

GIBIER DE CHASSE CHASSEURS DE FRANCE

RETROUVEZ L'INSTINCT D'UNE VIANDE SAINTE,
SAVOUREUSE, NUTRITIONNELLEMENT VERTUEUSE.



Conservation au réfrigérateur

Du lieu de chasse

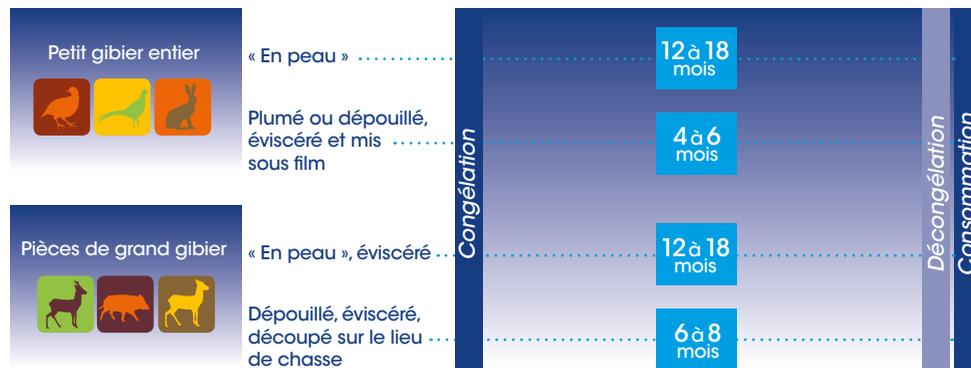
Au domicile



Conservation au congélateur

Du lieu de chasse

Au domicile



Une bonne conservation éveille sa **saveur**
Le froid travaille à la maturation des viandes



Le Goût du vrai !

Pour plus d'information : www.chasseurdefrance.com





Pour bien conserver la viande de gibier sauvage

Ni plus ni moins que toutes les autres viandes, celle du gibier sauvage est une denrée alimentaire fragile. Pour bien la conserver, il faut donc qu'elle soit fraîche et propre.

Se pose alors la question de la maturation de la viande : consommée trop tôt elle sera sèche et sans saveur. Elle se bonifiera si on la laisse reposer et cela sans tomber dans l'excès du faisandage, cette ancienne pratique redoutable pour la santé et tout à fait inutile.

Vénerie, venaison, veneur

Chasser à course se disait autrefois « vener le gibier ». La vénerie est l'art de la chasse à course et la venaison la chair du grand gibier (cerf, biche, chevreuil, sanglier) ; par extension la viande de tout gibier. Les rois de France avaient un grand veneur, dignité très éminente.

Une bonne renommée

De tout temps le gibier à poils a eu la réputation d'être une nourriture excitante et virilisante. A l'époque romaine, la viande de lièvre passait pour entretenir la beauté, l'empereur Sévère Alexandre en mangeait tous les jours. Au Moyen Age et à la Renaissance, c'est le sang du lièvre qui était gratifié de vertus curatives.

Garantie de fraîcheur et bonne maturation

Le gibier frais a le poil ou la plume et l'œil brillants. Le petit gibier entier (perdrix, faisán, lièvre, canard) comme les pièces de grand gibier (sanglier, biche, cerf, chevreuil) doivent avoir leur odeur naturelle, sans excès.

De retour de la chasse et même si rien ne s'oppose à sa consommation immédiate, la chair du gibier a besoin d'un délai pour arriver à maturation. Celle-ci lui donnera sa tendreté et sa jutosité et le gibier dévoilera alors toutes ses saveurs.

Entier, vidé, dépouillé ?

C'est une bonne question !

La pièce de gibier non préparée peut reposer 24 heures à 48 heures dans un endroit frais (cave, réfrigérateur) avant d'être apprêtée puis cuisinée. Il n'est pas recommandé de dépasser cette durée. Tout grand gibier doit être impérativement vidé juste après la chasse. Dépouille et plumaison peuvent être pratiqués après la chasse ou plus tard à domicile.

Une fois préparé (dépouillé ou sans peau, plumé, vidé), le gibier petit ou grand, même gardé au froid doit être, comme toute autre viande, cuisiné sans retard. Là encore, le délai de 24 heures ne doit pas être dépassé.

Congélation/décongélation : la marche à suivre

Le gibier que l'on veut garder pour le consommer plus tard doit être congelé dans les règles de l'art. La congélation d'une pièce entière, petit ou grand gibier, peut être précédée d'une période de repos au frais (réfrigérateur ou cave) de 24 à 48 heures. Le gibier peut être congelé tel quel, ou préparé. Dans ce dernier cas, sa durée de conservation sera légèrement réduite. La température du congélateur doit être à son froid maximum, notamment pour les pièces de grand gibier. Un sac spécial congélation indiquera la date en clair de la mise en froid.

A titre indicatif, durée maximale de conservation au congélateur :

12 à 18 mois

Petit gibier entier :
faisán,
lièvre,
perdrix,
canard

4 à 6 mois

Petit gibier préparé

12 à 18 mois

Grand gibier en pièces brutes et en peau :
sanglier,
cerf, biche,
chevreuil

6 à 8 mois

Grand gibier préparé



La décongélation de la viande de gibier, préparée ou non, doit se faire au réfrigérateur et elle doit être consommée aussitôt après.

Faisandé ? Non, merci !

Selon le fameux gastronome Grimod de la Reynière (1758-1838) un faisán tiré au mardi gras ne devait être mangé qu'à Pâques, c'est-à-dire 40 jours plus tard. Moyennant quoi, les gros mangeurs du dix-neuvième siècle souffraient souvent de goutte « aigüe » et de gravelle (calculs rénaux). L'acide urique, résultant du faisandage, en était la cause. Coutume d'un autre temps...

Honneur au gibier

Depuis la Préhistoire, les peuples du monde entier ont toujours manifesté un grand respect pour le gibier. Leurs moyens de subsistance en dépendaient. D'autre part, la chair de l'animal tué à la chasse, leur donnait le sentiment de s'approprier ses qualités de force, de vaillance et de ruse. Nos chasseurs prolongent cette tradition en rendant les honneurs au gibier, devant leur tableau de chasse.