



CANARD

L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

Canard est un terme générique regroupant des oiseaux aquatiques, au bec caractéristique, domestiqués ou non. Suivant leur mode de vie, on peut en distinguer plusieurs types: **les canards de surface** qui trouvent leur nourriture en surface et ne plongent qu'à mi-corps, **les canards plongeurs** qui peuvent plonger pendant plus de 20 secondes sous l'eau et **les canards piscivores** qui sont, eux, de redoutables pêcheurs, pouvant aller chercher leur nourriture jusqu'à plus de 4 mètres de profondeur.

Le premier **canard** sauvage aurait été **domestiqué** pour la première fois par les Chinois, il y a plus de 4000 ans. Elevé, de nos jours, pour sa chair, comme n'importe quelle espèce de basse-cour, il est connu sous les noms de : **canard de Barbarie** *charnu et peu gras*; **canard de Bavière** *charnu et tendre*, **canard de Duclair** (parfois surnommé l'avocat à cause de son jabot blanc, à l'origine de la célèbre recette du canard au sang), **canard nantais** *le plus courant, chair fine et savoureuse*, **canard rouennais** *canard colvert domestiqué petit et gras, étouffé et non saigné*; **canard de Challans** *qui est un Barbarie noir (classé Label Rouge « canard fermier de Challans »)*; **canard Mulard** *issu d'un croisement d'un canard de Barbarie et d'une cane de Pékin*. Selon son âge, il se nomme : caneton (*oisillon*), canardeau (*juvénile*), canette (*jeune cane*), cane (*femelle adulte de 1,2 kg à 1,7 kg*), ou canard (*mâle adulte de 2,3 kg à 3 kg*). Les canards fermiers Label Rouge sont abattus à moins de 2 mois pour le caneton, à 50 jours pour la cane de Pékin, à 55 jours pour le canard de Pékin, à 74 jours pour la cane de Barbarie, à 84 jours pour le canard de Barbarie...

Chaque année en France, la chasse au **canard sauvage** colvert constitue environ 60% des captures, tous gibiers confondus. Il existe d'autres variétés de canards sauvages, plus rares, mais des plus recherchées tels: *le canard amazonette, le canard à sourcils, le canard des Bahamas, le bleu, le branchu (ou carolin), le bridé, le brun, le chipeau, le canard d'Eaton, le forestier, le mandarin, le noir, le noirâtre, le canard de Pékin, le pilet, le siffleur, le canard de Smith, le souchet, le spatule...*



Astuces « trics et trucs » : Nous conseillons vivement de vous familiariser avec le canard que vous serez amené à découper, avant sa cuisson, afin de repérer et mémoriser l'emplacement des os, cartilages, jointures, ainsi que la façon dont fonctionnent les articulations. Nous recommandons de limiter le nombre de gestes et nous préconisons de ne jamais piquer les dents d'une fourchette dans les filets du canard de façon à limiter l'écoulement du sang retenu dans les chairs. Le canard a une chair ferme et les jointures de ses cuisses sont difficiles à trancher car contrairement au poulet, elles ne ressortent pas de la carcasse, il faut donc les imaginer. Assurez-vous d'une bonne prise et d'un bon maintien du canard, accompagnez vos gestes d'une grande fermeté lors de la découpe.

Matériel de service:

- un plat présentant le canard
- une assiette chaude de service et une assiette pour les déchets
- deux grandes fourchettes, deux grandes cuillères pour composer « les pinces », une cuillère à entremets pour la sauce
- un couteau de tranche lame très ferme 10cm (pour les cuisses), un couteau lame 20cm (lever les filets/aiguillettes)
- une planche à découper ou un chariot de tranche et son bain marie
- un réchaud ou une plaque chauffante
- un linge ou une serviette de service

Ingrédients : - le canard - la garniture - la sauce



- deux cuisses composées du pilon et du contre-pilon
- deux ailes terminées chacune par un aileron
- une partie charnue située sur la poitrine appelée « filet », « suprême » ou « magret ». Les deux forment le « coffre ».

Séquences techniques :

1/ Après présentation, poser le plat ou la cocotte sur le réchaud allumé, poitrine du canard tournée vers les convives 2/ Insérer le couteau de tranche *avec la main droite* dans l'espace laissé vide à la hauteur du cou, piquer la fourchette entre le gras de cuisse et le pilon et soulever verticalement le canard au-dessus du plat pour laisser s'écouler le jus. 3/ Plaquer le canard sur la planche à découper sur le flanc gauche grâce au couteau de tranche, appuyer et stabiliser. 4/ Piquer la fourchette dirigée en oblique et dents levées entre le pilon et le contre-pilon *avec la main gauche*, en veillant à ne pas déchirer la peau puis glisser le couteau sous l'aile. 5/ Soulever légèrement la cuisse pour faire saillir et pour tendre la peau, inciser la peau qui la retient, soulever encore, inciser, disjoindre celle-ci de la carcasse par une rotation du poignet vers la gauche. 6/ Sans bouger la fourchette, plaquer la cuisse sur la planche, éliminer les bouts de pattes/ergots si présents, sectionner en arc de cercle la jointure pilon/contre-pilon avec une très grande souplesse de poignet 7/ Disposer ces deux parties dans la plat maintenu au chaud sur le réchaud. 8/ Retourner le canard sur le flanc droit et procéder de la même façon pour l'autre cuisse. 9/ La poitrine tournée vers soi, piquer ensuite la fourchette dans la carcasse à l'endroit où se trouvait la cuisse afin de la stabiliser. 10/ Trancher les aiguillettes à plat en partant de l'aile et en remontant ; puis sectionner l'aile. 11/ procéder de la même façon de l'autre côté, après avoir retourné le canard.

Méthodologie : nous vous proposons une approche simplifiée de la découpe du canard.

Après avoir coupé et retiré les cuisses, nous préconisons de lever les filets d'un seul tenant sans y pratiquer d'aiguillettes de façon à les garder bien juteux/saignants. Pour ce faire, après incision des deux filets, utiliser le dos de la cuillère pour les écarter de la carcasse d'une façon très nette afin de ne laisser aucune chair sur



celle-ci. Pour deux convives, selon leur taille, les filets peuvent être servis entiers. Si le nombre de convives est supérieur, détailler des aiguillettes directement des filets sur la planche à découper.

Anecdote : En des temps plus anciens, ce découpage s'effectuait « à la volée », le canard suspendu dans les airs de la main gauche par le Maître d'Hôtel à l'aide de sa fourchette, ce dernier effectuait d'une façon magistrale des aiguillettes régulières qui achevaient leur descente dans un plat maintenu au chaud sous les yeux des convives ébahis.

Finition, présentation et service :

Les différentes parties sont présentées, proposées puis servies selon les desiderata de chaque convive avec la garniture et la sauce. Les combinaisons de service des différents morceaux sont multiples : pour deux personnes, servir à part égale le filet entier ou les aiguillettes, l'aile, le pilon et le contre-pilon. Pour un service de quatre personnes proposer à chaque convive un pilon (ou un contre-pilon ou une aile) et des aiguillettes (minimum deux par personne selon la grosseur du canard et le nombre d'aiguillettes réalisées.). On veille toujours à ce que les portions soient équilibrées. Retournées et maintenues au chaud en cuisine, les cuisses peuvent faire l'objet d'un deuxième service souvent accompagnées de jeunes salades.

Temps de réalisation : 5 minutes

Niveau de difficulté : ***

Intérêt de réalisation face au client : ***

Astuces « trucs et trucs » : la peau du canard est considérée par certains comme indigeste, il est possible de l'ôter en l'incisant le long du bréchet et le long de l'aile, puis en la piquant avec une fourchette et en opérant une rotation du poignet de façon à l'y enrouler.



Anecdote C'est au restaurant « La Tour d'Argent », fondé en 1582 par Rourteau, que dès sa reprise en 1890, Frédéric Delair, a rendu célèbre la préparation du canard au sang servi numéroté. Il s'agit d'un canard *semi-sauvage élevé par la célèbre maison Burgaud de Challans en Vendée* qui est découpé devant le convive par un Maître d'Hôtel trancheur surnommé « le canardier »; sa carcasse est broyée à la presse à canard, son sang ainsi collecté compose la base de sa sauce... Ce célèbre rituel du canard numéroté, perdure de génération en génération, d'André Terrail depuis 1911, à Claude Terrail depuis 1947 et André Terrail (*2em du nom*) depuis 2006 jusqu'à en dépasser le million servi.

Héritage ancestral : dans la cuisine traditionnelle chinoise « le canard laqué à la Pékinoise » (*de Beijing*) mérite toutes les attentions de service. Après avoir été ébouillanté, on décolle la peau du canard à l'aide d'une pompe à air de façon à ce qu'elle soit bien gonflée. Sa peau une fois laquée d'une sauce aigre-douce, le canard est ensuite rôti au four. Quatre séquences distinctes composent le service traditionnel de ce plat : la peau, servie croustillante, que l'on roule dans une mini crêpe de riz avec des lamelles de ciboule et que l'on trempe dans une sauce de « prune ». La chair, servie froide, accompagnée de diverses crudités et salades. Le filet, coupé en aiguillettes et mêlé à différents légumes et nouilles sautées, et la carcasse ainsi que les pattes plongées dans un consommé aromatique.

Fiche réalisée par Denis Courtiade