

Des livres

Gilles Fumey
13 mars 2010

De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest (F. Duhart)

Frédéric Duhart, [De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest](#), Bayonne/Donostia, Ed. Elkar, 2009



A-t-on encore besoin de cette curieuse géographie du jeu de l'oie pour comprendre le monde, ainsi qu'on le pensait à la cour des Médicis de Florence au 16e siècle ? Sans doute pas, mais annonçant le danger, les oies avaient acquis l'oreille de notre civilisation (la racine du mot a donné « ouïr » et « oreille ») jusqu'à ce que les médias s'emparent du sujet. Frédéric Duhart, anthropologue - annonçant depuis longtemps une thèse à l'EHESS que tout lecteur attentif à sa production attend impatiemment - a l'oreille du Sud-Ouest de la France où il est né et où il vit. Son sujet qui, de l'oie cendrée déborde vers le colvert et le canard musqué, traite d'un fait de civilisation tout à fait spatialisé. Entre le bassin de Brive et les bords de l'Aude et de la Bidassoa, il trace un périmètre français du gras où il se passe des choses passionnantes depuis la nuit des temps.

Non pas que les Magdaléniens connaissaient parfaitement les palmipèdes, mais les traces qu'ils en ont laissées montrent qu'on les rôtissait volontiers devant les grottes, avant même de connaître l'Egypte réputée pour ses élevages et sa science du foie gras. D'ailleurs, le canard musqué dont les lointains ancêtres sont équatoriens (vers le 15e siècle avant notre ère), est contemporain en Europe de l'arrivée du maïs, probablement en 1523. Aujourd'hui, nous vivons une période d'érosion des effectifs de volatiles puisque les seules oies atteignaient le million d'individus en 1980 contre la moitié moins aujourd'hui.

Tombé dans cette culture du gras, Frédéric Duhart n'a pas son pareil pour raconter l'histoire des différentes races d'oies, comment celle du Gers peut tolérer celle de Toulouse, comment on passe d'un type « agricole » à un type « industriel » mieux adapté aux contraintes des conserveurs. Lorsqu'il s'aventure dans le monde du canard, Duhart n'est pas moins prolifique,

peut-être trop pour ceux qui, comme la majorité de ses lecteurs, n'ont pas le privilège d'une naissance en Aquitaine ou Midi-Pyrénées. On apprend tout sur les choix des éleveurs, du canard de Barbarie comme géniteur du mulard qui s'avère être le meilleur palmipède pour le gavage. Le croisement des races a donné un animal « utile » dans les campagnes paysannes aussi bien que chez les agronomes.

Une histoire qui pourrait être une géographie

Comme anthropologue, Duhart raconte des tranches de vie, le métayage, ses servitudes, ses comptes avec une rente passe de l' œuf de canard au gras, et comment les paysans imposent l'insémination artificielle des oies pour limiter les frais de garde d'un jars. Comme Marvin Harris, Duhart pense, sans le dire vraiment, que les oies et les canards sont là où il y a de l'herbe en quantité suffisante (une oie en consomme 25 kg/an), alors que ce pourrait être l'inverse : c'est le modèle économique qui façonne cette « civilisation ansérine », offrant jusqu'à des ressources fragiles comme la plume à écrire, spécialité de la Chalosse et du Quercy, voire le duvet. La recherche constante du meilleur outil pour gaver les volatiles, du simple entonnoir aux gaveuses pneumatiques ou à vis donne à Duhart de rappeler aussi que cette opération controversée mobilise jusqu'au corps sensible du gaveur, ce qui n'apitoiera certes pas les adversaires du gavage.

Historien, Duhart est aussi un expert de la graisse d'oie, collectionnant tous les avis les plus contradictoires, la comparant au beurre et aux huiles réputées. Il nous met le confit à la bouche, un confit d'oie pourtant tardif (époque moderne) qu'il inscrit dans une histoire de la conservation des aliments, une histoire non dépourvue d'accidents, mais aussi une histoire qui rayonne dans le Grand Sud-Ouest, jusqu'à Castelnaudary. Le régionalisme ouvre de nouveaux horizons au confit au milieu du 20^e siècle et beaucoup de Français découvrent le cassoulet et la garbure qui ne sont pas éloignés de la culture locale du gras. Alors que dans le même temps, les consommateurs urbains imposent la disparition de la tête des volatiles et, du coup, une nouvelle approche du gésier et du cou farci. D'autres parties de la carcasse de l'animal sont remises en valeur récemment lors de « carcassades » et « croupionnades » plus ou moins folklorisées, les chichons et les rillettes deviennent alors identitaires. Les nouvelles cuisines du gras comme les magrets conviennent à l'alimentation de masse, le foie gras se désaisonnalise. Aux vieilles recettes, plats nouveaux : saucissons de foie d'oie, jambonnette de canard farci au foie gras, choucroute périgorde, l'imagination est débordante en Aquitaine.

Comme elle l'a été au 18^e siècle, lorsque la substitution du maïs au millet associée à l'embuquage est sans doute à l'origine de cette spécialisation si visible aujourd'hui et comme elle l'est actuellement lorsque de fins commerciaux hispaniques tentent de vendre des foies obtenus sans gavage... Duhart n'a pas son pareil pour raconter les heurs et malheurs du statut du foie gras, les liaisons avec les maisons strasbourgeoises dont on ne dédaigne pas les produits gastronomiques, puis la paysannisation par la conserverie appertisée des foies et des pâtés jusqu'à la banalisation dans une pizza au foie gras transformant le Sud-Ouest en une gigantesque terre d'élevage palmipédique. L'industrialisation va de pair avec le goût du frais, les foies accompagnés de truffes ou de thon, de raisins et de gratin, mais aussi la protection par l'indication géographique protégée.

L'identité culturelle alimentaire du Sud-Ouest autour du gras apparaît dans ces paysages « alimentaires » qu'un film de Chatiliez a portés à l'écran. Servi avec d'innombrables recettes dont certaines sont sublimes, tel ce boudin de foie de canard aux truffes à la bordelaise, offert avec d'abondants cahiers de photographies couleurs de l'auteur aussi talentueux dans l'image

que l'écriture, très ethnographiques et qui ne mentent pas sur les problèmes posés par l'élevage, ce livre de plus de cinq cents pages et plus de sept cents notes est déjà, sans aucun doute, un classique, un incontournable. Il nous chaut peu, désormais, que Frédéric Duhart soit docteur devant les professeurs, il l'est déjà devant ses lecteurs.

Compte-rendu : Jérémie Larrieu

Pour en savoir plus :

- [Le gras, avec A. Cazenave-Piarrot et P. Dubarry](#)

© Les Cafés Géographiques - cafe-geo.net