

Au bon gras de Samatan

Sur les rives de la Save, à une quarantaine de kilomètres d'Auch dans le département du Gers, le bourg de Samatan abrite le plus important marché au gras du Sud-Ouest. Chaque lundi matin, et plus intensément du 15 octobre au 30 mars, grossistes et particuliers s'y pressent à la rencontre des petits producteurs d'oies grasses et de canards gras. Ici, les carcasses puis les foies se vendent en direct, de gré à gré, selon un rituel immuable et dans une effervescence qui grandit à mesure qu'approchent les fêtes de Noël, dont le foie gras (détrônant la dinde aux marrons) est devenu depuis une vingtaine d'années l'emblème culinaire. Dans le Gers, quatre producteurs sur cinq sont de petits agriculteurs pour qui l'élevage et le gavage sont des activités de complément, et les marchés directs en maintiennent la tradition artisanale, sociale et paysanne. Promenade dans le marché de Samatan.



Ci-dessus :
Le coup de sifflet ouvre le marché des particuliers.

Aux premières heures du jour, devant la halle au gras qui jouxte celle des volailles à l'entrée du village, des dizaines d'éleveurs-gaveurs locaux d'oies et de canards déchargent leurs voitures des caissettes contenant leur production. Des visages d'anciens dessinés comme des paysages, des familles, quelques jeunes agriculteurs... tout le monde s'affaire. Aux premiers arrivés les meilleures places dans ces rangées d'immenses tables qui quadrillent la halle et sur lesquelles chacun aligne ses carcasses, oies ou canards gras, abattus et plumés, dont on a retiré le foie qui se vend à part. Deux vétérinaires affectés au marché de Samatan contrôlent l'état sanitaire de tout ce qui entre ici tandis qu'un petit groupe d'employés du marché, en blouse blanche,

supervisent le chargement des "contrats". Les "contrats", ce sont ceux des grossistes qui ont commandé aux petits éleveurs une partie de leur production, et leurs fourgonnettes frigorifiques qui se serrent à l'arrière du bâtiment attendent la certification vétérinaire pour être chargées. Car le marché au gras des particuliers n'ouvre qu'à 9 h 30 et les prix "de gré à gré" oscillent alors en fonction de l'affluence et de la demande. Et du bon gras, il n'y en aura pas forcément pour tout le monde !... C'est à l'éleveur-gaveur d'évaluer la part de sa production qu'il préfère vendre avant l'ouverture (en palabrant sur le parking ou au bar du village, un bon tiens vaut mieux que deux tu l'auras !) à un prix résultant de la seule concurrence des grossistes (capables de fidélité, presque des amis). Pour le reste, il prendra le risque de gagner un ou deux euros de plus par bestiole grâce à la surenchère possible des particuliers. Les plus petits, généralement, ne vendent qu'aux particuliers.

AU COUP DE SIFFLET

Quand approchent 9 h 30, la tension monte un peu dehors, à la porte des particuliers qui s'amassent et sympathisent pour tromper l'attente, sans renier l'intention de faire bonne affaire de bon gras sans se faire doubler par un tiers. Des Anglaises devenues gersoises,

AUX PREMIÈRES HEURES DU JOUR ÉLEVEURS-GAVEURS ET GROSSISTES SE RENCONTRENT AUTOUR DE LA HALLE AU GRAS. LE MARCHÉ DES PARTICULIERS N'OUVRE QU'À 9 H 30 ET LES GROSSISTES TENTENT D'EMPORTER LES PLUS BELLES CARCASSES AVANT L'OUVERTURE. AUX PRODUCTEURS (IL N'Y A QUE DES PETITS ICI) DE RÉSISTER AUX OFFRES POUR GAGNER PLUS AVEC LES PARTICULIERS.



La qualité de chaque carcasse est contrôlée par les vétérinaires du marché. Les achats des grossistes sont estampillés du tampon vétérinaire.



LE GAVAGE DES CANARDS A FAIT L'OBJET D'ATTAQUES, D'AMALGAMES ET DE DÉNIGREMENT AU NOM DE LA PROTECTION DES ANIMAUX. LE GAVAGE DE 100 À 400 TÊTES EN LIBERTÉ DANS UNE BASSE-COUR N'A RIEN À VOIR AVEC LES MÉTHODES DES "USINES" DE 6 000 CANARDS OÙ CHAQUE CANARD EST COINCÉ DANS CE DOMAINE, L'INDUSTRIE SALIT.

des retraités de la SNCF, des fines gueules et des touristes retraités aussi. Soudain, c'est le coup de sifflet et chacun se précipite dans les rangées en évaluant au travelling les tailles, les poids, les qualités de peau et de chair, comme autant de promesses de magrets (le magret est un filet de canard gras) et de cuisses confites qu'un petit cou farci ou des manchons de canard jetés dans la garbure agrémenteront parfaitement durant les longues soirées d'hiver. Sans parler des demoiselles (les carcasses dégarnies) qu'à faire griller au feu de bois on achève aux doigts. Pour Madame Gouzenne – l'exploitation de son fils Jean-Jacques se trouve à Barran (Tél. : 05 62 64 60 62) près d'Auch –, les magrets sont bons quand ils sont fermes et épais. Les cinquante beaux mulards qu'elle présente ont trouvé acheteur dans la minute où ils ont mis le cou dehors. Entre les mulards et les musquets (les deux familles de canards sélectionnées pour le gavage), les anciens recherchent le musquet qui a plus de muscle, ou sinon un mulard pas trop jeune qui sera plus ferme et aura plus de goût. Madame Gouzenne gave ses mulards lorsqu'ils ont atteint 16 semaines : "Il



y a des gens qui gavent à 11 semaines, mais il n'y pas assez de viande et si c'est trop tendre, ça a moins de goût. C'est comme le poulet, trop jeune, ça n'a pas de goût... On les élève au maïs blanc (la particularité de l'élevage traditionnel gersois, la peau n'est pas jaune), puis on les gave durant 15 jours au maïs blanc en grains entiers trempés dans la graisse."

Le gavage a fait l'objet d'attaques puritaines liées à son "industrialisation". Mais il faut préciser tout de suite que le gavage de 5 000 têtes dans une "unité de production" n'a clairement rien à voir avec celui d'une centaine ou deux de canards dans une ferme, eu égard aux conditions de vie des bestioles ainsi qu'aux méthodes. Peut-être est-ce là le problème à poser et non celui du gavage en général, car alors il faudrait peut-être envisager la question du gavage mental effectué par la télévision. Pour l'instant, le gavage des canards fait l'objet d'une exception culturelle auprès de l'Europe et il est reconnu comme une donnée de la culture française et de sa gastronomie. Il est vrai que les Égyptiens gavaient les oies il y a 4 500 ans, que les Grecs anciens en parlent et qu'ils avaient l'air d'apprécier particulièrement ce foie gras dont les Romains nous transmettront bien plus tard le nom "foie" (qui vient de "figue" en latin), car ils gavaient les oies avec de l'épeautre et des figues.

LA COURSE AU FOIE GRAS

Tandis que le marché des carcasses continue son train jusqu'à épuisement des stocks (ce lundi 27, en une demi-heure, c'était plié !), le marché des foies ouvre à 10 h 30 dans une halle mitoyenne de même configuration mais plus petite et climatisée. Comme l'explique Pierre Chaze, le maire de Samatan, "la climatisation de la halle nous permet d'ouvrir le marché au gras toute l'année. Nous sommes en train de préparer des travaux pour équiper le marché d'une salle de découpe aux normes européennes et ainsi nous serons avec Seyssan les deux marchés aux normes CE..."

De nouveau le coup de sifflet retentit et la foule se précipite vers les tables où chaque producteur expose ses foies dans de petites caissettes de frigo en polystyrène expansé à côté de sa petite balance électronique. Monsieur Gesta, proche de la retraite, éleveur-gaveur à

Castelnaud-Barbarens, considère "qu'un bon foie gras se reconnaît à son volume et à sa souplesse sous la pression du pouce. Un foie dur réduit généralement beaucoup à la cuisson... Il y a 20 ans, je faisais des oies mais cela demande plus de travail car il faut les gaver durant un mois alors que le gavage des canards dure 15 jours."

Sur un des côtés de la halle, des employés du marché sont à la disposition des acheteurs qui viennent faire peser leurs foies pour avoir un ticket officiel si la balance du producteur ne leur suffit pas. Et l'on fait la queue ses foies à la main avant de s'en retourner régler son fournisseur à 35, 38 ou 40 € le kilo de bon gras selon l'évolution des cours à la seconde. Les producteurs se disent : on va tenter 40, il y a du monde, et chacun évalue plutôt 38, plutôt 35 selon son appréciation du public et son légitime orgueil.



Pour les foies, à l'inverse des carcasses, la dominance semble accordée aux mulards sur les musquets dont les foies auraient tendance à fondre un peu plus. Dans tous les cas, le foie gras sera emporté comme un trophée et une bonne affaire, puis mené en cuisine, déneuvré et cuit ou mi-cuit en pot ou en terrine, quand ce n'est au gros sel, et savouré par un gourmet qui s'il est du coin a des chances de vivre jusqu'à plus de 95 ans puisque si l'on en croit Pierre Chaze, Monsieur le Maire, le foie gras conserve plus sûrement et joyeusement que les antidépresseurs. "Les graisses de canard et d'oie sont mono-insaturées, et à ce titre excellentes pour le système cardio-vasculaire. C'est le paradoxe gersois : à Samatan, nous avons beaucoup d'anciens de plus de 95 ans..."

Ci-dessus : Pierre Chaze, le maire de Samatan.



© Mariellys Lorthios



DZ'Envies de canard gras par David Zuddas

"Food, Wine & Rock'n roll", telle pourrait être la signature de David Zuddas, véritable électron libre du paysage gastronomique français. Après 14 années passées dans son *Auberge de la Charme* à Prenoys, dont dix étoilées, on le retrouve désormais à Dijon avec *DZ'Envies*. Car des envies, notre jeune quadra au caractère bien trempé n'en manque pas. Son nouveau "bistro resto sur le marché", comme il l'a baptisé, mise sur l'alliance de la simplicité, de la qualité et de la créativité, se plaît à faire tomber les barrières et mélanger les genres que ce soit du côté de l'assiette ou en salle. Une adresse à son image, contemporaine, gourmande, joyeuse et militante. "Ce n'est pas neutre de faire la cuisine. Il ne suffit pas de faire bon, c'est important de s'interroger sur ce que les gens mangent, de prendre position", affirme le président de Générations. C, également "chef résident" pendant la saison musicale au *Café Pleyel*, à Paris.

Entre deux services, David Zuddas nous a raconté ce qu'il aimait dans le canard gras et quelles étaient ses plus belles créations autour du fameux mulard. "J'ai envie de dire que, comme pour le cochon, dans le canard gras, tout est bon. Que ce soit la peau délicieuse lorsqu'elle est bien croustillante, la graisse qui a un goût

très intéressant, le foie dont la délicatesse appelle l'amertume d'un cacao ou encore les magrets pour la densité de leur viande. Et puis, il ne faut pas avoir peur du gras : il est essentiel pour le goût. À l'automne dernier, j'ai fait une tarte sablée à la graisse de canard, frangipane et coing coing. J'ai travaillé la graisse de canard comme du saindoux plus souvent utilisé en pâtisserie et fait longuement caraméliser les coings. C'était tout en douceur sans être trop sucré. Pour les magrets, l'important, c'est la cuisson. Je les fais cuire sous vide pour qu'ils conservent leur consistance et tout leur goût. Et j'aime bien, selon mes envies du jour, les bousculer avec douceur et une note d'acidité comme un chutney mangue-ananas et un coulis kumquat-régliasse ou de la pulpe de chou de Bruxelles et un trait de tamarin. Quant au foie gras en compression, c'est le Japon qui m'a inspiré. Je trouve que la texture du thon épais mariné se rapproche de celle du foie que je coupe épais aussi et cuis dans un four mixte. J'aime les associer en les liant avec une fine gelée de vin rouge et une compote de pommes au vin rouge pour l'acidité et l'astringence. Mais je ne travaille plus qu'avec des thons d'élevage qui ont grandi dans des fermes de pleine mer. Il faut se rendre à l'évidence : les thons sauvages sont en train de disparaître."