



FOIE GRAS

L'Atelier et les explications du Maître d'Hôtel

L'origine du **foie gras** remonte à l'Égypte ancienne, vers 4 500 ans avant J.C. lorsque les Égyptiens gavaient plusieurs espèces d'oiseaux provenant de l'espèce des *Anatidés*, dont des oies, à l'aide de granules, de grains rôtis et humidifiés. Sous l'Empire romain, Pline l'Ancien (23 à 79 après J.-C. écrivain et naturaliste romain) évoque le gavage d'oies à l'aide de figes séchées. Jusqu'au XIX^e siècle, en Europe centrale et en France en particulier, le gavage des oies et des canards est pratiqué dans le but d'obtenir des animaux à chair grasse de façon à en récupérer la graisse. Cette dernière est utilisée pour conserver les aliments, pour cuisiner en remplacement du beurre et du saindoux (d'usage fréquent dans la cuisine juive pour pallier aux interdits religieux) ; ainsi que pour s'éclairer à l'aide de lampes à huile.

De nos jours, en France, **95 %** de la production de foie gras est issue de **canards**, hybrides, stériles et sédentaires. Les canards, ainsi que les oies, destinés à la production de foie gras sont d'abord nourris d'herbe, puis d'un régime à base d'amidon. Vient ensuite le **gavage** en lui-même. Par cette action l'homme reproduit la tendance naturelle des palmipèdes à se suralimenter en stockant de la graisse dans leur foie. Ce dernier devient alors plus gras, et ainsi, aide à mieux supporter l'hiver (ou à accomplir une migration).

Le gavage consiste donc à embuquer l'animal en lui enfonçant de la nourriture (du maïs essentiellement cru, broyé ou cuit façon « bouillie »), dans la gorge **3** fois par jour et pendant **3** semaines. Jusque dans les années 1920-1930, on utilisait un gorgeoir constitué d'un simple entonnoir avec un tuyau assez long et une tige de bois (le bâton) dont la forme permettait de pousser les grains de maïs vers la profondeur de l'estomac. Après 1930, les gavoires à manivelle et vis sans fin, plus efficaces, plus rapides, plus pratiques ont éliminé définitivement l'entonnoir simple. De nos jours, les gaveuses sont munies d'un mécanisme électrique, ce qui rend le gavage beaucoup plus facile.

Astuces « trics et trucs » le foie gras est meilleur l'hiver, c'est la raison pour laquelle, dans le Sud-Ouest de la France, il est vendu « frais » de novembre à mars. Il doit avoir une couleur beige clair ou rosée, si des taches verdâtres sont présentes, elles doivent être enlevées. Pour s'assurer de sa fraîcheur, appuyer légèrement dessus avec l'index, l'empreinte formée par la pression du doigt doit rester visible.

La législation sur les appellations concernant le foie gras (assaisonné ou non) :

Foie gras entier	un ou deux lobes de foie, il peut être consommé cuit, mi-cuit ou cru.
Foie gras	assemblage de plusieurs morceaux de foie issus des lobes.
Bloc de foie gras	bloc composé de 98% minimum de morceaux de foie gras assemblés.
Bloc de foie gras avec morceaux	il doit contenir 50% minimum de morceaux de foie gras entier pour l'oie, 30% minimum pour le canard.
Mousse de foie gras	émulsion de foie gras et d'eau ou de crème fraîche, contenant au moins 50% de foie gras.
Pâté de foie gras	contenant au moins 50% de foie gras.
Parfait de foie gras	contenant au moins 75% de foie gras.

A savoir : Le qualificatif « truffé » peut être ajouté si la préparation est composée de 95% de foie gras et d'un minimum de 3% de truffe.

La France, (et plus précisément *Les Landes, Le Périgord, Midi-Pyrénées, en Bretagne, en Alsace...*) est le premier producteur mondial de foie gras, suivi de la Hongrie, de la Bulgarie, de l'Espagne...



Matériel de service:

-une assiette de service à entremets froide

-2 grands couteaux (pour une tranche) ou deux cuillères à entremets (pour faire des quenelles), un fil à couper le beurre, un service à foie gras...



-pot d'eau chaude

-linceuls ou serviette de service



Ingrédients :

-un foie gras froid (en terrine, en bloc...)

-toasté : pain de mie, pain au lait, pain brioché, pain de campagne façon « tartine », pain d'épices, pain aux noix, pain Poilane...

-beurre, fleur de sel, mignonnette de poivre ou du moulin, chutney/confiture/marmelade de fruit...

-pickles de légumes, cornichons, moutarde, piment d'Espelette...

-fruits frais (figue, raisin, pruneaux...), salades (mâche...), légumes (pommes de terre tiédies...), champignons (truffe, cèpe...)

A savoir : Si le foie gras de canard est plus moelleux, le foie gras d'oie est plus fin avec une pointe d'amertume. Ils peuvent être **crus savoureux, moelleux, fondants et riches, mi-cuits onctueux, plus savoureux et plus fermes que les foies gras crus** ou en conserve **cuits** à 110° ils gagnent en onctuosité en vieillissant plusieurs années.

Anecdote : contrairement aux français, les anglo-saxons préfèrent le foie gras chaud: *escalopé puis poêlé ou grillé, braisé entier au four, poché dans un bouillon de canard, cuit en cocotte lutée à travers des feuilles de figuier...*

Séquences techniques :

1/ après avoir présenté le foie gras, poser la terrine sur le guéridon et utiliser deux grands couteaux. Le premier couteau, tenu de la main gauche, est disposé de façon à retenir la tranche. Le deuxième couteau, préalablement trempé dans l'eau chaude (afin de le faire monter en température) et délicatement essuyé, est tenu de la main droite pour couper une tranche régulière d'environ 0.5 à 1 cm d'épaisseur soit 70gr.



2/ le foie gras peut être aussi moulé à la cuillère, pour cela, après avoir trempé les cuillères à entremets dans l'eau chaude et les avoir essuyer, plonger une des cuillères dans le foie gras et par un mouvement rotatif former une quenelle. La température de la cuillère permettant de démouler facilement cette dernière. Plonger la première cuillère dans le pot d'eau chaude et saisir la deuxième cuillère afin de renouveler l'opération jusqu'à obtenir deux quenelles de 35 gr par convive.

A savoir : à l'inverse du service d'une glace ou d'un sorbet, on ne racle pas le foie gras pour réaliser la quenelle, on le creuse et on la façonne.

Finition, présentation et service :

Le foie gras est disposé harmonieusement sur une assiette de service froide (ou proposé à l'anglaise ou à la française) et agrémenté selon la préparation.

Temps de réalisation : 1 minute

Niveau de difficulté : *

Intérêt de réalisation face au client : **

Controverses : Une coalition d'associations de défense animale, réunie depuis fin 2003 autour du « Manifeste pour l'abolition du gavage », affirme l'illégalité du gavage vis-à-vis des lois françaises existantes de protection animale ainsi que des textes européens. La Directive européenne du 20 juillet 1998 stipule en effet qu'« aucun animal n'est alimenté ou abreuvé de telle sorte qu'il en résulte des souffrances ou des dommages inutiles » ; cette Directive est appuyée par le rapport du Comité Scientifique de la Commission Européenne de la santé et du bien-être des animaux du 16 décembre 1998. Le gavage est, de ce fait, illégal et interdit dans de nombreux pays, en particulier dans 13 d'entre les 27 pays européens, ainsi qu'en Suisse, en Argentine et en Israël. Aux Etats-Unis, la production et la commercialisation du foie gras sont illégales à Chicago depuis 2006, il en sera de même en 2012 en Californie.



A savoir Le CIFOG (*Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras*) fait pression afin que le gavage soit protégé au titre d'une « exception culturelle », ce qui, comme pour la tauromachie dans les départements du sud, permettrait sa continuation. La Loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole a ajouté l'article L654-27-1 au code rural français aux termes duquel « le foie gras fait partie du patrimoine culturel et gastronomique protégé en France. »

Cette méthode de découpage s'applique pour : toutes les terrines de campagne, la mousse de canard, les pâtés de gibier, la hure de marcassin/sanglier..

Fiche réalisée par Denis Courtiade