattoirs de faible débit la viande fraîche de gibier d'élevage est autorisée sur le territoire national.

De même, sont dispensés d'agrément, les établissements qui produisent de la viande de chevreuil pour le marché local uniquement.

Ainsi, ce chapitre nous a informé sur les contrôles stricts de cette viande par les Services Vétérinaires. Qu'elle soit d'élevage ou sauvage, la viande de chevreuil mise sur le marché offre, autant que possible, des garanties sanitaires pour la sécurité du consommateur.

6 PREPARATION TRADITIONNELLE DE LA VENAISON

Nous avons abordé successivement la filière, la législation et les caractéristiques de la viande de chevreuil. Ce chapitre va, pour conclure cette partie, décrire la préparation de la venaison de chevreuil : à savoir, l'ensemble des gestes permettant de traiter puis de découper la carcasse jusqu'à l'obtention des différents morceaux.

Nous allons décrire l'ensemble des règles élémentaires qu'il importe de respecter au cours de cette opération, tant au niveau du transport que de la conservation, afin d'obtenir une viande de qualité.(4)

6.1 L'EVIscERATION AU MOMENT DE L'ABATTAGE

Pour des raisons de contamination endogène des viandes, il est nécessaire d'ouvrir et de vider le chevreuil sur place le plus rapidement après la mort.

En effet, surtout par temps chaud, la contamination bactérienne d'origine digestive corrompt très rapidement la viande et, particulièrement, si le tube digestif a été lésé par la balle.

Éviscérer un chevreuil nécessite méthode et application.

Tout d'abord, placer le chevreuil sur le dos, la tête renversée de façon à ce que le dessous du cou soit étendu ; fender alors la peau du cou, à partir de la tête jusqu'au sternum, puis séparer la trachée de l'oesophage et fermer celui-ci par un noeud après l'avoir libéré des muscles à l'aide du couteau de chasse : l'oesophage ainsi ligaturé évite un reflux stomacal qui contaminerait les chairs (1) ; rentrer ensuite l'oesophage dans la cage thoracique et sectionner la trachée au ras du sternum.

Ensuite, s'il s'agit d'un brocard, détacher les organes génitaux et dégager les le plus en arrière possible en laissant le pinceau après la peau de l'entre-cuisse pour servir éventuellement de preuve du sexe de l'animal tué.

Profiter de cette fente pour soulever la peau en y introduisant deux doigts, couper celle-ci jusqu'au bas de la cage thoracique bien au milieu du corps. Il existe des couteaux de chasse qui ont une lame spéciale pour cet usage ; elle est munie, à son extrémité, d'une sorte de boule prévenant toute déchirure des organes internes.

Glisser ensuite la main droite à l'intérieur du côté gauche du chevreuil, la passer le long du diaphragme pour enlever la rate et atteindre l'oesophage à l'endroit où il pénètre dans l'estomac, puis à l'aide des deux mains retirer l'ensemble vers l'arrière, jusqu'à sortir l'extrémité nouée de l'oesophage.

Le foie est écarté de l'intestin sans utiliser le couteau qui pourrait l'ouvrir. Il faut maintenant enlever la masse des organes digestifs du corps de l'animal. Pour cela, détacher soigneusement l'extrémité arrière du rectum de la peau en le découpant avec le couteau autour de l'anus. La symphyse pelvienne est fendue en deux afin de pouvoir ramener cranialement le rectum et la vessie.

Sans valeur gustatives, l'ensemble estomac, intestin, vessie etc... est mis de côté et abandonné sur place.

A ce stade il est bon de percer de la pointe du couteau les artères fémorales à l'intérieur des cuisses pour éliminer le sang résiduel..

On peut soit séparer et enlever tout de suite le coeur les poumons et le foie en passant la main droite le long des côtes jusqu'à la trachée et la carotide et tirant le tout à soi ; ou bien les laisser en place et les enlever plus tard. Les reins sont en général maintenus sur la carcasse et retirés ensuite.

Ces opérations terminées, il faut retourner l'animal en soulevant son avant main, la tête assez basse, pour laisser écouler tout le sang de l'intérieur de la carcasse. Si cela est possible la carcasse est suspendue verticalement et le thorax est ouvert par section du sternum pour faciliter l'évaporation.

Veiller à lutter contre les mouches en recouvrant la carcasse de branchages ou d'un filet spécial. L'intérieur de la carcasse étant largement exposé, il convient pour le protéger des insectes, de le bourrer avec du feuillage que l'on choisira vert afin d'éviter les débris.

Au niveau de l'impact de la balle, on enlève les poils et on pare la venaison .

Si les organes digestifs sont atteints par une balle, il convient de nettoyer et d'essuyer soigneusement l'intérieur de la carcasse avec des herbes et des feuilles ou avec un torchon Rincer ensuite abondamment la cavité abdominale en évitant de contaminer les autres morceaux, puis séchez avec un torchon.

Quand le temps dont on dispose ne permet pas de vider le chevreuil, il faut, au moins si c'est un brocard, enlever les parties génitales qui pourraient donner un mauvais goût à la venaison. Cependant l'éviscération doit intervenir dans les trois heures.

6.2 LE TRANSPORT

L'animal doit être transporté jusqu'à la voiture. Les quatre membres peuvent être réunis ensemble ce qui permet de porter l'animal à bout de bras. Cette solution n'est envisageable que si la distance est courte. Pour des distances supérieures, le sac à dos de montagne est très employé, l'animal y est introduit par l'arrière, les quatre pattes rassemblées, la tête restant hors du sac.

Attention, toutefois, un chevreuil tué doit être laissé le plus possible à l'air afin d'accélérer son refroidissement ; ne laisser donc jamais un chevreuil encore chaud dans un sac épais et hermétique. De même, ne le laisser pas macérer dans un coffre de voiture.

S'il y a plusieurs carcasses à transporter, ne les placez pas les unes contre les autres, si elles ne sont pas absolument froides.

6.3 STOCKAGE

La carcasse est suspendue au sec, à l'abri des mouches, et au frais (5) ; l'idéal est une pièce dont la température avoisine +10°C. Afin d'éviter la contracture par le froid évoquée précédemment, ce n'est qu'une fois qu'elle est entrée en phase de rigidité cadavérique que l'on place la carcasse en chambre froide à environ +3°C. Elle sera traitée sous 48 heures, selon qu'il y ait partage ou pas entre les chasseurs.

6.4 DEPOUILLAGE ET DECOUPE

Suspendue par les postérieurs (1) , la carcasse est séparée, à l'aide d'un couteau affûté, de l'enveloppe peau-pelage en évitant d'entailler les masses musculaires. La tête puis les pieds sont détachés en dernier.

L'extérieur de la carcasse est débarrassée avec soin de tous poils, particules de terre ou de sang.

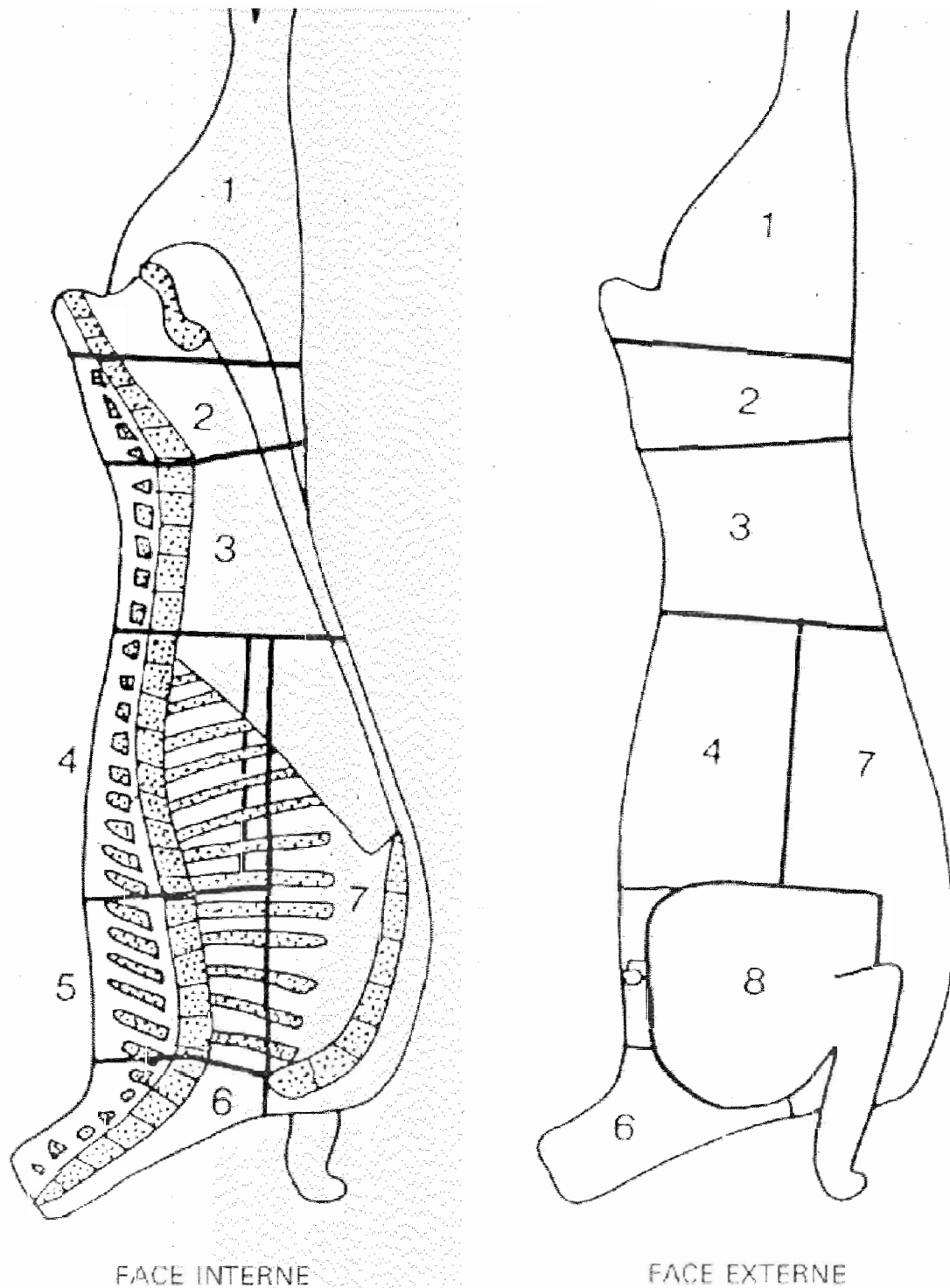
Les abats tels le coeur, le foie dont on aura au vidage, éliminé la vésicule, et les rognons sont mis de côté, et seront consommés sans tarder.

La carcasse va être découpée en différents morceaux que sont le gigot, la selle, le filet obtenu à partir de la selle désossée, les noisettes (filet tranché), les côtelettes, le collet, l'épaule, la poitrine.(16)

Pour cela, les pattes avant sont prélevées en les écartant du corps et en sectionnant la mince couche musculaire qui les attache à la cage thoracique. La poitrine est alors détachée par section des côtes.

Après avoir décroché la carcasse, on dégage ensuite les cuissots en les désarticulant.

Il reste donc la colonne vertébrale du cou au coccyx dont on retire la selle, le filet, les côtelettes et le collet.



1. Gigot raccourci - 2. Selle - 3. Filet - 4. Carré couvert (côtelettes premières et secondes) - 5. Carré découvert (côtelettes découvertes) - 6. Collet - 7. Poitrine et haut de côtelettes - 8. Epaulé.

Figure 12: coupe du chevreuil

(A partir du *Guide professionnel du découpage et du désossage des viandes de boucherie Godefroy M 1987 - Edition Canore*)

6.5 LE PARTAGE

Si l'animal a été tiré au cours d'une battue, les morceaux sont en général partagés entre tous les chasseurs. En principe, un cuissot revient à la personne ayant abattu l'animal, tandis que les autres lots sont attribués par tirage au sort.

6.6 LE CONDITIONNEMENT

La découpe achevée, les pièces de viande sont dégraissées et séchées. On les replace immédiatement au réfrigérateur pour une utilisation immédiate ou dans les jours qui suivent. La température pour un réfrigérateur ne doit pas excéder +4°C.

Si la consommation est différée, les pièces sont mises en congélation après avoir été emballées et étiquetées. Pour éviter qu'elles ne se soudent entre elles, on aura pris soin, pour les portions individuelles (côtelettes, noisettes...), de les séparer les unes des autres par un carré d'aluminium avant d'être emballées ensemble.

Pour un congélateur, la température doit être inférieure à -12°C.

La conservation au congélateur ne doit pas dépasser 6 mois car la congélation n'arrête pas totalement les réactions biochimiques et enzymatiques qui prennent place dans la viande. Les réactions de maturation responsables du développement des qualités organoleptiques de la viande se poursuivent lentement. Ainsi des saveurs étrangères dues au rancissement des graisses apparaissent. On notera que dans le cas des gibiers cette hydrolyse et oxydation des lipides est favorisée. En effet, l'hémoglobine est un excellent catalyseur de l'oxydation (21) et la saignée souvent incomplète du gibier augmente sa concentration tissulaire.

6.7 RECHERCHE DES LÉSIONS

Durant toute la phase de dépouillage et de découpe, la recherche de lésions doit être systématique et méthodique.

La carcasse, les viscères, les séreuses, les muscles, les articulations, la peau, les nœuds lymphatiques doivent être inspectés minutieusement afin de rechercher les lésions signifiant une maladie pouvant rendre la viande impropre à la consommation.

Pour les cervidés, l'examen post-mortem prend comme référence l'espèce domestique la plus proche au niveau anatomique et physiologique (article 6-2 de l'arrêté ministériel du 4 mars 1993)(13). Cet examen post-mortem est détaillé dans l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 (15) concernant les abattoirs et les arrêtés le modifiant.

Ainsi nous avons abordé dans son intégralité le chevreuil en tant que viande de gibier. Il en ressort que le chevreuil est une viande prestigieuse réservée le plus souvent aux repas festifs. Savoureuse, elle n'en est pas moins diététique de par sa faible teneur en graisse. Les services vétérinaires veillent sur ses qualités sanitaires au travers d'une législation européenne rigoureuse. Quant à la viande auto-consommée issue de la chasse, nous avons précisé aux chasseurs les règles indispensables à respecter pour sa salubrité.

Le chapitre suivant va traiter de la préparation de ce délicieux gibier. Sans prétendre être exhaustif, nous donnerons pour chaque morceau plusieurs recettes d'hier et d'aujourd'hui afin d'offrir un large choix aux gastronomes. Les préparations de base indispensables à la réussite de tout plat seront détaillées et suivies de quelques exemples d'accompagnements.

TROISIEME PARTIE :

LE CHEVREUIL ET LA GASTRONOMIE

1 PRINCIPES GENERAUX : QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

1.1 LE CHOIX DES MORCEAUX

Les morceaux de choix sont la selle, les fines côtelettes et les cuissots dénommés gigues.

La selle correspond à la zone lombaire de la colonne vertébrale dont on peut tirer le filet en la désossant. Elle est savoureuse et très tendre. C'est classiquement le morceau de choix servi pour les grandes occasions.

Les côtelettes chez le chevreuil marient délicatesse et saveur grâce notamment à une fine couche de gras rattachée à la côte. Elles ont la faveur des connaisseurs et se dégustent en petit comité.

La gigue ou cuissot est un plat de fête car sa chair est très goûteuse et le morceau suffisamment conséquent pour ravir 8 convives.

L'épaule est aussi excellente, mais elle est moins charnue que la gigue et souvent plus dure. Avec la poitrine et le collier elle entre donc le plus souvent dans la compositions des civets, des ragoûts, des terrines ou des pâtés.

Selon ses goûts on penchera vers la chair plus puissante des brocards ou bien vers celle plus tendre des femelles et des jeunes. Alexandre Dumas dans son savoureux Grand Dictionnaire de Cuisine nous donne son avis de gastronome éclairé : *“Pour que sa chair soit tendre et savoureuse, il (le chevreuil) faut le prendre de dix-huit mois à trois ans ; sa chair est alors très-bonne, quoique sa qualité dépende aussi des lieux qu'il habite ; les meilleurs nous viennent des Cévennes, des Ardennes, du Rouergue et du Morvan. Mais la meilleure est sans contredit celle du chevrotin ou du faon de chevreuil quand ils n'ont encore que neuf ou dix mois (2).*

Le gibier frais sauvage d'origine locale sera préféré au gibier congelé d'importation. Ainsi, afin d'en garantir la fraîcheur et l'origine, certains chefs aiment acheter les gigues avec la peau adhérente. Ils servent ensuite la pièce encore avec la peau. Pour que les poils ne roussissent pas pendant la cuisson, ils les entourent d'un papier huilé.

Pour ce qui est de la quantité de viande que l'on doit prévoir, en moyenne, il faut 250 g de chevreuil par personne.

1.2 LA DECONGELATION

Dès que la température s'élève à des valeurs positives, les germes se multiplient. Parmi ces germes on trouve des espèces psychotrophes, tels les pseudomonas, qui ont un métabolisme très intense aux basses températures. C'est dire l'importance de la température au cours de la décongélation et du stockage ultérieur ; les étapes doivent se faire impérativement au réfrigérateur. : Les petites pièces dégèlent 24 heures au réfrigérateur à la température d'environ +4°C.. Les grosses pièces seront mises à mariner encore gelées et maintenues au réfrigérateur le temps nécessaire à leur décongélation.

De plus, la fusion des cristaux de glace s'accompagne toujours d'une production d'exsudat, en quantité variable, mais qui peut être importante. Il est essentiel que cette étape de décongélation se déroule lentement afin de permettre une bonne réhydratation des tissus et de limiter, ainsi, le volume de l'exsudat. Un exsudat important serait responsable d'une diminution des qualités organoleptiques de la viande(jutosité, saveur) et de sa valeur nutritionnelle par élimination de composés hydrosolubles comme les minéraux, les vitamines, les peptides ...

1.3 LES MARINADES

Utilisées principalement pour le gibier de venaison, les marinades ont pour but d'aromatiser les chairs qui leur sont soumises, de les attendrir et au besoin de les conserver. Elles servent aussi, après avoir fait leurs effets, à la composition des fonds et des sauces.

C'est une hérésie que de mariner fortement et exagérément la délicate viande de chevreuil surtout si l'animal est jeune (c'est-à-dire s'il a moins d'un an). La viande tendre du chevreuil ne nécessite nullement le recours à une marinade prolongée, et les subtils arômes de cette viande seraient masqués par ceux plus puissants de la préparation.

Par contre, il est nécessaire de dénervé les pièces, c'est-à-dire de retirer les nerfs mais aussi les vaisseaux et les parties trop fibreuses telles les tendons, certains fascias et les aponévroses des muscles

Certains, comme le chef Bocuse, aiment piquer la chair de fins lardons gras. D'autres, comme le chef A. WESTERMANN, préfèrent ne jamais piquer un cuissot afin d'éviter que les sucs ne s'échappent.

1.4 LA CUISSON

1.4.1. Principes

Au préalable, A. WESTERMANN conseille de saler la viande avant de la cuire pour que le sel pénètre bien à coeur.

La cuisson est une étape fondamentale, les constituants de la flaveur étant, entre autre, synthétisés au cour de la cuisson (21) .La viande crue n'à donc qu'une flaveur limitée. Toutefois, à la cuisson la chair du chevreuil doit être impérativement maintenue rosée, car, trop cuite, elle devient sèche et perd toute valeur gustative.

Les conditions de cuisson (atmosphère sèche ou humide), la température et la durée du traitement, en modifiant la nature et la concentration des composés volatils, agissent sur la flaveur finale de la viande.

1.4.2. Les procédés de cuisson des aliments(8)

Les procédés de cuisson des aliments sont au nombre de cinq : le braisage, le pochage, le poêlage, le rôtissage, la grillade, qui sont des modes très différents et qui offrent à la cuisine française des ressources savoureuses infinies.

Le *braisage*, est un mode de cuisson en chaleur humide qui fournit des viandes à flaveur intense. Il s'applique de préférence aux pièces de boucherie volumineuse, souvent marinées et lardées. Dans ce cas, la pièce est égouttée, époncée, mise au feu et rissolée dans du beurre et du corps gras, mouillée avec la marinade et un appoint de jus de veau ou de bouillon ; le récipient est recouvert hermétiquement et la cuisson poursuivie très lentement en mijoté.

Le *pochage* consiste à cuire dans un mouillement plus ou moins abondant et à ébullition presque imperceptible.

Le *poêlage*, ou cuisson à la casserole, doit être conduit à tout petit feu, sans autre jus que le beurre utilisé pour la mise en train et celui produit par l'exsudation de la pièce en préparation. Après le rissolage, l'ustensile est maintenu bien clos. Il faut pratiquer de très nombreux arrosages. au terme de la cuisson; le jus concentré constitue un véritable suc.

Le *rôtissage*, se pratique de deux façons : au four et et à la broche ; cette deuxième méthode est incontestablement supérieure à la première. Dans les deux cas, il y a concentration de chaleur, refoulement des sucs vers les parties centrales de la pièce en cuisson, création d' une croûte extérieure rissolée, laquelle retient emprisonnés les sucs qui, par un phénomène inverse, imprégneront tous les tissus quand le rôti ne sera plus soumis à l'action du foyer. Pendant le rôtissage, des arrosages fréquents avec de la graisse sont recommandés.

Au four, il faut dépasser 65 à 70°C à coeur pour obtenir une bonne flaveur.

La *grillade* subit les lois culinaires des rôtis : saisissement et rissolage des chairs exposées au feu libre, refoulement et concentration des sucs nutritifs. L'art est de savoir coordonner l'intensité du foyer, la rapidité plus ou moins grande du saisissement, avec le volume, l'épaississement de la pièce placée sur le grill. Une grillade ne se retourne , en principe, qu'une seule fois et avec une palette, jamais avec une fourchette ou un instrument piquant qui provoque l'écoulement du jus.

Au grill ou à la poêle, il faut contrôler la vitesse de cuisson pour éviter des réactions de brunissement et de pyrolyse à l'origine de flaveurs indésirables.

Dans tous les cas de cuisson sèche, il convient de saisir la viande en ayant pré-chauffé le four ou la poêle, afin de coaguler les protéines périphériques du morceau et d'emprisonner les sucs à l'intérieur. La température de cuisson est ensuite abaissée pour cuire le coeur de la viande.

Nouvellement venue, la cuisson au four à micro-onde s'adapte mal à la cuisson de la viande et en particulier du chevreuil qui se mange rosé. En effet, cette cuisson laisse fuir les sucs musculaire. La viande devient donc sèche et sans saveur.

1.5. LE DECOUPAGE

Une fois cuite, la viande doit patienter 10 mn avant d'être découpée et servie pour permettre aux sucs de diffuser dans tout le morceau mais surtout pour que les complexes d'actomyosines musculaires saisis par la chaleur se relâchent et rendent la viande plus souple. Durant ce laps de temps, on la maintient au chaud, en la plaçant par exemple sur la porte du four ou à côté du feu.

Ce temps écoulé, on procède au découpage juste avant de servir. Afin de récupérer les sucs de cuisson, la viande rôtie est découpée sur une planche en bois avec une rayure creusée à sa périphérie.

Il est assez difficile de découper si l'on ne dispose de quelques connaissances anatomique. Il faut y suppléer par l'observation et rechercher d'abord, s'il s'agit d'une pièce de boucherie notamment, le sens des fibres de la viande et toujours trancher perpendiculairement à celles-ci. On remarquera alors qu'une tranche de viande tranchée ainsi correctement s'offre à la mastication parallèlement aux fibres ; par contre, si elle est mordue perpendiculairement, une viande tendre semblera dure.

1.6. LE DRESSAGE

Dresser un plat est la dernière action culinaire qui prélude à la dégustation. Le dressage est la mise en oeuvre, avec goût, de la présentation, laquelle doit être simple quoique élégante(surtout s'il s'agit de cuisine chaude), de façon à ne jamais nuire à la qualité et à la saveur des mets. La règle absolue est de ne pas sacrifier le fond à la forme.

Les pièces d'argenterie, d'orfèvrerie et les cristaux utilisés pour le dressage doivent être impeccables, assez grands, mais sans l'être trop ; par exemple, la bordure d'un plat ne sera jamais encombrée.

Un dressage parfait est celui qui répond aux nécessités du service. Il faut donc écarter tout ce qui peut alourdir, gêner et rendre maladroite la personne qui découpe et sert.

2 QUELQUES RECETTES A TRAVERS LES AGES

2.1 RECETTES MEDIEVALES (9)

Jusqu'au XIIIème siècle la chasse est restée ouverte à tout le monde, gratuitement, tout au long de l'année. Il en était de même pour la pêche. Ce n'est que par la suite que seigneurs et riches bourgeois réservèrent, pour leur seul plaisir, des pans entiers de territoires forestiers. Auparavant, chacun chassait à sa guise, ou presque... Il y avait tant de lapins, lièvres, perdrix, sangliers, chevreuils, cerfs et autres prédateurs dans les bois que c'était une nécessité absolue de les détruire. Pas un carré de choux, pas une vigne, pas un champ de blé ne leur auraient résisté. Tout aurait été dévoré sur pied. C'était, en quelque sorte, un devoir civique de chasser! Aussi ne s'en privait-on pas et la venaison faisait-elle partie des aliments de base. Quelques recettes ont traversé les âges et sont parvenues jusqu'à nous. Mme J. Bourin dans son remarquable livre : “ *LA Cuisine Médiévale pour Table d'Aujourd'hui* ” en a répertorié quelques-unes, principalement issues de l'oeuvre d'un des premiers grands chefs cuisiniers connu Viandier de Taillevent.



36

Figure 13 : illustration issue du livre de Viandier de Taillevent. (Source Bibliothèque Nationale)

2.1.1 lardeaux de venaison

Voici donc une des toutes premières recettes de chevreuil dont les écrits ont été retrouvés dans le Livre Fort Excellent de Cuisine de Viandier de Taillevent.

BOURGUIGNON DE CHEVREUIL

Pour faire lardeaux de venaison ou y faulte de venaison prenez du beuf et le coupez en pieces aussi grant que quatre doigtz carre et lardez chascun de trois ou quatre lardons mettez le cuyre en beau bouillon de boeuf prenez du vin vermeil et le mettez cuyre avec et du vinaigre. Et le mettez cuire a court bouillon pour les especes canelle menue espice noix de muscade et les assavoures de sel. Aussi pour une autre prenez du bouillon de beuf de verius gingembre pour les especes fenoil vert et laissez venir a court bouillon.

Livre fort excellent de cuisine.

La recette est réactualisée par Jeanne Bourin

Pour six personnes :

1 kg de bourguignon de chevreuil
150 g de lard demi-maigre
2 cuillerées à soupe de beurre ou d'huile
1 bol de bouillon de viande
3 verres de bon vin rouge
2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin
1/4 de cuillerée à café de cannelle en poudre
1/4 de cuillerée à café de muscade en poudre
1 branche de thym
1 feuille de laurier
1 ou 2 clous de girofle
sel

Coupez la viande en tronçons carrés de quatre travers de doigt.

Lardez chaque morceau de 3 ou 4 lardons demi-maigre.

Faites revenir doucement au beurre ou à l'huile dans une cocotte.

Quand les morceaux ont pris couleur, salez-les, couvrez-les avec le vin et le bouillon prêts à bouillir, ajoutez les épices, le thym, le laurier, les clous de girofle et le vinaigre (ne jetez jamais de liquide froid sur une viande chaude : cela la durcit). Il faut que la viande soit juste recouverte de liquide.

Laissez mijoter au moins deux heures. Si la sauce se réduit trop, ajoutez un peu de vin.

Préparé la veille et réchauffé, le bourguignon n'est que meilleur.

2.1.2 Venaison aux soupes

LE CIVET DE CHEVREUIL

Prenés la venaison despecée par belles pièces et honnestes, et faictes bouillir en ung pot avecques du bouillon de beuf, qui en pourra finer, ou de son bouillon mesmes, et mettés du vin vermeil, du mylleur que vous pourrez finer, et les épices, glou et graine et les broyer et destrampés de vertjus et d'ung pou de vin aigre, et mettés bouillir tout ensemble, et goutés de sel ainsi qu'il appartient.

Venoison de chevreuil pour mettre en soupe tout ainsi comme l'autre prédicit.

Viandier de Taillevent

Voici la recette réactualisée :

Pour six personnes :

1 kg de chevreuil à bouillir

150 g de lard maigre

3 cuillerées à soupe de beurre ou de saindoux

1 tasse de sang de chevreuil (c'est l'idéal, mais difficile à obtenir) ; à défaut un bol de très bon bouillon de boeuf.

1/2 litre de bon vin rouge : un petit beaujolais ou mieux un bourgogne

1 bouquet garni : thym, laurier, persil, 1 petite branche de céleri.

2 clous de girofle broyés

1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre

1 cuillerée à café de graines de coriandre

les graines d'une dizaine de gousses de cardamome

2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin ou de jus de citron

sel

Coupez les morceaux de chevreuil en carrés assez épais.

Coupez le lard en dés ; faites-les fondre dans la matière grasse, puis faites revenir le chevreuil, ajoutez le bouquet garni, couvrez du sang du chevreuil ou du bouillon étendu de vin. Mélangez bien, salez.

Laissez mijoter 1 1/2 à 2 heures suivant la tendreté du chevreuil.

Dans une tasse mélangez les épices en poudre, mouillez de citron ou de vinaigre pour bien faire l'amalgame. Versez dans la cocotte 30 minutes avant de servir et mélangez bien.

Si la sauce devient trop courte, étendez-la d'un mélange : 1/3 d'eau, 2/3 de vin. Goûtez la sauce au moment de servir, pour rectifier l'assaisonnement.

Servez avec des croûtons et du riz blanc, ou des marrons au naturel.

Ces recettes du moyen-âge sont encore d'actualité aujourd'hui. Toutefois, la cuisson prolongée, les épices et les marinades convenaient à des viandes longuement rassies aux arômes puissants. De nos jours, le goût des viandes est moins prononcé, et ce type de recette est à réserver a des morceaux durs qu'une longue cuisson attendrira.

2.2 RECETTES DU XVII SIECLE (22)

Au cours des siècles, la cuisine se raffine. Le XVII^e siècle est une période majeure dans l'évolution culinaire. Ce siècle jette les bases d'un nouvel art de vivre, d'une nouvelle convivialité qui, si elle n'est pas aussi étroite que celle du Moyen Âge, est plus libre, plus galante. Plus d'animalité avouée, plus d'empotement ; à table tout est propre : les mets et les convives.

Voici quelques recettes extraites du livre "*Le Cuisinier*" de Pierre de Lune (1656), "où il est traité de la véritable méthode pour apprêter toutes sortes de viandes, gibiers, volailles, poissons tant de mer que d'eau douce, suivant les quatre saisons de l'année". Célèbre écuyer de cuisine, Pierre de Lune fut l'inventeur du boeuf-mode et du bouquet garni. Certaines de ces recettes annoncent déjà la cuisine d'aujourd'hui.

2.2.1 Le chevreuil selon Pierre de Lune (1656)

Écoutons ce brillant cuisinier :

“Chevreuil

Le chevreuil n'est pas si fade que le faon de daim. Piquez-le de menu lard et le faites rôtir ; vous le pouvez manger à la sauce douce naturelle ou à l'aigre-doux, ou à la poivrade naturelle, ou faire passer la rate du chevreuil par la poêle avec lard fondu et un oignon. Etant cuit, piler le tout dans un mortier et passer par l'étamine avec jus de mouton, de citron et de champignons, et poivre blanc.

Autrement. Lardez le chevreuil de gros lard, le passez par la poêle avec lard fondu, le mettez dans une casserole ou terrine, assaisonnez de sel poivre, un paquet, laurier muscade, bouillon de boeuf ou eau chaude mettez-y un verre de vin blanc, un peu de citron vert ; liez la sauce avec farine frite ; mettez câpres et un jus de citron ou vinaigre en servant.

Autrement. Vous pouvez aussi le manger lardé de gros lard, le faire cuire avec eau, vin blanc, un paquet, citron vert, laurier, sel, poivre, muscade, clous de girofle pilés ; le laisser refroidir dans son bouillon et le servir sur une serviette avec tranches de citron et cresson”.

2.2.2 Méthode pour bien apprêter les pâtés à manger froid

Voici une autre recette extraite du "traité de pâtisserie pour toute l'année" de Pierre de Lune

“Toutes ces pâtes se peuvent faire de seigle, en tant qu'elle est plus propre à garder les viandes et plus portative. Souvenez-vous que tous les pâtés de garde doivent être bien cuits et bien bouchés.

Pâté de cerf

Laissez mortifier le cerf et le lardez de gros lard assaisonné de sel, poivre, muscade, et clous, le tout bien pilé. Faites pâte comme dessus avec sel, un peu de beurre, et le faites en abaisse assaisonnée comme dessus, force lard pilé, laurier et bardes de lard ; après, le dorez avec

jaunes d'oeufs, puis le faites cuire trois ou quatre heures, et vous souvenez de le percer de peu qu'il ne s'en aille ; sortant du four, bouchez-le et le mettez sur un clayon ou claie.

Pâté de chevreuil

Le pâté de chevreuil se fait de même que celui de cerf, mais il n'est pas besoin de le laisser cuire ni l'assaisonner aussi fort”.

Les recettes se raffinent(citron, cresson ...), la cuisson aussi : les rôtis prennent le pas sur les daubes et autres bourguignons. L'évolution va continuer dans ce sens.

2.2.3 Les mémoires gourmandes de Madame de Sévigné

Un ouvrage remarquable, *les mémoires gourmandes de Madame de Sévigné* (7), décrit l'art de vivre du XVII^e siècle avec une grande sensibilité. Dans la préface, le célèbre chef cuisinier Bernard Loiseau souligne, qu'à cette époque, on aimait la cuisine plus simple mais qu'on recherchait “les goûts les plus justes”. On retrouve dans ce livre une recette de venaison à la broche ; elle constitue “le rôt” c'est-à-dire des viandes simplement rôties présentées “à sec” . La marquise recommande de prendre une pièce de venaison bien “mortifiée”. “Mortifier” une viande consistait à la battre avec un rouleau de bois et à la laisser reposer environ une dizaine de jours. Embrochées, ces viandes peuvent alors cuire seules, soit être mouillées régulièrement de marinade afin d'en affiner le goût. La marinade se prépare à l'avance : on met à chauffer du bouillon, dans lequel on ajoute du vinaigre, du sel, du poivre, un oignon, une petite écorce d'orange ou de citron. Cette préparation, maintenue chaude, sert à arroser la pièce de viande en cours de cuisson. Les viandes sont présentées simplement dorées par la cuisson, même si elles doivent se déguster avec une sauce qui est alors servie à part.

Ce plat prenait place dans des menus énormes. Le “rôt” n'était en effet, que la première entrée de viande du deuxième service d'un repas qui comptait alors quatre service comme nous l'explique la marquise: “*Le premier service était de quelques potages, ou d'une bisque accompagnée de deux moyennes entrées, de ragoûts différents et de deux autres grandes entrées avec quelques hors-d'oeuvres. Le second service, qui est le rôt, pourra être composé de deux moyens plats , l'un de volaille ou d'animaux sauvages, l'autre de viande de boucherie. Ce service levé, on sert l'entremets, composé de quelques tourtes, jambon, langue parfumée ou autres viandes de cette nature avec quelques hors-d'oeuvre. Ensuite vient le Fruit, autrement appelé dessert, qui doit être proportionné aux premiers services. Telle est à peu près l'ordonnance d'un dîner qui après cela est garni de telles gourmandises que l'on veut et déguisées ainsi que l'on juge à propos, et selon le plus ou moins de couverts dont la table est chargée. Il suffit de dire que les friands et les délicats, après s'être plus que suffisamment gorgés de plusieurs sortes de bon mets, n'estiment pas avoir fait bonne chère s'ils ne finissent pas leurs festin par un fruit”.*

2.3. RECETTE DU XVIII ET XIX SIECLE

Alexandre Dumas, fin gastronome, a dressé un *Dictionnaire de Cuisine*(2) dans lequel il répertorie la quasi totalité des mets de l'époque. On y retrouve une multitude de recettes des plus classiques au plus déroutantes comme, entre autres, le ragoût de laitance de carpe ou les pieds d'éléphants à la Rothschild. Un foisonnement de produits et de recettes, témoins d'une époque où la nature était encore opulente. Parmi ces recettes, le chevreuil est présenté comme *un des gibiers les plus commus et les plus recherchés*, ce qui, à une période où le gibier était abondant, n'est pas un mince compliment.

Voyons en détail l'héritage légué par ce gourmet.

Quartier de chevreuil rôti

Faites macérer votre chevreuil avec huile fine, vin rouge, persil, épices et quelques tranches d'oignons.

Enlevez ensuite la peau du filet et celle du dehors de la cuisse, piquez-les de lard fin ; enveloppez le quartier d'un papier beurré ; faites cuire et servez les grosses pièces avec une poivrade.

Civet de chevreuil

Lardez de gros lard les deux parties de la poitrine d'un chevreuil, passez les à la casserole avec persil et lard fondu ; puis faites-le cuire avec un bouquet de fines herbes, sel, poivre, laurier, citron vert. Quand tout est cuit à point, faites une sauce que vous liez avec farine frite, filet de vinaigre, poignée de câpres et quelques olives désossées, et servez avec des croûtons.

Gigot de chevreuil rôti

Après avoir paré un gigot de chevreuil et l'avoir piqué de lard fin, vous le mettez mariner quelques heures avec du sel et de l'huile d'olive, puis vous le laissez une heure à la broche, l'arrosant avec sa marinade, et faites une sauce avec cette marinade et du jus d'échalotes.

Côtelettes de chevreuil

Lavez, aplatissez, marinez un jour, faites revenir dans l'huile vos côtelettes. Cuites et d'une belle couleur, égouttez et servez avec une sauce poivrade ou une sauce tomates

Filets de chevreuil sautés à la minute

Parez, piquez, marinez, faites sauter au beurre sur un feu vif, dressez, glacez et servez à la poivrade.

Escalopes de chevreuil

Vous levez les chairs de deux épaules, ôtez les peaux, coupez en escalopes, faites cuire sur un sautoir avec du beurre fondu, sel, poivre, ail, laurier ; placez vos escalopes au moment de servir sur un fourneau un peu ardent, retournez-les, ajoutez du beurre et garnissez le plat avec du verjus.

Crépinettes de chevreuil

Joignez à des chairs de chevreuil rôties, des truffes, des champignons, de la tétine de veau ; faites réduire dans une bonne sauce, laissez refroidir le tout et amalgamez avec du beurre pour partager en portions à peu près égales, que vous enveloppez de crépines ; mettez ensuite vos crépinettes sur un plafond beurré, faites prendre couleur, versez dessus, en les servant, une ravigote d'anchois.

Hachis de chevreuil aux oeufs pochés

Hachez des chairs de chevreuil rôties avec des fines herbes cuites, mettez le tout avec un peu de beurre dans une poivrade bien réduite, sans le laisser bouillir et surmontez ce hachis avec des oeufs pochés.

Emincé de chevreuil aux oignons

Faites un roux avec des oignons coupés en rouelles, faites-y chauffer vos tranches de chevreuil en y ajoutant du poivre blanc et le jus d'un citron.

Chevreuil en daube

S'il a été mariné, ne le faites macérer qu'un jour et faites le cuire environ cinq heures dans une braise ; ajoutez-y quantité suffisante de corne de cerf pour en faire une gelée, laissez refroidir, masquez-en votre pièce de chevreuil et servez.

cervelle de chevreuil

Alexandre Dumas nous renvoie à ces recettes de cervelle d'agneau et de veau soit pas moins de neuf recettes pour ce seul abats. Parmi elles, on retient les cervelles en friture. Pelez les cervelles et faites-les dégorger dans l'eau fraîche.; faites les blanchir ensuite trois ou quatre minutes dans de l'eau bouillante ; vous aurez d'abord mis un peu de sel et un filet de vinaigre ; écumez-les, après quoi vous les égoutterez et les mettrez de nouveau dans de l'eau fraîche, et marinez-les au vinaigre ; quand vous voudrez les employer, trempez-les dans une pâte à frire.

MENU D'UN DINER DE SEIZE COUVERTS		
<i>Potages.</i> Tortue à l'anglaise. Consommé aux profiteroles.	Filet de bœuf à la hussarde.	<i>Rôti.</i> Chevreuil sauce groseille. Faisans et perdreaux rôtis.
<i>Relevé.</i> Barbue sauce vénitienne.	<i>Entrées.</i> Suprême de volailles aux pointes d'asperges. Petites timbales de gibier aux truffes. Caisse de homards au beurre d'écrevisses. Chaudfroids de foies gras. Sorbets à l'italienne.	<i>Entremets.</i> Haricots verts nouveaux. Cèpes à la bordelaise. Cremes de patates au malaga. Suédoise de pommes à l'anisette. Dessert.

H I V E R

Figure 14: Exemple de menus au temps d'Alexandre Dumas .D'Après le Grand Dictionnaire de Cuisine écrit par Alexandre Dumas. Edition Tchou, 1965.

Comme nous venons de le voir, le chevreuil a de tout temps occupé une place privilégiée dans la gastronomie française. Nous avons décrit au fil des siècles, l'évolution des recettes vers le raffinement et la complexité. Nous allons maintenant aborder les recettes d'aujourd'hui.

3. LES RECETTES D'AUJOURD'HUI.

L'évolution culinaire s'est perpétuée encore au cours du XX^e siècle. Le chevreuil, bien que le plus souvent traité traditionnellement, a lui aussi été soumis avec bonheur à la "Nouvelle Cuisine". Qu'appelle-t-on la "Nouvelle Cuisine"? Laissons répondre Paul Bocuse, l'un de ses fondateurs :

"La Nouvelle Cuisine, au fond, c'est la vraie cuisine. Mais comment la définir plus précisément? Avant tout, par le souci accordé à la qualité des produits. Dans ce domaine, il ne faut pas tricher mais rechercher toujours ce qu'il y a de mieux comme viande, légumes, etc.

L'un des principes de la Nouvelle Cuisine est également qu'il faut laisser aux choses leur propre goût : il s'agit de mettre en valeur la saveur originelle des mets. Dans l'ancienne cuisine, les raisons étaient plus tape-à-l'oeil que culinaires. Dans la nouvelle cuisine tout a une raison d'être. Prenons par exemple une des "spécialités Bocuse" : le loup en croûte farci d'une mousse de homard. Le loup est mis dans la pâte mais on n'est pas obligé de manger la pâte. Elle est là pour garder le fumet du loup. On n'est pas obligé de manger la farce que je met au milieu non plus... car elle est là pour maintenir une certaine humidité sans laquelle le loup a tendance à sécher...

Les tenants de la nouvelle cuisine se plient à d'autres règles : ne pas établir un menu à l'avance mais aller le matin au marché et, d'après ce que l'on y a trouvé, établir son menu. Cela entraîne automatiquement la nécessité de simplifier, d'alléger les menus. Il n'est plus besoin de ces fonds de sauces, de toutes ces marinades ou autres faisandages... Fernand Point, qui reste mon maître, a supprimé dès avant la guerre toutes ces sauces, ces plats compliqués trop riches, ces garnitures qui faisaient loi dans la cuisine du XIX^e siècle. Cette simplification de la préparation des plats se répercute aussi sur le temps de cuisson. Les poissons doivent être servis roses à l'arête. Les poissons sont toujours trop cuits! Les haricots verts doivent craquer sous la dent et les pâtes rester fermes.

Autre point sur lequel j'aimerais insister : il faut laisser une petite part à l'improvisation, quand on cuisine. Il ne faut pas suivre une recette à la lettre."

Ainsi, nous avons aujourd'hui des recettes traditionnelles mais aussi des recettes façon Nouvelle Cuisine. Sans prétendre être exhaustif, les paragraphes suivants vont donner un large éventail de ces recettes d'aujourd'hui. Elles seront regroupées en fonction du morceau de chevreuil que l'on désirera traiter.

3.1 LA CUISINE DES NOISETTES DE CHEVREUIL

On appelle noisette le filet tranché. Les noisettes ne sont que délicatesse et saveur. Peu volumineux, ce morceau de choix est à déguster avec quelques convives, uniquement. La chair doit impérativement être maintenue rosée ; la cuisson est très rapide, de l'ordre de 4 minutes lorsqu'on les fait sauter à la poêle.

3.1.1 Médillons de chevreuil sauce aux amandes (31)

Préparation : 20 min Repos : 12 h Cuisson : 5 min

Pour 6 personnes

Ingrédients :

60 g de raisins secs

30 g de beurre

1 oignon haché

120 g d'amandes en grains

Une pincée de sucre

3 dl de fond de gibier

Cannelle

12 médaillons de chevreuil pris dans le filet

6 feuilles de laurier

Thym

Sel, poivre.

La veille de la préparation, mettre les raisins à gonfler dans de l'eau.

Le jour même, faire revenir au beurre l'oignon haché pendant 3 minutes puis ajouter les amandes, le sucre et colorer l'ensemble ; ajouter le fond de gibier et les raisins égouttés, le sel, le poivre et une pincée de cannelle en poudre.

Assaisonner les médaillons taillés dans le filet paré et les dorer sur les deux faces. Les retirer rosés.

Déposer un peu de sauce dans le fond des assiettes. Poser les médaillons dessus. Décorer d'une feuille de laurier.

3.1.2 Médaillons Saint-Hubert (31)

Préparation : 25 min Cuisson : 30 min

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

4 pommes fruit
Le jus d'1/2 citron
40 g de beurre
120 g d'airelles
8 médaillons de chevreuil pris dans le filet
3 cl d'huile
5 cl de cognac
2 dl de fond brun de gibier
1,5 dl de crème fraîche
100 g de beurre
1 cuil. à soupe de gelée de groseille

Eplucher les pommes. Les évider. Les citronner. Les cuire au four avec une noix de beurre pendant 15 minutes à 150°C (th.5). Les remplir d'airelles chauffées à part.

Assaisonner les médaillons et les dorer à la poêle avec l'huile. Ils doivent rester rosés. Les réserver au chaud.

Dégraisser la sauteuse de cuisson et la déglacer au cognac. Ajouter le fond brun. Réduire d'un tiers. Ajouter la crème et faire réduire la sauce à la bonne consistance.

Incorporer le beurre en petites parcelles puis la gelée. Rectifier l'assaisonnement.

Dresser les pommes et les médaillons sur assiette.

Entourer d'un cordon de sauce.

Servir par exemple avec des blinis de pommes de terre.

3.1.3 Noisette de chevreuil Diane (8)

Assaisonner les noisettes, les faire sauter vivement à l'huile. Les dresser en turban sur des croûtons triangulaires tartinés de farce à gibier et passés au four.

Napper les noisettes de chevreuil de sauce Diane.

Servir en garniture une fine purée de marrons.

On fait subir aux côtelettes la même préparation.

3.1.4 Noisettes de chevreuil aux cerises (8)

Saler, poivrer les noisettes de chevreuil, les mariner quelques heures à l'huile et au citron. Les faire sauter vivement au beurre clarifié en maintenant les chairs rosées.

Dresser en couronne les noisettes sur un plat rond, chacune d'elles est placée sur un croûton en forme de coeur et coloré au beurre.

Garnir le milieu du plat avec des cerises griottes énoyautées et étuvées au cherry.

Au moment de servir, saucer les noisettes d'une sauce venaison très légère.

Les côtelettes de chevreuil peuvent subir cette préparation.

3.1.5 Noisettes de chevreuil au poivre vert (8)

Recette pour 4 personnes :

Prélever sur une selle de chevreuil 12 belles noisettes. Les parer correctement et les mettre à mariner avec un demi-jus de citron et une ou deux cuillerées d'huile.

Après une courte macération, les égoutter, éponger et saler légèrement.

Ensuite, cuire les noisettes à l'huile très chaude dans un sautoir à fond épais. Ne pas dessécher les chairs, celles-ci doivent rester moelleuses et rosées.

Dans un plat rond, placer chaque noisette sur un petit croûton taillé en forme de coeur et frit au beurre.

Dégraissier le sautoir, ajouter dans celui-ci 10 g de beurre et une cuillerée à café de "poivre vert" concassé.

Chauffer un instant en remuant avec une cuiller en bois, diluer avec un petit verre de cognac. Laisser réduire de moitié et ajouter 2 décilitres de crème.

Après une légère ébullition pour établir la liaison, rectifier l'assaisonnement en sel.

La mise au point étant faite, sans plus tarder, napper avec la sauce obtenue l'ensemble des noisettes.

Servir aussitôt dans des assiettes chaudes.

NOTA : Le poivre vert étant conservé dans un liquide doit toujours être rincé à l'eau fraîche avant son utilisation.

3.1.6 Noisettes de chevreuil sauce chasseur (8)

Prélever sur une jolie selle de chevreuil de belles noisettes les piquer en croix avec de fins lardons gras.

Les mettre à mariner avec huile et jus de citron une ou deux heures avant leur emploi

Pour les cuire, les sauter à l'huile en les tenant légèrement saignant.

Dresser les noisettes (2 ou 3 par personne) sur un plat et au moment de servir, les napper d'une excellente sauce chasseur.

Border le plat de croûtons frits.

On peut accompagner les noisettes de petites pommes de terre parisiennes.

3.2 LA CUISINE DE LA SELLE DE CHEVREUIL

La selle de chevreuil est la pièce correspondant au râble chez le lièvre ; elle s'étend depuis les premières côtes jusqu'à la croupe et se termine à la naissance des giques. Le chevreuil de par sa petite taille se prête bien à cette découpe. On obtient un morceau de choix d'environ 1,5 kg contenant les deux filets. On peut alors réaliser des plats pour 6 à 8 personnes.

3.2.1 Selle de chevreuil des Comtes de champagne

1er prix Pierre Taittinger - 1968, par Guy Legay M.O.F.

Pour 6 personnes :

Prendre une belle selle de chevreuil de 1,500 kg environ, la parer à vif et la piquer de fins lardons.

La rôtir vivement au four à raison de 13 minutes par kilo de viande, la plier dans un papier légèrement huilé et la laisser reposer 1/4 d'heure en la retournant de temps en temps, afin que le sang se trouve régulièrement réparti.

On sert avec la selle trois garnitures d'accompagnement :

1° des pommes cabaret : C'est une masse de pommes dauphines, coulée à la poche dans une friture (on procède comme pour les gnocchis à la Parisienne) ;

2° des chanterelles : les traiter à la crème, au dernier moment leur adjoindre une cuiller de moutarde et une cuiller de cerfeuil concassé (on les dresse dans des fontanges) ;

3° pommes fruits (golden) : les tailler en cylindre en forme de coffrets historiés, les cuire doucement au four avec sucre et beurre, les garnir de cerises griottes liées avec une brunoise de citron et d'orange cuite dans une composition de porto et de gelée de groseilles réduite à point.

Au dernier moment, glacer le couvercle du coffret à la salamandre.

Dresser la selle sur un plat "Champ de Mars".

Alterner les garnitures autour.

Servir à part une saucière de sauce poivrade et une saucière de gelée de groseilles.

3.2.2 Selle de chevreuil de Luitel

Par L. Darold, Prix Prosper Montagné 1957

Piquez une belle selle de chevreuil de lard fin, et cernez-la de 3 tours de ficelle. Cuisez-la à la broche ou, à son défaut, au four. Arrosez souvent la pièce et donnez-lui 15 minutes de cuisson au kilo. (La chair doit être rose) Tenez-la au repos 20 minutes après quoi, veuillez la dresser sur un plat long, après l'avoir parsemée de julienne d'angélique fortement blanchie et en l'entourant de la garniture suivante : 10 têtes de champignons farcies de duxelles de cèpes, saupoudrées de parmesan et gratinées, alternant avec de petits pains ainsi préparés : Beurrez 10 moules à darioles, tapissez-les de purée de marrons sèche et beurrée, garnissez les puits avec une purée de volaille crémeuse, faites pocher au bain-marie, 20 minutes. A chaque extrémité du plat, dressez un buisson de 10 croquettes plates de nouilles au parmesan, dorées au beurre et croustillantes.

Par ailleurs, préparez la sauce suivante : placez dans une sauteuse un décilitre de vinaigre avec une julienne de rouge de carottes et de céleri, auparavant étuvés au beurre, une cuillerée d'échalotes hachées et 3 gousses d'ail écrasées ; quand le vinaigre sera réduit de 2/3, ajoutez un 1/2 litre de fond de veau fin. Aromatisez d'une 1/2 feuille de laurier, une brindille de thym, 25 grains de poivre et réduisez lentement d'un tiers. Passez cette sauce à la mousseline, remettez-la au feu avec 2 cuillerées de raisins de Corinthe et une cuillerée de raisins de Smyrne macérés dans du porto et une cuillerée de "pignoles". Donnez encore 20 minutes d'ébullition lente. Cette sauce doit être relevée et présenter une belle couleur acajou. La servir à part.

3.2.3 Selle de chevreuil à la crème par Louis Lambert

La selle étant parée et piquée de fins lardons gras la mettre dans une marinade froide au vin blanc durant 24 heures et après l'avoir époncée, la rôtir au beurre sur les parures de chevreuil et les aromates composant la marinade.

Aussitôt cuire, retirer la selle et déglacer le plat à rôtir avec la marinade. Laisser réduire aux deux tiers et ajouter 3 décilitres de crème. Corser avec une cuillerée à café de glace de viande fondue et épicer avec 2 grains de genièvre pulvérisés.

De nouveau, faire réduire de manière à obtenir une sauce onctueuse.

La sauce étant passée à l'étamine, rectifier l'assaisonnement. Pour servir, dresser la selle sur un plat, napper avec la moitié de la sauce, l'autre moitié étant envoyée en saucière. Purée de marrons, de céleris, peuvent accompagner la selle de chevreuil.

3.2.4 Selle de chevreuil "Grand Veneur"(8)

Méthode : Après avoir paré et dénervé la selle, la piquer de fins lardons gras. La mariner ensuite quelques heures (voir marinades instantanées). Une fois ficelée, la rôtir au beurre sur un lit de parures et d'aromates composant la marinade.

Durant la cuisson dans un four vif, arroser fréquemment avec le beurre et le gras s'écoulant de la pièce dans le plat à rôtir.

A la cuisson, les chairs doivent être maintenues saignantes. A cet effet, on reconnaît que la selle est à point en enfonçant dans la moelle épinière une aiguille à brider ; si celle-ci sort légèrement chaude, c'est une des preuves que la selle a atteint le degré de cuisson demandé.

Pour servir la selle, la déficeler et la dresser sur un plat long, l'entourer de barquettes de gelée de groseilles et de croustades garnies de purée de marrons ; la sauce Grand Veneur étant toujours en saucière (voir sauce Grand Veneur).

Les gigues de chevreuil subissent le même apprêt.

3.2.5 Selle de chevreuil sous-bois par Guy Girerd, M.O.F.

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

1 selle de 1,500 kg marinée	10 g échalotes
150 g duxelles de champignons	10 g amandes effilées
150 g farce à gratin	500 g girolles
50 g purée de foie gras	500 g cèpes
20 g de truffes	200 g purée de marrons
2 cl de cognac	6 barquettes en pâte feuilletée
3/4 sauce poivrade	Persil haché.
150 g beurre	

Préparation :

Piquer la selle, l'assaisonner et la rôtir à feu vif, la garder saignante, laisser reposer 10 minutes. Enlever les filets et les escaloper en tranches minces dans le sens de la longueur. Masquer l'os avec un peu de farce à gratin dans laquelle l'on incorpore la duxelle, la purée de foie gras, les truffes hachées et le cognac. Recouvrir chaque tranche de filet avec la même farce. Reconstituer la selle, recouvrir la selle avec le reste de farce et mettre à la porte du four, napper légèrement de sauce poivrade de manière à la glacer - parsemer dessus des amandes effilées.

Dresser la selle, - garnir sur les côtés de bouquets de girolles, et cèpes. (Préalablement revenus au beurre, avec échalotes hachées, assaisonner et ajouter le persil haché) - intercaler de barquettes de purée de marrons.

La sauce Venaison est servie en saucière à part.

3.3 LA CUISINE DU FILET DE CHEVREUIL

Le filet est un morceau mythique connu de tous pour sa tendreté et sa saveur délicate. Un filet de chevreuil pèse environ 600 g. et ravi au maximum quatre convives. A la cuisson, il convient de bien veiller à le maintenir rosé à l'intérieur ; les connaisseurs le mangent saignant.

3.3.1 Filet de chevreuil au céleri

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

600 g de filet de chevreuil
1 céleri-rave de 1 kg environ
2 petites branches de céleri
10 cl de cognac
50 g de beurre
2 cuil. à soupe d'huile d'arachide sel, poivre

Pelez le céleri-rave, coupez-le en cubes de 2 cm, plongez-les dans une grande marmite d'eau salée bouillante, laissez cuire 5 minutes et égouttez. Faites chauffer 1 cuillère. à soupe d'huile dans une sauteuse, ajoutez les cubes de céleri et faites-les rôtir doucement 10 min en tournant souvent.

Lavez et ciselez finement les branches de céleri, mettez-les dans la sauteuse, mélangez et laissez cuire encore 5 min. Retirez du feu et réservez au chaud.

Faites cuire le filet : salez-le et poivrez-le. Faites chauffer le reste d'huile dans une cocotte ou dans une sauteuse, posez-y le filet et faites-le cuire 5 min à feu vif en le tournant sans cesse.

Egouttez la viande et réservez-la sous une feuille d'aluminium. Jetez l'huile de cuisson. Versez le cognac dans la cocotte, laissez chauffer pendant 2 min, ajoutez le beurre, tournez et retirez du feu.

Découpez le filet de chevreuil en tranches épaisses, posez-les sur le plat de service, ajoutez les céleris, nappez du jus et servez aussitôt.

3.3.2 Filet de Chevreuil en croûte (27)

Préparation : 45 minutes

Repos : 3 heures

cuisson : 25 minutes

Ingédients :

1 filet de chevreuil de 900 g	1/2 l de vin blanc sec
2 cuillère. à soupe d'huile	60 g de sucre roux
250 g de pâte feuilletée surgelée	1 brin de romarin
200 g de foie gras de canard (en boîte)	3 belles poires
250 g de champignons sauvages mélangés	200 g de groseilles
2 échalotes hachées	le jus de 1 citron
20 g de beurre	1 jaune d'oeuf
2 cuillère. à soupe de persil ciselé	sel, poivre en grains

Faites chauffer l'huile dans une poêle pour y colorer le filet de chevreuil de tous les côtés. Retournez-le à l'aide de 2 cuillères. Vous devez obtenir une croûte caramélisée. Laissez-le refroidir 3 heures environ.

Nettoyez les champignons, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée. Quand l'ébullition reprend, retirez-les et rafraîchissez-les à l'eau froide. Egouttez-les, épongez-les, émincez-les et faites-les sauter dans le beurre avec les échalotes.

Préchauffez le four à th _ (240°). Pelez les poires, coupez-les en deux et évidez-les avec une cuillère. Citronnez-les pour leur éviter de noircir. Dans une sauteuse à large fond, mélangez le vin blanc et 1/2 l d'eau avec le sucre roux et le romarin, laissez cuire 5 min. pour bien fondre le sucre. Pochez les demi-poire dans ce sirop. Laissez frémir pendant 20 min et gardez les poires au chaud dans ce jus.

Pendant la cuisson des poires, étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné pour former un rectangle. Posez le filet de chevreuil au centre, salez, poivrez, déposez sur la viande des languettes fines de foie gras, puis répartissez les champignons. Parsemez de persil ciselé. Rabattez les bords de la pâte pour bien emprisonner le morceau de viande. Collez les bords avec du jaune d'oeuf dilué dans de l'eau pour dorer. Piquez légèrement la surface de la pâte. Déposez le filet sur une plaque à pâtisserie et enfournez pour 20 min.

Rincez les groseilles. Egouttez-les et égrappez-les. Servez le filet en croûte bien chaud. Accompagnez-le des demi-poire garnies de groseilles.

3.3.3 Brochettes de chevreuil (31)

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min Marinade 2 h Cuisson : 30 min

Ingrédients :

600 g de filet de chevreuil
Thym
8 tomates cerise
4 figues fraîches
haché
8 pruneaux
100 g de lard
1 oignon
Marinade minute
Sel poivre
coriandre ou

Galettes :

100 g de farine
2 oeufs
5 cl de crème fraîche
1 cuillère. à soupe de persil
400 g de choucroute lavée
60 g de lard fumé
20 g de beurre
1 oignon
1 pincée de cumin, de
de genièvre hachés
5 cl d'huile, sel, poivre

Parer le filet, le tailler en dés, les assaisonner. Les enfiler sur des brochettes en intercalant les tomates, les figues coupées en deux, les pruneaux dénoyautés entourés de tranches de lard et l'oignon coupé quartiers.

Mettre les brochettes à mariner pendant 2 heures. Les égoutter et les sécher soigneusement. Les cuire à la poêle ou au gril.

Préparer les galettes de choucroute : mélanger, sans faire de grumeaux, la farine, les oeufs, la crème et le persil. Ajouter la choucroute, le lard coupé en très petits dés et revenu au beurre, l'oignon haché, du sel, du poivre, du cumin, de la coriandre et du genièvre hachés.

Façonner des galettes. Les cuire dans une poêle avec l'huile bien chaude. Les dorer sur les deux faces. Les retirer sur un papier absorbant.

Servir les brochettes avec les galettes de choucroute.

3.4. LA CUISINE DES COTELETTES DE CHEVREUIL

Très délicates, les côtelettes de chevreuil sont un morceau prisé des gastronomes. Lors de la découpe, il faut tacher de débiter le carré en côtelettes de 4 cm d'épaisseur au moins. On compte environ 3 côtelettes par personne.

3.4.1 Côtelettes de chevreuil au genièvre (31)

Préparation : 25 min

Cuisson : 15 min

Marinade : 2 h

Pour 4 personnes :

2 dl de marinade instantanée	4 dl de crème fraîche
12 côtelettes de chevreuil	Sel, poivre
12 baies de genièvre	5 cl d'huile
1 boîte 4/4 de purée de marrons au naturel	5 cl d'alcool de genièvre
80 g de beurre	2 dl de fond brun de gibier

Laisser mariner au frais pendant 2 heures les côtelettes de chevreuil avec les baies de genièvre écrasées en les tournant régulièrement.

Chauffer la purée de marrons, la travailler avec le beurre et 1 dl de crème, vérifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Sécher les côtelettes, saler, poivrer. Les cuire dans une poêle avec l'huile chaude. Les flamber à l'alcool de genièvre, puis les dresser en couronne sur un plat de service tenu au chaud.

Déglacer la poêle avec le fond brun, réduire de moitié. Ajouter la crème, cuire quelques instants. Rectifier l'assaisonnement, passer la sauce sur les côtelettes.

Dresser une partie de la purée de marrons en dôme au centre du plat, servir le reste en légumier.

Vin conseillé : Rully rouge à 13°C.

3.4.2 Côtelettes de chevreuil aux mûres de ronces (27)

Pour 4 personnes :

300 grammes de mûres fraîches ou congelées

8 pièces de côtelettes de chevreuil de 120 grammes chacune, prises dans la selle ou dans le carré

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

1 cuillerée à soupe de beurre

2 cuillerées à soupe de gelée de mûres "Saveurs du Verger"

10 centilitres de château Pomys, vin rouge de Saint-Estèphe

1 cuillerée à soupe rase de poivre noir concassé, fleur de sel de l'île de ré

Préparation :

Saler les côtelettes, les saupoudrer de poivre concassé. A feu vif dans une poêle anti-adhésive, chauffer beurre et huile d'olive pour y raidir 50 secondes environ de chaque côté le chevreuil, puis le débarrasser dans un plat mi-creux et le réserver au tiède. Ôter le gras de la poêle, le remplacer par le vin rouge et la gelée.

Sur le feu, remuer le mélange avec un petit fouet afin de dissoudre les sucs, goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Hors du feu, ajouter le jus rendu par la viande, dresser les côtelettes puis les napper avec la sauce dans laquelle, au dernier moment, on aura ajouté les mûres.

Servir avec un gratin de navets.

3.4.3 Côtelettes de chevreuil grillées ou sautées

Badigeonner à l'huile d'olive parfumée au romarin ou au thym .

Les griller sur un feu de braise ou les faire sauter au beurre.

3.4.4 Côtelettes de Chevreuil aux morilles (31)

Préparation : 30 minutes

Marinade : 1 nuit

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

8 côtelettes de chevreuil	1 cuillère. à soupe de farine
Marinade au vin rouge ou vin blanc	1,5 dl de crème fraîche
Thym	200 g de morilles cuites
50 g de saindoux ou 5 cl d'huile de cuisson	Sel, poivre

Faire mariner les côtelettes au frais pendant une nuit.

Le lendemain, les égoutter, les éponger, les assaisonner. Les cuire à la graisse chaude sur les deux faces en les gardant rosées. Les réserver.

Dans la même sauteuse de cuisson, ajouter les légumes de la marinade. Faire revenir 3 minutes. Ajouter la farine et mélanger le tout. Cuire 3 minutes. Ajouter le vin de la marinade bouilli à part et écumé. Cuire et faire réduire de moitié.

Passer la sauce au chinois. Ajouter la crème, les morilles et amener la sauce à la bonne consistance, sur feu modéré. Vérifier l'assaisonnement.

Dresser les côtelettes bien chaudes. Napper de sauce. Servir.

Ce plat de luxe mérite une belle garniture de légumes : pommes amandine, fagots de haricots verts, purée de pois cassés...

Pommes amandine : cuire 500 g de pommes de terre à l'eau salée, les égoutter, les sécher au four, les passer au presse-légumes. Ajouter 50 g de beurre, 2 jaunes d'oeufs, sel, poivre, muscade. Former des boulettes, les passer dans les 2 blancs d'oeufs légèrement battus puis dans les amandes effilées ou en grains. Les frire et les égoutter sur du papier absorbant.

Fagots de haricots : cuire les haricots verts à grande eau salée, les rafraîchir. Confectionner des petits bottillons de haricots entourés de lard fumé en fines tranches. Les chauffer au beurre ou au micro-ondes.

Purée de pois cassés : cuire les pois cassés à l'eau salée, les mixer. Passer éventuellement au tamis. Mettre à point avec une noix de beurre et un peu de crème. Assaisonner.

3.5 LA CUISINE DE LA GIGUE DE CHEVREUIL

La gigue de chevreuil, est le morceau festif par excellence. Assez facile à trouver dans le commerce, ce morceau de renom, tendre et goûteux, peut-être partagé avec environ 8 convives.

3.5.1 Gigue de chevreuil rôtie (31)

Préparation : 35 min Marinade : 1 nuit Cuisson : 40 à 50 min.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients :

1 gigue de chevreuil
Marinade cuite au vin blanc
5 cl d'huile
1/4 de crème fraîche
Sel, poivre

Laisser mariner la gigue une nuit.

Le lendemain, la retirer, l'éponger, l'assaisonner et la faire rôtir dans l'huile, au four, à 180 °C (th.6), en comptant 20 minutes par kilo. A mi-cuisson, ajouter les légumes de la marinade. Poursuivre la cuisson à terme. Retirer la gigue.

Dégraissier la plaque de cuisson. Ajouter le vin préalablement bouilli et écumé de la marinade. Cuire et réduire les deux tiers. Passer au chinois, ajouter la crème. Réduire la sauce à la bonne consistance. Vérifier l'assaisonnement.

Trancher la gigue et servir bien chaud.

3.5.2 Gigue de chevreuil à la Vosgienne, par Jean Passot

Dépouiller la gigue de chevreuil en laissant adhérer la patte avec ses poils. Supprimer l'os du quasi. Piquer les chairs de fins lardons gras.

Mettre la pièce à mariner dans un récipient avec rondelles d'oignons et carottes, poivre en grains, brindille de thym, une feuille de laurier, branche de persil, deux verres de vin blanc et trois cuillerées d'huile.

Laisser mariner 24 heures en retournant la gigue plusieurs fois de façon qu'elle s'imprègne au mieux les éléments aromatiques.

Enrober la patte du chevreuil dans un papier sulfurisé et huilé pour empêcher que les poils ne roussissent.

Rôtir la gigue dans un plat dans le fond duquel vous aurez mis les os du quasi coupés très menu et les aromates composant la marinade.

La cuisson doit se faire à four chaud en arrosant souvent la gigue avec le gras qui en découle. Ne pas laisser dessécher, les chairs doivent être rosées.

Après cuisson, dresser la gigue sur un plat de service entourée de 8 pommes reinettes épluchées, évidées et cuites au four au beurre, et de beaux marrons étuvés ; maintenir le plat au chaud. Rajouter le jus de la marinade dans le plat ayant rôti la gigue. Laisser bouillir quelques instants.

Au moment de servir, passer le fond obtenu à la passoire fine sur la gigue, après avoir bien entendu rectifié l'assaisonnement.

La selle de chevreuil peut se traiter de la même façon.

3.5.3 Gigue de Chevreuil à la broche

Il existe différente façon de cuisiner un gigot à la broche. Cette recette est issue de la tradition culinaire du Languedoc. Simple et savoureuse, elle permet aux invités de se retrouver attablés autour d'un grand feu de cheminée pendant que le maître de maison flambe généreusement le cuissot.

Il est nécessaire de posséder une broche manuelle ou électrique ainsi qu'un flamboir ou "flambadou" en occitan. Le flamboir est un cône métallique percé au sommet et maintenu par une longue poignée. Le cône est enfoui sous les braises ardentes pour le porter au rouge. Une fois bien chaud, du lard est placé à l'intérieur, le lard fond puis s'embrase et coule alors sur la viande, la cuisant en profondeur.

Prendre une gigue de chevreuil, la dépouiller, l'enduire d'huile, de sel et de poivre. Préparer un grand feu de souches de vigne. Placer la gigue dans un fuseau et mettre à tourner à la broche. "Flamber" régulièrement avec du lard fondu et enflammé à l'aide d'un flamboir chauffé au rouge. La viande se mange saignante. La durée de cuisson est d'environ 30 minutes.

3.6 LA CUISINE DE L'ÉPAULE, DE LA POITRINE, ET DU COLLIER

Ces morceaux plus fermes, devront subir une cuisson plus intense pour être attendris ; ils constituent les pièces à braiser ou à bouillir. Loin de représenter des morceaux de second choix, ils sont, tout au contraire, l'occasion de préparer des sauces savoureuses quelque peu oubliées dans la cuisine moderne.

3.6.1 Civet de chevreuil (27)

Pour 10 personnes

Ingrédients :

4 kilogrammes d'un mélange d'épaule, poitrine, collet coupés en cubes de 3 centimètres
200 grammes de céleri rave
2 oignons, 2 carottes épluchés et émincés
3 lamelles de cèpes secs
4 gousses d'ail épluchées et écrasées
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de tomate concentrée
1 cuillerée à soupe de farine
1 cuillerée à café de chocolat amer en poudre
3 litres d'un bon vin rouge tannique, bouquet garni
10 oignons grelots, 20 lardons de poitrine de porc
10 champignons de Paris étuvés

Préparation :

Dans une grande cocotte, chauffer à feu vil l'huile d'olive pour y raidir les morceaux de chevreuil salés et poivrés et les légumes. Les sauter souvent jusqu'à coloration blonde des éléments. Saupoudrer de farine, mélanger 30 secondes puis verser le vin rouge, le bouquet garni, remuer afin qu'il n'y ait pas de grumeaux, ajouter la tomate concentrée, cèpes secs, ail, saler et poivrer. Couvrir, cuire 1 heure 1/4 environ à couvert. Avec une écumoire, égoutter les morceaux de chevreuil dans un autre récipient. Ajouter à la sauce le chocolat en poudre, 2 cuillerées à soupe de sang de porc ou de volaille, si vous avez la chance d'en avoir.

Passer au mixer ce qui va lier la sauce. La remettre sur feu doux, la faire bouillir lentement 5 minutes. Ajouter petits oignons, lardons et champignons. Verser sur la viande.

Servir avec, à part, des nouilles fraîches.

Vin conseillé : Vertougit, vin de pays de la Corrèze.

3.6.2 Ragoût de chevreuil (31)

Préparation : 25 min Marinade : 1 nuit Cuisson : 2 h

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 kg de chevreuil (épaule ou poitrine)	75 cl de bon vin rouge
Marinade au vin rouge	1/4 l de fond brun de gibier
5 cl d'huile	2,5 dl de crème fraîche
1 oignon, 100 g de poitrine fumée	200 g de champignons de Paris
1 cuillère. à soupe de concentré de tomates	20 g de beurre, Genièvre, sel, poivre

Laisser mariner la viande coupée en gros cubes toute une nuit.

Les égoutter et les éponger soigneusement. Les assaisonner et les faire dorer sur toutes les faces, à l'huile, dans une sauteuse. Retirer la viande.

Mettre l'oignon haché et la poitrine détaillée en lardons à la place. Dégraisser. Remettre la viande. Ajouter le concentré de tomates. Bien mélanger. Cuire 1 minute. Ajouter le vin et le fond brun. Couvrir et cuire 1 heure 30 minutes.

Couper le pied des champignons. Les nettoyer avec soin. Les émincer. les faire sauter à la poêle avec le beurre. Les incorporer à la viande. En fin de cuisson, ajouter la crème. Porter à ébullition. Vérifier l'assaisonnement et la consistance.

Dresser dans le plat de service et servir avec des nouilles fraîches.

3.6.3 Pojarski de chevreuil (31)

Préparation : 25 min Cuisson : 15 min.

Pour 4 personnes

Ingrédients :

400 g de chair de chevreuil
parfaitement parée et dénervée
15 cl de crème fraîche
2 baies de genièvre hachées
Quatre épices

5 cl d'huile
3 cl d'alcool de genièvre
1 dl de fond brun de gibier
Sel, poivre.

Hacher la viande. Ajouter 10 cl de crème en filet et l'assaisonnement. Mélanger vigoureusement l'ensemble. Diviser la farce en quatre parts. Leur donner la forme d'une côtelette. les cuire avec l'huile chaude. Les retirer encore légèrement rosées à l'intérieur.

Dégraissier la poêle de cuisson. La déglacer avec l'alcool de genièvre. Ajouter aussitôt le fond et le reste de crème. Cuire jusqu'à obtenir la bonne consistance. Goûter l'assaisonnement et rectifier si nécessaire.

Dresser la viande. Napper de sauce. Servir.

3.7 PÂTES, TOURTES ET TERRINES :

Le pâté est une préparation de viande hachée, cuite dans une croûte de pâte ou dans une terrine. La tourte est une sorte de tarte à la viande recouverte par une couche de pâte. Ces préparations peuvent

être préparées avec différents morceaux, mais le fait de hacher et de cuire longtemps la viande en fait une façon originale d'utilisation des morceaux moins nobles.

3.7.1 Pâté de chevreuil (13)

Préparation : 1 h 30 mn. Cuisson : 1 h 10 mn

Pour 12 personnes :

Ingrédients :

1 kg de pâte à pâtés	10 g. d'ail
500 g de gigue de chevreuil	6 cl. d'huile
2 filets de chevreuil	30 g de beurre
450 g de porc	30 g d'échalotes
450 g de lard gras	5 cl. de cognac
12 g de sel à pâtés	40 g de pistaches hachées
3 g d'épices pour pâtés de gibier	40 g de truffe hachée
3 g de poivre vert	1 zeste d'orange haché et
blanchi	
5 + 1 baies de genièvre	1,5 dl de fond de gibier
1 g. + 1 g. de thym	1 oeuf
1 g. d'origan	3 dl de gelée au madère
	2 oeufs.

Dénervier la gigue de chevreuil et la couper avec la chair de porc et le lard gras en lanières. Ajouter 5 baies de genièvre, le poivre vert, 1 g. de thym, l'origan et l'ail écrasés. Incorporer le zeste d'orange, saler, poivrer et garder au frais.

Parer les filets de chevreuil, les saler, les poivrer et les faire mariner au cognac pendant 2 heures, puis les égoutter.

Faire sauter les filets à l'huile, les réserver.

Dégraissier le récipient, ajouter une noix de beurre et les échalotes ciselées. Faire suer, déglacer avec le cognac de la marinade ; mouiller au fond de gibier et ajouter 1 baie de genièvre et le reste de thym écrasés.

Laisser réduire doucement.

Passer les chairs de la gigue de chevreuil et de porc deux fois au hachoir fin, puis le lard gras une fois. Bien mélanger au froid, ajouter les 2/3 de la réduction refroidie et passée au chinois et 2 oeufs. Passer au tamis et incorporer les truffes et les pistaches.

Graisser un moule et le foncer avec la pâte. Couvrir avec un peu de farce. Déposer sur la farce 1 filet de chevreuil et les arroser d'un peu de fond réduit.

Couvrir avec de la farce, placer le second filet, l'arroser avec le restant de fond et finir de remplir avec la farce.

Rabattre les bords de la pâte, mettre un couvercle, faire trois cheminées.

Décorer et passer le couvercle à l'oeuf. Mettre en cuisson dans un four à 220 °C pendant 10 minutes et terminer la cuisson à 180 °C pendant 1 heure. Laisser refroidir et couler une gelée au madère.

3.7.2 Pâte à pâtés (13)

Préparation : 15 minutes

Pour 12 personnes

Ingrédients :

500 g de farine

160 g de beurre

80 g de saindoux

10 g de sel fin

4 jaunes d'oeufs

1,5 dl d'eau

Mettre la farine en fontaine.

Disposer au centre le reste des ingrédients.

Incorporer petit à petit la farine et bien pétrir l'ensemble.

Fraiser la pâte avec la paume de la main.

Laisser reposer au frais.

Il est conseillé de fabriquer la pâte la veille.

3.7.3 Tourte de chevreuil au chou (13)

Préparation : 1 h Cuisson : 2 h

Pour 8 personnes

Ingrédients :

	500 g d'épaule de chevreuil	400 g de chou frisé
	1,5 l de fond brun de gibier	1 cuil. à soupe de graisse
d'oie	1 oignon	Cumin
	1 noix de beurre	Genièvre
	Persil haché	350 g de pâte feuilletée
	140 g de mie de pain	Sel, poivre
	12,5 cl de lait	
	1 oeuf + 1 jaune	

Cuire la viande 1 h au moins dans 1 l de fond. La faire égoutter. Laisser refroidir.

Effiloche la viande, ajoute l'oignon haché revenu dans le beurre, le persil haché, la mie de pain trempée dans le lait puis égouttée, l'oeuf entier et l'assaisonnement.

Emincer finement le chou. Le faire revenir 3 minutes dans la graisse. Ajouter le reste de fond, le cumin, le genièvre, le sel et le poivre. Couvrir et cuire 20 minutes environ. Egoutter en fin de cuisson. laisser refroidir.

Etaler les deux tiers de la pâte. Garnir le moule. Mettre une couche de chou dans le fond puis la viande. terminer par le reste de chou. Réaliser le couvercle avec le restant de pâte abaissée. découper une cheminée. Dorer le dessus avec le jaune d'oeuf et mettre au four. Cuire 40 minutes à 160 ° C (th. 5-6). Retirer en fin de cuisson et servir aussitôt.

Servir accompagné de sauce mère.

3.7.4 Terrine de chevreuil (13)

Préparation : 45 minutes Cuisson 1h 40 minutes
Pour 10 personnes.

Ingrédients :

2 bardes de lard	80 g de trompette-de-la-mort
500 g de chevreuil haché	80 g de noisettes
350 g de maigre de porc haché	80 g de pistaches
200 g de gras de porc haché	200 g de filet de chevreuil paré
4 baies de genièvre	200 g de foie gras cru de canard
Le zeste d'1/2 orange	5 cl d'huile
Le zeste d'1/2 citron	Quatre-épices
1 tranche de jambon	Sel, poivre.

Sauce Cumberland :

1/2 orange	5 cl de porto
1/2 citron	1 pointe de moutarde
1 échalote	1 pincée de gingembre en poudre
6 cuil. à soupe de gelée de groseille	Sel, poivre, Cayenne

Chemiser une terrine de 30 cm de long, 12 cm de large et 8 cm de haut, avec une barde de lard.

Mélanger les viandes hachées. Les assaisonner avec le sel, le poivre, le genièvre écrasé et les zestes émincés. Ajouter le jambon coupé en dés, les trompettes cuites et concassées, les noisettes et les pistaches.

Assaisonner le filet de chevreuil. Il doit avoir la même longueur que la terrine. Le dorer à l'huile sur toutes les faces. Le retirer et le laisser refroidir. L'envelopper dans le morceau de barde restant.

Dénervé et assaisonner le foie gras, le reconstituer de telle façon qu'il ait la même longueur que la terrine.

Monter la terrine : disposer une couche de farce. Ajouter le filet au milieu, recouvrir de farce, disposer le foie gras puis recouvrir de farce. Recouvrir avec la barde. Mettre à cuire au four, au bain-marie, à 130 °C (th 4-5), pendant 1 heure 30 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille. Retirer la terrine en fin de cuisson. Mettre à refroidir.

Préparer la sauce Cumberland : prélever le zeste de l'orange et du citron. Les blanchir avec l'échalote hachée. Egoutter le tout.

Mélanger la gelée de groseille avec le porto, la moutarde, le gingembre, le sel, le poivre, le Cayenne, le jus de la demi-orange et du demi-citron. Ajouter les zestes et l'échalote.

3.7.5..Pâtés en boîte.

Pour conserver un pâté, il faut le mettre en conserve. On procède comme pour une terrine mais on dépose la préparation dans des boîtes en fer blanc soudées, sur le couvercle desquelles on perce un petit trou. On met les récipients au bain-marie, on laisse bouillir 2 heures, on retire et on met aussitôt une goutte de soudure sur le trou.

3.8 LA CUISINE DES ABATS DE CHEVREUIL

Chez le chevreuil, on consomme principalement comme abats, le foie, les rognons le coeur et la cervelle. Pratiquement introuvables dans le commerce, ils sont principalement consommés par les chasseurs qui les apprécient à leur juste valeur.

3.8.1 Mousse de foie de chevreuil

Préparation : 20 min Repos : 1 nuit Cuisson : 3 min.

Pour 6 personnes

Ingrédients :

500 g de foie de chevreuil
3 cl de porto
2 cl d'huile
150 g de foie gras
150 g de beurre
80 g de graisse d'oie
Sel, poivre.

La veille de la préparation, faire mariner le foie au porto.

Le jour même, l'éponger, le faire sauter très rapidement à l'huile chaude, le garder rosé. Le retirer, le laisser refroidir.

Le mixer après refroidissement complet avec le foie gras et le beurre. Ajouter le porto de la marinade. Assaisonner. Passer la préparation au tamis et la mettre dans une terrine en grès.

Couler un peu de graisse d'oie fondue sur la surface.

Cette mousse ne se conserve que très peu de temps. Il est préférable de la manger rapidement. Il est impératif de passer la préparation au tamis pour avoir la finesse désirée.

L'huile de cuisson doit être fumante. Prenez soin de bien éponger le foie pour éviter les éclaboussures.

3.8.2 Foie de chevreuil au vinaigre de framboise et aux airelles

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g de foie de chevreuil	50 g d'échalotes hachées
500 g de blancs de poireaux	50 g de vinaigre de framboise
Fond blanc ou bouillon	100 g fond brun de gibier
Beurre, sel, poivre	100 g d'airelles

Mousse de poireaux :

Emincer finement les blancs de poireaux et les étuver au beurre. Assaisonner sel, poivre. Ajouter fond blanc juste à hauteur. Cuire doucement. Egoutter en gardant le liquide de cuisson. Mixer les blancs de poireaux et passer au tamis. Détendre si nécessaire avec un peu de jus de cuisson ou de crème fraîche.

Procédé :

Au dernier moment, assaisonner sel et poivre les tranches de foie de chevreuil. Les cuire à la poêle dans un beurre clarifié ou huile. Les retirer saignantes sur une assiette au chaud.

Sauce :

Dégraissier la poêle et mettre les échalotes hachées. Déglacer au vinaigre de framboise et réduire. Ajouter le fond brun de gibier, réduire à nouveau. Monter légèrement au beurre (facultatif) et chinoiser. Assaisonner sel et poivre, ajouter les airelles. Garder à feu doux sans faire bouillir.

Napper de sauce aux airelles le fond d'une assiette. Déposer au centre le foie de chevreuil. Disposer en quenelles la mousse de poireaux.

3.8.3 rognons de chevreuil sautés au madère.

Eléments : deux rognons par personne ; 40 grammes de beurre ; 1 décilitre de sauce demi-glace ; 1/2 verre de madère ; 1 pincée de fécule ; sel ; poivre.

Méthode : couper les rognons en deux, dans le sens de la longueur. Enlever la peau qui les recouvre.

Assaisonner de sel et de poivre frais moulu.

Faire chauffer le beurre dans une sauteuse ; y saisir les rognons, les sauter à feu vif jusqu'à les colorer légèrement et les mettre sur une assiette.

Verser dans la sauteuse 1/2 verre de madère, le réduire de moitié, ajouter 1/2 litre de sauce demi-glace ou à défaut du jus de veau. Faire bouillir 2 minutes, beurrer hors du feu avec 20 gramme de beurre frais et les lier avec cette sauce.

3.8.4. Cervelles de chevreuil au beurre noir.

Faire dégorger au moins 12 heures à l'eau froide fréquemment renouvelées. Débarrasser des membranes et des filets de sang coagulé qui l'enveloppe pour l'obtenir très blanche. La pocher dans un court-bouillon 10 minutes sans faire bouillir.

Détailler la cervelle en tranche de 1 cm d'épaisseur, les disposer à plat sur un plat chaud, les assaisonner de sel de poivre et d'une pincée de persil ; arroser de beurre noir (dès qu'il a atteint une couleur brune). Dans la poêle brûlante (débarassée du beurre), ajouter un filet de vinaigre et le verser rapidement sur la cervelle.

3.9 LE CHEVREUIL AVEC D'AUTRES GIBIERS

On retrouve dans la littérature beaucoup de recettes associant différents gibiers. Pour ma part, le chevreuil est une viande qui se suffit à elle-même et ne nécessite pas de mariage.

3.9.1 Potée strasbourgeoise (31)

Préparation : 30 minutes Marinade : 1 nuit Cuisson : 2 heures
Pour 4 personnes

Ingrédients :

300 g d'épaule de chevreuil	1 kg de pommes de terre
300 g de poitrine de marcassin	200 g de farine
1 avant de lièvre découpé en quatre	Sel, poivre.
1 pied de porc fendu en deux dans sa longueur	

Marinade :

75 cl de Pinot noir	1 clou de girofle
1 oignon	1 brin de persil
1/2 carotte	5 grains de genièvre
1 feuille de laurier	5 grains de poivre

Tailler les viandes en cubes. les faire mariner une nuit avec tous les ingrédients.

Emincer les pommes de terre. Disposer dans la terrine une couche de pommes de terre puis une couche de viandes assaisonnées, une couche de pommes de terre et ainsi de suite jusqu'à épuisement des denrées.

Ajouter la marinade. Poser le couvercle.

Travailler la farine avec un peu d'eau jusqu'à obtenir une pâte un peu molle. En faire un boudin et l'utiliser pour fermer hermétiquement le moule. Cuire au four à 160 ° C (th. 5-6), pendant 2 heures.

Servir aussitôt dans le récipient de cuisson.

3.9.2 Fondue partie au gibier (31)

Préparation : 40 min Cuisson : au choix
Pour 4 personnes

Ingrédients :

1,200 kg de viande de gibier (biche, chevreuil, daim, marcassin) pris dans la gigue.
Sel, poivre.

Sauce gibier :

2 dl de fond brun de gibier
10 g de beurre
10 g de farine
1 cuil. à soupe de gelée de groseille.

Sauce curry :

2 dl de mayonnaise
1/2 cuil. à café de curry
1 cuil. à soupe de noix de coco râpée
1/2 banane.

Sauce marron :

200 g de purée de marrons
5 cl de crème fraîche épaisse
Sel, poivre.

Tailler la viande parfaitement parée en dés. La réserver au frais.

Préparer les sauces.

Sauce gibier : porter le fond de gibier à ébullition. Travailler le beurre et la farine. Lier le jus brun avec ce beurre manié. Porter à ébullition. Laisser cuire 1 minute. Dissoudre la gelée de groseille.

Sauce curry : incorporer à la mayonnaise le curry, la noix de coco râpée et la banane coupée en petits dés.

Sauce marron : détendre la purée de marrons avec de la crème fraîche. porter à ébullition en remuant. Assaisonner.

Assaisonner la viande. Servir comme une fondue traditionnelle. Chaque invité cuira sa viande selon son goût.

3.9.3 Mixed-gril de gibier (31)

Préparation : 35 min Marinade : 4 h Cuisson : 35 min

Pour 4 personnes

Ingrédients :

4 noisettes de chevreuil
4 côtelettes de marcassin
4 tranches de lard fumé
4 blanc de faisán

Marinade minute:

1 kg de pommes de terre
1 cuil. à soupe de persil haché
150 g de poitrine fumée
30 g de beurre
150 g d'oignons
5 cl d'huile
Sel, poivre.

Assaisonner les viandes, les faire mariner 4 heures. Brosser les pommes de terre. Les cuire à l'eau bouillante salée 5 minutes. Les éplucher, les râper, les assaisonner. Ajouter le persil, la poitrine détaillée en petits bâtonnets, sautés dans une noix de beurre et les oignons hachés fondus au beurre. Mélanger l'ensemble.

Chauffer une poêle avec l'huile puis les pommes de terre. Tasser l'ensemble et cuire doucement cette galette. Après 5 à 8 minutes de cuisson, la retourner avec précaution pour faire dorer l'autre face. La réserver sur un plat de service.

Griller les viandes et les disposer sur la galette.

Laisser reposer quelques minutes afin que le jus pénètre dans la galette. Décorer de petits brins de persil et servir.

1,200 kg de viande de gibier (biche, chevreuil, daim, marcassin) pris dans la gigue ou la Sel, poivre.

3.10 PREPARATION DE BASE

Sont regroupées dans ce paragraphe, toutes les préparations de base nécessaires à l'élaboration des principales recettes décrites précédemment.. On y retrouve les marinades ainsi que le fond de gibier qui constituent les fondations de la cuisine des gibiers.

3.10.1 Les marinades (8)

Utilisées principalement pour le gibier de venaison, les marinades ont pour but d'aromatiser les chairs qui leur sont soumises, de les attendrir et au besoin de les conserver. Elles servent aussi après avoir fait leurs effets, à la composition des fonds et des sauces.

On divise les marinades en trois sortes : la marinade instantanée, la marinade crue et la marinade cuite.

Quelles que soient les marinades employées, les pièces en traitement doivent toujours être parées, dénervées et le plus souvent piquées de fins lardons gras, avant de les mettre à mariner.

3.10.1.1 Marinade instantanée (pour gibier de petite venaison : noisettes, côtelettes et selles de chevreuil, râble et cuissot de lièvre, etc...)

Après avoir salé et poivré les pièces en traitement, les mettre dans un récipient en grès de préférence. Aromatiser avec échalotes émincées, rondelles de carottes, fragments de thym, romarin, queues de persil.

Arroser d'huile et de citron en comptant un demi-jus de citron pour une cuillerée d'huile. (Dans certains cas, on peut mettre quelques centilitres de cognac.) Laisser quelques heures dans un lieu frais. Retourner fréquemment les éléments dans la marinade pour assurer l'imprégnation.

3.10.1.2 Marinade crue (pour gibier de grosse venaison)

Rassembler 100 g d'oignons et carottes coupés en fines rondelles, 50 g d'échalotes finement ciselées, une branche de céleri et de persil, une feuille de laurier, une brindille de thym et de romarin, une feuille de sauge, 3 gousses d'ail, 10 g de poivre en grains, 8 g de coriandre, 10 baies de genièvre et 4 clous de girofle.

Mettre ces ingrédients en terrine et mouiller avec 2 litres de vin blanc ou de vin rouge, 1/4 de litre de vinaigre de vin, un décilitre d'huile.

Immerger les pièces de gibier et laisser mariner 24 heures au minimum.

3.10.1.3 Marinade cuite

Mêmes éléments aromatiques que la marinade crue, mais les faire revenir préalablement à l'huile. Mouiller ensuite avec vin blanc ou vin rouge et vinaigre.

Cuire lentement trois quarts d'heure environ. Laisser refroidir avant utilisation.

NOTA : La marinade cuite joue le même rôle que la marinade crue, mais elle a l'avantage d'accélérer le temps d'imprégnation des aromates et de mieux conserver.

3.10.2 Fond brun de gibier (8)

Les fonds, encore appelés jus, sont des préparations de base servant à “mouiller” les sauces, c’est-à-dire qu’ils apportent non seulement les arômes, mais surtout le liquide nécessaire pour constituer la sauce. Dans la cuisine familiale, ces jus ou fonds peuvent être remplacés par du bouillon ; mais cette substitution sera toujours faite au détriment de la sapidité de la sauce obtenue.

Il existe différents fonds ; nous nous intéresserons au principal pour la cuisine du chevreuil : le fond brun de gibier.

Après avoir fait brunir au four des os et parures de gibier, les mettre dans une casserole avec une grosse mirepoix revenue à l'huile.

Mouiller ensuite au vin blanc et à l'eau en quantité suffisantes pour recouvrir tous les éléments. Ajouter un fort bouquet garni. Saler très légèrement et laisser cuire doucement durant 4 à 5 heures environ.

Passer à la passoire fine. Remettre à nouveau le liquide sur le feu. Dégraisser. Ramener une ébullition lente, tout en écument, pour obtenir un fond dépouillé de toutes les impuretés.

3.11 LES SAUCES :

La diversité raffinée des sauces est l’apanage fondamental de la cuisine française. Elles sont très nombreuses mais on peut les classer en deux grandes catégories : les sauces blanches et les sauces brunes. Nous avons sélectionnées ici celles indispensables à la cuisine du chevreuil;

3.11.1 Les sauces brunes (13)

3.11.1.1 Sauce demi-glace :

Elle est indispensable à la composition de nombreuses sauces. Porter en réduction un excellent fond de gibier. Pendant cette opération écumer régulièrement pour dépouiller le liquide de toutes ses impuretés. Quand le fond commence à épaissir et qu’il est corsé à point, terminer la liaison avec un peu de fécule délayée au madère. Beurrer légèrement.

3.11.1.2 Sauce poivrade :

Cette sauce valable pour tous les gibiers de venaison est considérée comme une sauce mère. La sauce poivrade donna naissance à de nombreuses sauces composées, telle que Chevreuil, Grand Veneur, Venaison, etc...).

Méthode :

Faire revenir au beurre et à l'huile une riche mirepoix et des parures de gros gibiers détaillées en menus morceaux.

Après coloration de tous les éléments, déglacer au vinaigre. Réduire à sec et mouiller en quantité égale de marinade et sauce demi-glace. Assaisonner et aromatiser avec le bouquet garni.

Laisser cuire lentement sur le coin du feu (3 heures environs). Ecumer régulièrement.

Passer à l'étamine. Incorporer le poivre en grains concassés (mis trop tôt, celui-ci communiquerait une certaine âcreté et ne donnerait pas la saveur caractérisant cette sauce).

Pour terminer, lier la sauce légèrement au sang (facultatif) et à nouveau passer à la passoire fine.

3.11.1.3 Sauce Chevreuil :

Sauce poivrade au vin rouge assaisonnée avec une pointe de Cayenne et une pincée de sucre.

3.11.1.4 Sauce Chasseur : (*pour noisettes de chevreuil par exemple*)

Sauter à l'huile 200 g de champignons crus émincés et deux cuillerées d'échalotes hachées. Mouiller avec 3 décilitres de vin blanc sec. Laisser réduire de moitié. Ajouter 5 décilitres de sauce demi-glace et 100 g de chair de tomate concassée étuvée au beurre.

Après quelques minutes d'ébullition, rectifier l'assaisonnement et incorporer un peu de fines herbes, composées de persil, cerfeuil, estragon haché.

3.11.1.5 Sauce Chambertin :

Faire revenir une forte mirepoix avec des parures de gibier. Flamber au cognac et mouiller au Chambertin. Laisser cuire 1 heure environ. Passer, lier la sauce au sang. Après rectification de l'assaisonnement passer à nouveau la sauce et beurrer légèrement.

3.11.1.6 Sauce Diane : (*pour noisettes, côtelettes*)

Sauce poivrade crémée et additionnée de petits croissants de truffes et de blanc d'oeuf dur.

3.11.1.7 Sauce Grand Veneur : (*pour cuissots, selles*)

Sauce poivrade liée au sang et additionnée de gelée de groseilles.

3.11.1.8 Sauce Venaison :

Sauce poivrade crémée et additionnée de gelée de groseilles.

3.11.1.9 Sauce Madère :

Faire revenir 2 échalotes dans 20 g de beurre. Ajouter une tomate mondée et épépinée. Mélanger et cuire pour roussir la tomate afin d'éliminer le goût acide. Ajouter 1/4 de litre de vin et cuire 10 minutes.

Passer au chinois, ajouter 5 cl de madère et mettre à point en incorporant des flocons de beurre. Vérifier l'assaisonnement.

Cette recette n'est pas la classique, elle est facile à réaliser.

3.11.2 Sauces blanches (8)

3.11.2.1 Sauce Smitane : (pour noisettes de chevreuil)

Blondir au beurre une cuillerée d'oignons hachés. Ajouter un décilitre de crème aigre ou acidulée au citron. Epicer au paprika (facultatif). Laisser bouillir et réduire pour faire la liaison. Passer à l'étamine.

3.11.2.2 Sauce Soubisse : (pour gibier de venaison)

Sauce béchamel crémée additionnée d'oignons finement hachés étuvés au beurre. On compte 250 g d'oignons blancs pour un litre de sauce.

3.12 EXEMPLES D'ACCOMPAGNEMENTS

Il n'existe pas de règles strictes quant aux accompagnements d'un plat. Il suffit de s'approvisionner en produits de saison et l'imagination du cuisinier fera le reste. Cependant, il existe quelques grands classiques de mets qui accompagnent traditionnellement la venaison.

3.12.1 Rôtis ou canapés

Ils accompagnent le gibier rôti

Les rôtis sont taillés dans du pain de campagne, leur épaisseur est de 1 cm environ. Sans les laisser dessécher, on doit toujours les dorer au beurre ou les griller.

Tartinés de farce à gratin on les fixe dans le fond du plat de service, sous les pièces rôties auxquelles ils sont destinés. En absorbant les sucs qui s'écoulent, les canapés apportent le "fumet" de gibier tant recherché. On peut aussi les placer dans la léche-frite sous le gibier embroché afin de récupérer les sucs de cuisson et le lard fondu.

3.12.2 Farce à gratins (pour canapés et croûtons).

Faire fondre dans une poêle ou un sautoir 150 g de lard gras frais détaillé en petits dés. Dès que le gras est bien chaud, ajouter 300 g de foie de volailles. Assaisonner avec sel, poivre et épices fines. Les foies étant raidis et non desséchés, ajouter une cuillerée d'échalotes hachées.

Après quelques tours de poêle, arrêter la cuisson. Passer les éléments refroidis au tamis fin et travailler la farce, qui en résulte, dans une terrine avec une spatule en bois jusqu'à complet refroidissement et consistance. Conserver au frais, couvert d'un papier beurré.

3.12.3 Croûtons (pour civet etc...)

Pris dans du pain de mie ou de campagne, les croûtons sont dorés au beurre et servis en bordure du plat.

3.12.4 Blinis de pommes de terre

Préparation : 20 min Cuisson : 5 min par blini
Pour 4 personnes

Ingrédients :

500 g de pommes de terre	20 g de beurre
5 oeufs	Muscade
2 dl de crème fouettée	Sel, poivre

Cuire les pommes de terre à grande eau salée, les égoutter, les passer au moulin à légumes. Y ajouter les jaunes d'oeufs, la muscade, sel et poivre. Ajouter délicatement les blancs d'oeufs montés en neige ainsi que la crème fouettée.

Déposer un peu de préparation dans une poêle à blinis et cuire sur les deux faces.

Débarrasser aussitôt cuit et servir.

3.12.5 Galettes de pommes de terre

Pour 12 pièces

Préparation : 15 min. Cuisson : 6 min./pièce

Ingrédients

300 g de pommes de terre	Persil
100 g d'oignons	40 g de farine
2 oeufs	2 cuil. à soupe d'huile
Muscade	Sel, poivre

Eplucher puis laver les pommes de terre. Les râper très finement ainsi que les oignons. Presser l'ensemble entre les mains pour bien égoutter.

Ajouter les oeufs, le sel, le poivre, la muscade, le persil et la farine. Mélanger.

Faire chauffer l'huile et y déposer les cuillerées de préparation. Les aplatir, les faire dorer 3 minutes sur chaque face. Débarrasser sur du papier absorbant.

3.12.6 Confiture d'oignons aigre-douce

Vous pouvez accompagner des noisettes de chevreuil d'une confiture d'oignons aigre-douce : faites fondre 500 g d'oignons émincés, à l'huile, dans une cocotte. Quand il n'y a plus d'eau, mouillez avec 1/2 verre de vinaigre de vin et 1/2 verre de sirop de cassis. Assaisonnez, mélangez et laissez compoter pendant 40 minutes sur feu très doux, en remuant de temps en temps.

CONCLUSION

Le chevreuil a toujours fait partie des gibiers nobles de notre pays.

Ses modes de chasse sont variés, respectueux de la nature et riches en traditions.

La gastronomie intimement liée au plaisir de la chasse honore encore ce magnifique animal. Au travers des âges et aujourd'hui encore, l'homme s'est évertué à traiter avec respect ce gibier tout en délicatesse.

Cette tradition culinaire est une tradition qui doit se perpétuer.

Ce patrimoine, véritable culture de notre société, doit être recensé, développé et enseigné pour que l'humanité ne perde pas une partie de sa richesse.

AGREMENT ADMINISTRATIF

Je soussigné, M. BONNES, Directeur par intérim de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, certifie que

M. Jean-François RIVALS

a été admis(e) sur concours en : 1992

a obtenu son certificat de fin de scolarité le : 26 septembre 1996

n'a plus aucun stage, ni enseignement optionnel à valider.

AGREMENT SCIENTIFIQUE

Je soussigné, Michel ECKHOUTTE Professeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse,

déclare que j'ai lu la thèse de :

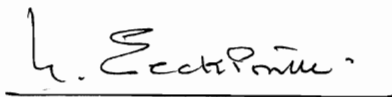
M. Jean-François RIVALS

intitulée :

La cuisine du chevreuil.

et que je prends la responsabilité de l'impression.

**Le Professeur
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse**



Professeur Michel ECKHOUTTE

Vu :
**Le Directeur par intérim
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse**

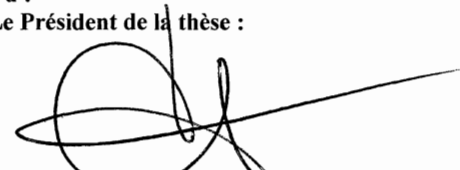


Professeur Gilbert BONNES

Le Directeur Assesseur

Professeur M. FRANC

Vu :
Le Président de la thèse :



Professeur H. DABERNAT

Vu le 20 avril 2001
**Le Président
de l'Université Paul Sabatier**



Professeur R. BASTIDE



BIBLIOGRAPHIE

Textes Bibliographiques :

- (1). **ALAIN F.**-Tir d'été. Vider un brocard.- Chasse gestion, 1997, n°74,pages 30-33.
- (2) .**ALEXANDRE DUMAS.**-Le Grand Dictionnaire de Cuisine.-Paris, éditions Tchou, 1965. 566pages.
- (3). **ANGIBAULT J.M.,BIDEAU E.,VINCENT J.P.,QUERE J.P.**-Détermination de l'âge chez le chevreuil.- *Mammalia*, 1993, tome 57, n° 4. Pages 579-587.
- (4). **ANONYME** - La venaison .-La chasse en Alsace, 1994, n°7/8,pages 2-8.
- (5). **ARANDA B.** -Les circuits de la venaison.-La Chasse en Alsace, 1998, n° 11, pages 1-9.
- (6) **BACHELLERIE R.**-Nouvelles directives européennes et mise sur le marché des viandes de gibier .173p.
Thèse : Méd. Vèt. : Toulouse : 2000.ENVT TOULOUSE N°052.
- (7).**BAILHACHE A., LEBEAU C., PATTE J.Y., QUENEAU J.**-Les mémoires gourmandes de Madame de Sévigné.-Paris, éditions du chêne, 1996. 191 pages.
- (8). **BOCUSE P.**-La cuisine du gibier.-Paris,édition Flammarion, 1993. 287 pages.
- (9). **BOURIN J.**-Cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui.-Paris, éditions Flammarion,1995. 256 pages.
- (10). **BOUTIN J.M.**-Le Chevreuil.- *Bulletin mensuel de l'Office National de la Chasse*,1989, Fiche technique n° 58, 8 pages.
- (11) **BRAUN J.**-La chasse au chevreuil (Capréolus capréolus L.) :approche et affut dans les ex-territoires annexés :l'Alsace et la moselle.-193pages.
Thèse : Méd.Vèt. : Toulouse :1998.ENVT TOULOUSE N°047.
- (12). **BURGAT-SACAZE V, CRASTE L.** -Les Cervidés Sauvages bioindicateurs de pollution par le cadmium.-Revue de Médecine Vétérinaire, 1995, tome.146, n°8-9, pages 583-592.
- (13). **DEZAVELLE J.P.- PREVOT N.** -Cuisine d'automne : pâtés, terrines, gibiers. Ingershein (Haut-Rhin), éditions S.A.E.P, 1998. 192 pages..
- (14). **DREWK R.** -Growth and venison.- *Proceeding of course for vétérinians*,1986, n°3. Pages 10-11.

- (15). **FONTGUYON G, MAINSANT P.**-Le marché français de la viande de cervidés, Chevreuil, Cerf, Daim.- *Bulletin mensuel de l'office national de la chasse*, 1990, n°150. Pages 35-40.
- (16). **GODEFROY M.**-Guide professionnel du découpage et du désossage des viandes de boucherie.-Malakoff, éditions J. Lanore, 1987.190 pages.
- (17). **GOOSSENS J.** -L'inspection du gibier sauvage. *Annales de Médecines Vétérinaires*, 1994, tome 138, n°4, pages 253-255.
- (18). **GROUPE CHEVREUIL.**-Suivi des populations de chevreuil *Bulletin mensuel de l'Office National de la Chasse* , 1999.n° 224.140 pages.
- (19). **GUILBAUD J.**- La chasse et le droit.-Paris, éditions techniques, 1979.835 pages.
- (20). **LAMARQUE F.**-Le chevreuil. -*Office National de la Chasse supplément bulletin mensuel n°205* ,1995. fiche n°88 et 89 ,8 pages.
- (21).**LAMELOISE P.,ROUSSEL-CIQUARD N, ROSSET R.** -Evolution des qualités organoleptiques. "VIANDES". Higiène et technologie. Information technique des Services Vétérinaires .Paris, 1984. 291 pages.
- (22).**LAURENDON L** -L'art de la cuisine française au XII siècle.-Paris, éditions Payot, 1995. 621 pages..
- (23). **LORGNIER DU MESNIL C.**-Chasse Passion.-Paris,éditions Hachette,1998. 277 pages.
- (24). **MILON P.** - La reproduction du chevreuil (*Capreolus capreolus L.*).-85 pages.
Thèse : Méd. Vét. : Toulouse : 1985. ENVT TOULOUSE N° 026.
- (25) **PEKKANENT B.**-Production de la viande de Renne et contrôle de la qualité.- Colloque Franco-Nordique sur le Renne à l'Institut Finlandais de Paris, 14 janvier 1994.
- (26). **POLIGNAC B.**-Le Chevreuil, histoire d'une passion.-Paris, éditions de l'auteur, 1996. 173pages.
- (27). **REYNAL C.**: Le gibier gourmand : des sous-bois aux fourneaux.Paris, éditions Glénat,1995. 128 pages.
- (28). **SOUFFIR V.**- Législation concernant la filière viande et produits issus de cervidés (*Cervus élapus*) en France métropolitaine en 1997.-87pages.
Thèse: Méd.Vét.:Alfort:1998;ENVAAlfort thèse Alfort 1998 N°047.
- (29).**SPIZZO M.** -Microbiologie de Surface, aptitudes technologiques et qualités organoleptiques de la viande de cervidés d'élevage français.90 pages .
Thèse : Méd. Vét. : Alfort : 1995.ENVA ALFORT N° 109.

- (30). TUPIGNY B.**-Production et commercialisation des gibiers.-2 volumes.-ITAVI, 1996.
-Tome I- Gibier à plumes : faisans, perdrix, canard colvert.- 119 pages.
-Tome II- Cervidés: cerf et daim.- 62 pages.
- (31). WENZLER G** -Le gibier : recettes d'automne.Ingersheim(haut-Rhin), éditions S.A.E.P.1998. 128 pages

Textes Législatifs :

- 1- FRANCE.** Protection de la nature.-Décret n°77-1157 du 11 octobre 1977 concernant la liste des espèces de gibier.-*Journal Officiel* du 18 octobre 1977, p5061.
- 2- FRANCE.** Loi n° 76-629 du 10 juillet 1976 relative à la protection de la nature.-*Journal officiel* du 13 juillet 1976, p 4203.
- 3- FRANCE.** Arrêté interministériel du 20 avril 1990 : modalités de commercialisation de certaines espèces de gibier.-*Journal Officiel* 1er juin 1990, p 6496.
- 4- FRANCE.** Ministère de l'agriculture. Arrêtémministériel du 28 février 1962 : mise en vente, vente , achat,transport et colportage des animaux de mêmes espèces que les différents gibiers, nés et élevés en captivité.-*Journal Officiel* du 13 mars 1962, p 2614.
- 5- Code Rural, Code Forestier.** Paris : Dalloz, 1995, 20ème édition.-Articles R.211-5, R.213-23 à 38, L213,2 à 5.
- 6- FRANCE.** Ministère de l'agriculture.- Décret n° 57-85 du 25 janvier 1957 portant sur la réglementation de la vente et de l'achat du gibiermort et du gibier vivant.-*Journal Officiel* du 30 janvier 1957, p 1190.
- 7- FRANCE.** Décret n° 94-198 du 8 mars 1994 modifiant la partie reglementaire du livre II nouveau du code rural et relatif aux établissement d'élevage, de vente, et de transit des espèces de gibier dont la chasse est autorisée.- *Journal Officiel* du 9 mars 1994, p 3741.
- 8- FRANCE.** Ministère de l'environnement.-Arrêté interministériel 12 août 1994 : modalités de commercialisation de certaines espèces de gibier pour la consommation.-*Journal Officiel* du 4 novembre 1994,p 15699.
- 9-CEE.** Directive 91/495/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 : problème sanitaire relatif à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage.-*Journal Officiel n°L.268 du 24 septembre 1991,p35.*
- 10-CEE.**Directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 : problèmes sanitaire en matière d'échange de viande fraîche de volaille .-*Journal Officiel n°L55 du 8 mars 1971, p.33.*
- 11-CEE.**Directive 64/433/CEE du conseil du 26 juin 1964 : conditions sanitaires de mise sur le marché de viandes fraîches.-*Journal Officiel n°L.268 du 24 septembre 1991, p.71.*

12-CEE.Directive 74/577/CEE du conseil du 18 novembre 1974 relative à l'étourdissement des animaux avant leur abattage.-*Journal Officiel* n°L.316 du 26 novembre 1974, p.10.

13-FRANCE.Ministère de l'agriculture et du développement rural.-Arrêté ministériel du 4 mars 1993: conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier d'élevage ongulé.-*Journal Officiel* du 20 mars 1993, p.4358.

14-FRANCE.Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.-Arrêté ministériel du 2 août 1995: conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.-*Journal Officiel* du 13 septembre 1995, p.13519.

15-FRANCE. Ministère de l'agriculture et de la forêt.-Arrêté ministériel du 17 mars 1992: conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.-*Journal Officiel* du 29 mars 1992, p.4378.

16 FRANCE. Ministère de l'agriculture et de la pêche.-Arrêté ministériel 2 août 1994 portant modification d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie.-*Journal Officiel* du 7 septembre 1994, p.12929.

17.FRANCE. Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.-Arrêté ministériel du 3 avril 1997 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie.-*Journal Officiel* du 10 mai 1997, p.7097.

18.CEE.Directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992: problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché des viandes de gibier sauvage.*Journal Officiel* n°L.268 du 14 septembre 1992, p.35.

19. FRANCE.Ministère de l'agriculture et de la pêche.-Arrêté ministériel du 2 juin 1994: marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches.-*Journal Officiel* du 11 juin 1994, p.8466.

ANNEXE : Explication des principaux termes usités dans l'art culinaire.

Abaisse : Morceau de pâte sur lequel on a passé le rouleau pour lui donner l'épaisseur voulue et qui fait le fond de beaucoup de pâtisserie.

Abatis : pattes, ailerons, cou, tête, foie et gésier d'une volaille.

Aiguillettes : Tranches de chair minces et longues que l'on détache du ventre d'une volaille.

Appareil : Préparation composée de plusieurs éléments, bien mélangés et destinés à figurer dans un plat quelconque.

Aromates : substances végétales d'une odeur pénétrante employées en cuisine : canelle, cédrat, laurier, thym, vanille, etc..

Bain-marie : bain d'eau bouillante dans lequel on place un récipient contenant une préparation à cuire ou à réchauffer.

Bardes : Minces tranches de lard gras ou maigre, destinées à recouvrir une pièce ou à fonder une casserole.

Blanchir : Plonger dans l'eau bouillante, avant toute autre préparation, légumes ou viandes pour les attendrir, les nettoyer ou les débarrasser d'un excès de sel.

Bouillon : Liquide de cuisson obtenu en faisant cuire de la viande de boeuf, ou de veau ou de volaille pendant 2 à 3 heures. Dégraisser rapidement, dissoudre un cube d'extraits de viande dans de l'eau chaude.

Bouquet garni : Petit paquet ficelé composé de persil et de thym, de laurier et d'une gousse d'ail. S'ajoute aux sauces et aux bouillons.

Braiser : Cuire doucement dans un récipient fermé avec du jus comme liquide.

Brider : Passer une ficelle à l'aide de l'aiguille à brider pour attacher les membres d'une volaille et les maintenir pendant la cuisson.

Canapé : Tranche de pain frite dans le beurre et qu'on recouvre de garnitures diverses.

Chapelure : Pain séché au four et pulvérisé.

Chemiser : Garnir un moule beurré de papier blanc.

Ciseler : Couper en lamelles très fines (oignons, chou) ou inciser en biais une pièce qui ne doit pas se déchirer pendant la cuisson.

Concasser : Piler grossièrement.

Croûtons : Pain coupé en dés, en carrés ou en triangle et frit dans le beurre ou l'huile.

Darne : Tranche de poisson.

Décanter : Transvaser doucement un liquide qui a déposé, de manière à laisser le dépôt au fond du vase.

Décoction : Faire bouillir dans un liquide une substance dont on veut extraire les principes solubles.

Dégorger : Laisser tremper une viande dans de l'eau fraîche pour la débarrasser du sang ou des impuretés qu'elle contient.

Délayer : mélanger une substance compacte avec un liquide.

Dessécher : soumettre une préparation à la chaleur pour lui faire évaporer l'humidité qu'elle contient.

Dorer : Enduire à l'aide d'un pinceau le dessus d'une pâtisserie avec un mélange d'eau et de jaune d'oeuf.

Dresser : Disposer avec goût sur un plat les aliments qui doivent être présentés à table.

Duxelle : Hachis de champignons, d'ail et d'échalotes employé dans les farces.

Echauder : Arroser d'eau bouillante la substance que l'on veut éplucher facilement.

Emincer : Couper de la viande ou des légumes en tranche très mince.

Etamine : Etoffe légère servant à tamiser les sauces et gelées.

Etouffée : Cuisson dans un vase hermétiquement clos pour empêcher l'évaporation.

Farcir : Remplir avec de la farce l'intérieur d'une pièce de viande ou d'un légume.

Flamber : Passer dans une flamme claire une volaille plumée pour en enlever le duvet.

Foncer : Garnir le fond d'une casserole avec du lard et des légumes ou le fond d'un moule avec de la pâte.

Fontaine : Tas de farine au centre duquel on creuse un trou.

Fraiser : Pétrir de la pâte avec la paume de la main pour la rendre lisse.

Frémir : Se dit d'un liquide au moment où commence l'ébullition.

Gelée : Jus de viande ou de fruit clarifié qui s'est solidifié en refroidissant.

Glacer : 1°Étaler sur le mets à servir un jus ou une gelée, ou un sirop de sucre épais.
2°Souppoudrer de sauce une pâtisserie et caraméliser à feu nu ou à la chaleur du four.

Gratiner : Passer au four un plat saupoudré de chapelure ou de fromage râpé jusqu'à ce qu'il ait, en surface, une couleur dorée.

Infusion : Verser de l'eau bouillante sur une substance végétale dont on veut extraire les principes actifs.

Julienne : Légumes : carottes, navets, céleri, blanc de poireau coupés en minces lanières.

Larder : Traverser la viande à intervalles réguliers pour y introduire, dans le sens des fibres, des lardons.

Liaison : Opération culinaire qui sert, en y ajoutant des éléments divers, à augmenter l'onctuosité d'une sauce ou d'un potage.

Macédoine : Mélange de légumes ou de fruits.

Macérer : Laisser des substances au contact prolongé avec un liquide à froid, jusqu'à ce que les parties solubles soient dissoutes.

Manier : Presser du beurre et le travailler en tous sens pour le mélanger avec de la farine.

Mariner : Mettre de la viande crue à macérer dans un mélange aromatique pour l'attendrir ou lui donner une saveur spéciale.

Masquer : Recouvrir un mets d'une substance quelconque.

Mijoter : Cuire lentement à petit feu.

Mirepoix : Préparation composée de légumes et d'arômes pour corser les jus et les sauces.

Monder : Enlever la peau des amandes après les avoir échaudées.

Mouiller : Ajouter à une sauce un liquide (eau, lait ou bouillon).

Napper : Recouvrir un mets : volaille, viande, poisson, d'une sauce consistante.

Paner : Saupoudrer de mie de pain rassis ou de chapelure.

Parer : Enlever à un comestible ce qui lui est inutile ou le dépare.

Piquer : Garnir la partie superficielle d'une volaille de lardons pour la rendre moins sèche.

Pocher : Donner une ébullition de quelques minutes, casserole ouverte.

Réduire : Faire bouillir une sauce ou un jus afin de l'épaissir par évaporation et d'en diminuer le volume.

Revenir : Passer dans un corps gras très chaud de la viande ou des légumes pour raffermir ou colorer la surface.

Rissoler : Faire sauter dans la matière grasse pour saisir et donner plus de coloration.

Sangler : Entourer un moule de glace pour le faire saisir par le froid.

Sauter : Secouer une casserole pour remuer l'aliment qu'elle contient afin de lui permettre de dorer sans attacher.

Toilette : Membrane grasseuse enveloppant le péritoine de l'animal (veau) employée en cuisine pour entourer les rôtis.

Tourner : Action d'arrondir un légume en l'épluchant.

Zeste : Ecorce de l'orange et du citron employée en pâtisserie et confiserie.

Toulouse, 2001

NOM : RIVALS

PRENOM : Jean-François

TITRE : La cuisine du chevreuil

RESUME :

Le chevreuil (*Capreolus capreolus*) est un gibier aux effectifs en constante augmentation en France, dépassant aujourd'hui le million d'individus. Ce succès est à mettre à l'actif du plan de chasse.

Les méthodes de chasse sont variées ; les principales sont l'approche, l'affût, la poussée silencieuse, la battue ou la venerie.

La viande de chevreuil est principalement issue de la chasse, l'élevage n'excédant pas 1%.

La filière viande est bien structurée, les contrôles sanitaires y sont stricts et garants d'une bonne sécurité alimentaire. L'auteur présente également les règles de sécurité sanitaires que doivent maîtriser les chasseurs (lésions d'autopsie, découpe, conservation,...).

Cette viande aux qualités organoleptiques incontestables rencontre un vif succès chez le consommateur. La gastronomie de ce gibier est parcourue depuis le Moyen-Âge jusqu'à nos jours: le choix des morceaux, les principales recettes et leurs accompagnements.

MOTS-CLES : CHEVREUIL (*Capreolus capreolus*) - CHASSE - GASTRONOMIE - HYGIENE ALIMENTAIRE - LEGISLATION

ENGLISH TITLE : The Roe deer and the cookery.

ABSTRACT :

Roe deer is a game animal which is constantly increasing in France ; today numbering more than a million individuals. This success is due to hunting policies.

The methods of hunting are various . The principal methods are stalking, lying in wait, driven game both silently and with noise.

The meat of the roe deer is mainly obtained by hunting. The breeding outside of roe deer in the wild doesn't exceed 1%.

Procedures surrounding the processing of meat are well structured, sanitary controls are strict and guarantee good security. The author shows as well that hunters have to have more than a good knowledge of sanitary security.

KEY WORDS : ROE DEER (*Capreolus capreolus*)- HUNTING - GASTRONOMY-LEGISLATION-