

06 Décembre 2004 :: Le gibier par Ariane LEFORESTIER

A plume ou à poil, ces viandes typées, au goût sauvage et à la chair parfois coriace, apportent dans nos cuisines un peu du caractère brut d'une pratique éminemment identitaire... C'est : Le gibier

CHASSE ET GIBIER : JADIS ET ENCORE...

Le Larousse gastronomique définit le gibier comme l'« ensemble des animaux sauvages dont on pratique la chasse », même si certains ne sont pas a priori comestibles, comme le blaireau, le renard ou le loup. Ces « nuisibles » sont débusqués au même titre que le sanglier, le canard sauvage ou la perdrix, consommés, eux, durant la période de chasse. La définition de Brillat-Savarin semble à ce titre plus adéquate : « on entend par gibier les animaux bons à manger qui vivent dans les bois et les campagnes, dans l'état de liberté naturelle ». Le mot « gibier » vient du verbe « gibecer », signifiant « chasser » en vieux français. Un dérivé du terme « gibbosus », pour « bossu », en raison du sac contenant les animaux tués par les chasseurs, porté sur leur dos.