

La recette interdite des ortolans en cassolette

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes : 4 ortolans, 4 petits morceaux de foie gras (facultatif), sel, poivre du moulin

Comment faire : Il y a plusieurs écoles pour les ortolans, certains les vident, d'autres pas. Pour notre part, nous vous recommandons de les vider et d'y mettre un petit morceau de foie-gras.

Salez et poivrez, puis mettez chaque ortolan dans une petite cassolette en terre à couvercle et faites cuire à four chaud à 200°C (th.7) pendant 10 min, soit 5 min de chaque côté.

La méthode réglementaire : Pour ne pas se brûler le palais, on sort l'ortolan de la cassolette pour le faire un peu refroidir, mais la tête recouverte d'une serviette. On emplit sa bouche de salive et l'on enfourne l'oiseau tout entier, sans le mordre; on appuie légèrement avec ses dents pour faire sortir les premiers sucs et, lorsque la bouche est habituée à la chaleur, on appuie plus fortement et on commence à le mâcher doucement. Il faut faire durer cette opération suffisamment longtemps pour apprécier la délicatesse de son goût et sa texture unique.

Tiré de Authentiquement Sud-Ouest, Jean-Pierre Xiradakis, Pierre Chavot, Editions Milan, 2008

Soupe aux oiseaux, par André Daguin

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 à 4 min selon l'oiseau, les oiseaux doivent être cuits à coeur.

Pour 4 personnes : 12 alouettes ou 4 grives, bouillon de garbure, gousses d'ail, sel, poivre du moulin



Comment faire : Si un jour, ayant préparé une belle garbure, il vous reste un peu de bouillon, essayez alors cette recette d'oiseaux originale.

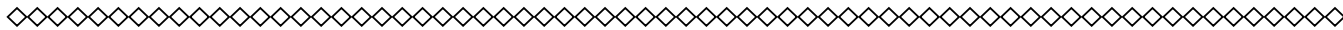
Plumez, videz, flambez, coupez la tête, les ailerons et les bouts de pattes des petits oiseaux. Mettez dans leur ventre 1 demi gousse ou 1 gousse d'ail ébouillantée selon leur taille. Traversez-les au moyen d'une aiguille à brider entraînant une ficelle de rôti au niveau de l'articulation des cuisses. Faites un noeud solide et laissez 50 cm de ficelle pendre.

Procédez ensuite comme pour une fondue, c'est-à-dire mettez au milieu de la table un réchaud assez puissant, pour que l'ébullition du bouillon posé dessus ne s'arrête pas. Donnez à chacun son ou ses oiseaux. Quand le

bouillon bout fort, tous les convives y plongent leur oiseau en le retenant par la ficelle, l'y laissant 2 min pour l'alouette, 4 min pour la grive. Les convives le posent ensuite dans une assiette creuse chaude et les assaisonnent seulement à ce moment là. Il ne reste plus qu'à verser à chacun une louche de bouille dans lequel l'oiseau cuit rosé répandra son jus et sa saveur.

Tiré de Authentiquement Sud-Ouest, Jean-Pierre Xiradakis, Pierre Chavot, Editions Milan, 2008

Reflexions d'un cuisinier non chasseur ému de tant de tapages autour de l'ortolan



LE RAT DE VILLE ET LE RAT DES CHAMPS

**« Autrefois le Rat de ville
Invita le Rat des champs
D'une façon fort civile
A des reliefs d'Ortolans... »
Jean de La Fontaine (1621-1695)**

Comme nombre de landais, je fais partie de ceux, et cela est juste, qui s'en remettront élégamment aux conclusions de l'étude scientifique menée par le Museum d'Histoire Naturelle de Paris, sur la migration de l'ortolan. Une étude qui risque, aux dires de certains, de remettre en question les précédentes, aux interprétations diverses et discutables, ne tenant nul compte en particulier des nouvelles migrations des oiseaux au cours de ces vingt dernières années, encore moins de l'étendue des dégâts causés, comme pour l'écrevisse, par une surenchère de pesticides bien plus dévastateurs, à mon sens, que les activités divertissantes de quelques modestes chasseurs à la matole.

Point n'est besoin de s'afficher en ornithologue accompli pour appréhender ce phénomène...

Une étude, donc, provoquée par des tumultes à répétition mis en scène par un homme assez déconcertant, Monsieur Bougrain-Dubourg, qui, pour laisser croire à l'impartialité de ses actes et de ses propos, s'annonce

soudainement « landais de Magescq du côté de sa mère » portant, de plus, « une grande affection pour notre territoire ».

Voilà bien là, une forme d'humour que n'aurait pas désavoué Alphonse Allais lui-même, qui préconisait de « construire les villes à la campagne parce que l'air y est plus pur ! »... A moins qu'il ne s'agisse, tout bonnement, d'une enfance mal digérée.

Eh bien moi ! Monsieur, je ne suis pas landais de naissance, comme vous prétendez l'être vous-même, je le suis devenu après avoir apprécié leur sagesse, leur amabilité spontanée, leur art de vivre, après qu'ils m'eurent permis de le devenir à mon tour, ce dont je ne suis pas peu fier.

Des landais, toujours prêts à s'inscrire dans de nobles causes, prêts, en l'occurrence, à respecter un code de bonne conduite en matière de chasse raisonnée... A condition toutefois que celui-ci ne sombre dans l'outrance et la caricature.

Que peuvent-ils espérer de vous aujourd'hui, vous qui n'hésitez pas à vouloir vous substituer à l'Etat, via l'achat d'un grand pavé dans la presse, pour proférer des mises en garde à leur égard, véritable déclaration de guerre où, le hobereau impérieux que vous êtes devenu, menace ses gueux des pires châtements dont, celui, avilissant, de mise aux fers, rien que cela !

Mais qu'est ce qui vous rend, Monsieur Bougrain- si chagrin, vous, citadin pur et dur, si intransigeant, si vindicatif à notre endroit ?, jusqu'à nous imposer, entretemps, d'affligeantes scènes de bagarres de rue.

Nous ne sommes plus au XVIIIème siècle, professez-vous paradoxalement, ce siècle où quelques humbles paysans se divertissaient en pratiquant une chasse qui ne réclamait que de tout petits moyens et un pouce d'ingéniosité.

Mais ces braves gens ne sont pas moins modestes aujourd'hui, Cher Monsieur, continuant de se satisfaire

Si je vous ai blessé, pardonnez-moi. Et pour tout dire, le cuisinier gascon que je suis, raisonnable toutefois, se satisferait que l'on ne célébrât l'ortolan qu'une fois l'an dans l'arène de la gourmandise.

Cependant, ne pensez-vous pas, tout en continuant d'œuvrer loyalement à la cause des oiseaux, une cause que nous pouvons ainsi, en partie, partager, qu'il ne serait pas moins réaliste et plus pertinent, en tant que membre du Conseil Economique et Social, le bien nommé, que de vous intéresser à d'autres causes, peut-être plus urgentes encore, telle cette nouvelle et dramatique



de ces plaisirs simples qui ont contribué, au fil des siècles à façonner ces particularités, qui caractérisent notre région, et contribué à enrichir, de manière pittoresque et plaisante, et ce, dès le XVIIe siècle, notre grande cuisine française si enviée dans le monde, fer de lance de cette industrie lourde qu'est notre tourisme national.

Une industrie qui, je me permets de vous le rappeler, pèse plus de 7% de notre P.I.B.

Mais peut-être servez-vous la cause de ceux-là qui aimeraient que l'on mangeât la même cuisine monotone, dupliquée à Los Angeles, Copenhague, Venise, Pampelune ou Mont de Marsan.

Ou bien ces autres encore, arc-boutés contre le foie gras, ce véritable « objet de maîtrise », ce sublimestime régal, sans lequel la France ne serait pas tout à fait la France.

Les mêmes ne s'offusquant nullement de porter chaussures de cuir, noble matière, confisquée à nos « frères inférieurs ».

Et pourquoi pas, demain, nos belles volailles en toute liberté, notre « cou-nu » landais sous prétexte qu'il risquerait de s'enrhumer l'hiver !

Vous trouverez, peut-être, quelque outrance à mes propos. Je ne serais pas Gascon si je n'exagérais un peu.

désertification de nos villages, qu'il vous arrive parfois de traverser, là où vivent précisément nos humbles chasseurs à la matole, désespérés de voir disparaître, l'un après l'autre, leur boulanger, leur café, leur poste, leur médecin, leur curé...

Cela s'appelle l'aménagement du territoire, un véritable sujet de réflexion auquel votre enthousiasme et votre désintéressement pourraient utilement apporter leur tribut.

Un tribut envers une société rurale devenue fort fragile, parfois proche de l'exode, souvent bien davantage en péril que les oiseaux qui la survolent.

Alors peut-être enfin, dans ces circonstances, finirions nous par croire que vous êtes bien l'estimé et honorable landais, de souche et de foi, que vous prétendez être.

Un landais capable d'altruisme et de bon sens naturel. Sachez Monsieur combien, alors, nous autres modestes ruraux, serions heureux de vous accueillir sans réserve, sans retenue, à bras grands ouverts...

Michel Guérard
Octobre 2016