



## Gibiers français : du plomb dans l'aile



Louis XIV chassant à Meudon - Adam Frans Van der Meulen - Château de Versailles

Le Roi Soleil doit se retourner dans sa tombe face à un tel gâchis. Comme l'incarnation d'un mauvais génie français où tout se lie pour transformer un atout en boulet. Et tuer une filière. Ainsi en va-t-il de la venaison. Jamais sans doute le gros gibier n'a autant pullulé dans les forêts de France. A commencer par les sangliers dont la population atteint 2,5 millions de têtes. Les chasseurs ne suivent plus le mouvement : 36 000 abattages en 1972, 747 000 en 2019 ... Mais nombre de trophées ne trouvent pas preneurs. Il y a une telle abondance que les dépouilles des bêtes tuées sont souvent dissoutes à la chaux vive dans des trous ou filent chez l'équarrisseur.

Un mal structurel qu'une opération comme la *Semaine du Gibier* lancée à Rungis par InterProchasse aura du mal à soulager tant la filière est plus que jamais à la peine. Le CHR, son principal débouché, semble encore moins motivé que les années précédentes. «*Nous avons du mal à retrouver nos clients. On a des canards sauvages sur les bras, des cerfs et des biches et on ne sait pas à qui les vendre*» déplore Gino Catena, président d'Avigros, l'un des acteurs de Rungis. Sur certains de ses linéaires, Metro s'acharne avec des promotions sur le sanglier à 50%.

www.paris-bistro.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/5

[Visualiser l'article](#)



François Desportes,

Gibiers, fleurs et fruits

œuvre exposé à Versailles à l'exposition Les animaux du Roi

Mais le Covid est passé par là. Confrontés à l'hémorragie de personnel, les restaurateurs réduisent leurs cartes et sacrifient parfois les recettes de chasse. Mais ne généralisons pas. Cette année encore, bien des bistrot et de « grandes maisons » déclineront pavé de biche, civet de lièvre et daube de sanglier durant quelques semaines. Demeure toutefois l'impression d'une peau de chagrin comme si le goût de la cuisine de gibier était devenu générationnel. Grosso modo appréciée des plus de 45 ans... D'autant plus triste que certains vins très corsés – à commencer par certains côtes du Rhône- ne s'apprécient vraiment qu'avec du gibier...

« *Il y a une question de culture gastronomique* », souligne Christophe Joulie, PDG du groupe familial du même nom qui exploite plusieurs brasseries et notamment les Bouillons Chartier. *Le gibier souffre des préjugés anti-chasse mais aussi et surtout d'un manque de connaissance des jeunes générations pour les produits de la chasse ou les plats traditionnels.* »

Côté gibiers à plumes, ce n'est guère mieux. Depuis le 1er janvier dernier, un règlement français oblige les professionnels à livrer des bêtes sans plumes – ou dépouillées de leurs poils. Ce qui a renchéri les prix et a diminué un peu plus l'attrait – en tout cas- des produits français. « *Vendre un gibier à plumes entre 2,50 à*

www.paris-bistro.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 3/5

[Visualiser l'article](#)

3€ ce n'est pas rentable quand il faut le vider et le plumer . » assure René Pinel, un grossiste en viande à Stains qui distribue du gibier à poils de Sologne.

Pourquoi pas une filière de charcuterie à base de sanglier ?



Des terrines de sanglier aux saucissons et jambons, le sanglier se prête à bien des spécialités qui peuvent s'avérer délicieuses. Alors pourquoi sa prolifération n'a-t-elle pas suscité de vocation charcutière d'envergure dépassant le simple artisanat ? « *Ce milieu est tellement parcellisé qu'il n'y a jamais eu d'industrialisation. Les différentes associations de chasses, les droits de battues, ce côté coup par coup et l'autoconsommation empêchent toute régularité dans l'approvisionnement et le développement d'une activité industrielle* » éclaire Robert Volut, ancien président de la Fédération française des industriels charcutiers (FICT).

Résultat -et c'est la cerise sur le gâteau- , les viandes proposées aux professionnels- à plumes ou à poils- sont très souvent d'origine étrangère. De quoi faire rager des chefs comme Bruno Doucet (ci-dessous). Reste enfin le contexte lourd que font peser les « anti-viande » et « anti-chasse » et l'amalgame qui de fait colle au gibier et qui fait renoncer à certains patrons de « bistrot terroirs » mais recevant des jeunes d'en mettre à la carte. Résultat : un manichéisme pro-ou anti-chasse qui interdit toute nuance et recul empêchant certains de comprendre par exemple qu'on peut être contre la chasse à la glu et aimer en même temps le civet de lièvre ....



Interview Bruno Doucet, chef de la Régalade (Paris 1er) et auteur d'un ouvrage sur le gibier L e gibier est clivant entre générations ?



[Visualiser l'article](#)

Ceux qui consomment du gibier ne sont pas forcément des « vieux ». Aujourd'hui, il faut faire comprendre que le gibier est une viande saine. Elle n'est pas forte à condition qu'on la mange à bonne maturation. Un chevreuil ou un sanglier tué et consommé vendredi c'est parfait. N'y-a-t-il pas un manque de connaissance autour de la cuisine de chasse ?

Quels parents font manger du gibier à leurs enfants ? Les jeunes apprentis qui arrivent en cuisine ne connaissent pas le gibier. Heureusement les « grandes maisons » et de nombreux bistrotiers jouent leur rôle de transmission. Mais il faut innover. Il y a par exemple d'autres façons de faire manger du sanglier que de le préparer en terrine. La réglementation française contribue-t-elle au déclin du gibier en cuisine ?

Il y a tellement de gens aujourd'hui qui ne prennent pas de gibier parce qu'ils ne savent pas le préparer. Avant on donnait un billet au boucher, et c'était bon. En Belgique, on trouve du gibier dans les supermarchés. Idem en Allemagne. En France, on marche sur la tête. Alors qu'on chasse beaucoup en France, on ne trouve que du gibier étranger. Pour avoir des perdreaux français, c'est la croix et la bannière. Alors que je chasse, je n'ai pas le droit de ramener un gibier dans mon restaurant.



de chasse.

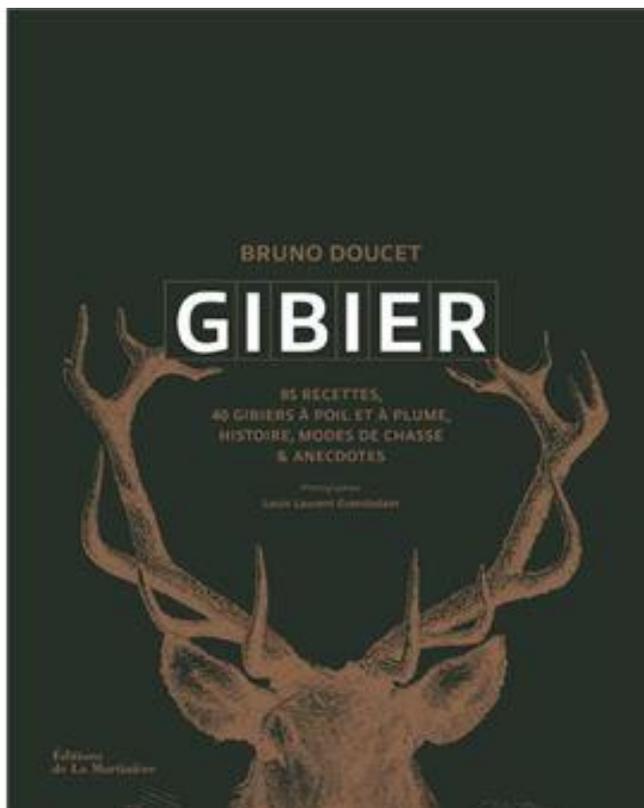
Bruno Doucet dans sa cuisine. Retour

www.paris-bistro.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)



Gibier  
Bruno Doucet et Louis Laurent Grandadam  
384 pages – 49 €  
Editions de la Martinière