Jours de Chasse

Jours de CHASSE

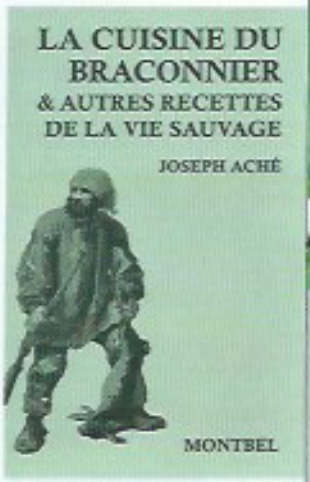
N° 67

Mirage des futaies

M 02515 - 67 - F: 9,50 € - RD

La Cuisine du braconnier et autres recettes de la vie sauvage *de Joseph Aché*

◆◆◆ En quoi la cuisine du braconnier serait-elle différente de celle du chasseur patenté ? Tout simplement parce que les braconniers d'antan avaient cette réputation d'élaborer leur plat à base de gibiers et de poissons frais. La raison ? De condition modeste, ils étaient dans l'incapacité de conserver la nourriture comme les gens les plus fortunés. Ils avaient aussi une connaissance affûtée du gibier qu'ils chassaient et de son environnement. Ce vieux braconnier appelé Moïse confiait par exemple que *« Le meilleur perdreau que tu puisses manger est le jeune oiseau du dernier dimanche d'août. […] qui se nourrit de fourmis et de sauterelles gavées de l'herbe et des graminées parfumées que seul ce sol méditerranéen inondé de soleil peut produire. »* Une leçon de chose, avant de passer en cuisine. Le vingtième volume de la collection Dîners de chasse ravive ainsi les saveurs d'autrefois de la vie sauvage. Joseph Aché, l'auteur de ce livre, a côtoyé les descendants, alors qu'il n'était encore qu'un enfant, de ces braconniers qui vivaient de cueillette, de pêche et de chasse. Ils constituaient le *« petit monde des étangs »*. Ces "hors-la-loi" ont établi de délicieuses recettes au fil du temps autour du gibier, parfois simplistes, mais savoureuses. Il nous confie ici leur génie culinaire, ses souvenirs mais propose aussi des extraits de textes anciens. Les mets sont accessibles à tous et ouvrent l'appétit, comme cette recette autour de la poule d'eau : *« Faire cuire la poule avec juste un peu d'huile de pépins de raisins au fond du plat. Pendant la cuisson, faire griller un ou deux toasts, puis cuire le foie finement haché ou mixé avec une quantité équivalente de tapenade d'olives noires et juste un tout petit peu de vin au fond de la casserole »*. Chaque recette est accompagnée de conseils de l'auteur, indispensables : *« Ne craignez pas l'ail. C'est un peu lourd mais délicieux »*, précise-t-il pour l'assaisonnement du lièvre en saupiquet. Joseph Aché ajoute à cette *Cuisine du braconnier* une pincée d'espièglerie : *« Comme pour les femmes, avec les sauces : prudence ! Elles sont capables du meilleur… et du pire. »* Le tout est saupoudré de magnifiques illustrations anciennes qui renforcent subtilement le caractère authentique de l'ouvrage. On déguste d'avance ses recettes autant qu'on se nourrit d'histoires passionnantes qui appuient le propos. Remercions Anne Gruet, directrice de la collection, qui nous ouvre une nouvelle fois d'autres perspectives d'expérimentations culinaires qui raviront et régaleront les lecteurs les plus audacieux. **A. D.**

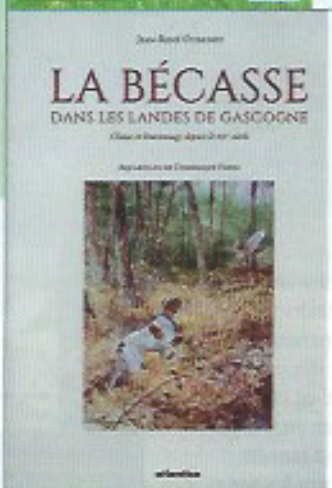


Éditions Montbel, 96 pages, 22 €.

Les Secrets de Keranlouan *de Patrick Morin*

◆◆◆ *« Le bon chasseur fait le bon chien. »* Cet aphorisme d'Adolphe d'Houdetot pourrait être la ligne directrice de ce guide pratique destiné aux propriétaires de chiens et signé Patrick Morin. L'auteur dresse et élève des épagneuls bretons mais aussi et surtout des Keranlouan. Grâce à une complicité hors du commun avec ses chiens, il remporte de nombreux concours canins en France et en Europe. C'est pourquoi ses secrets de dressage sont en tout point intéressants. Il nous livre ici quelques conseils pour *« construire un joli petit chien, bien dans sa tête, dans son corps et dans son cœur »*. Le pilier de sa philosophie ? Les qualités naturelles de ses chiens. Un fil rouge qu'il suit de jour en jour, pas à pas pour qu'une confiance mutuelle s'installe entre maître et chien et que la chasse soit un jeu et non une contrainte. Grâce à des situations vécues ou des problèmes fréquemment rencontrés, l'auteur nous aide à éduquer notre chien. Et pas seulement à la chasse. Il nous plonge au cœur de ses anecdotes avec des comparaisons et des images ce qui permet de visualiser et de comprendre rapidement les situations. Comme par exemple le parallèle effectué entre un cycliste descendant une pente et qui ralentit en douceur grâce au frein arrière, et le commandement du frein pour le chien de chasse. L'auteur insiste également sur l'importance du dosage dans le dressage quotidien du chien qui permet une compréhension rapide de l'ordre demandé et, par conséquent, de sa rapidité d'exécution. Les magnifiques photographies de ses chiens les plus titrés embellissent l'ouvrage. On aurait apprécié, en revanche, quelques schémas ou dessins supplémentaires pour illustrer certaines démonstrations de l'auteur. Si vous possédez un jeune chien, quelle que soit sa race, ces 200 pages emplies de secrets d'éducation canine méritent assurément une place sur votre table de chevet. **A. D.**

Éditions récits - 206 pages - 19,50 €



La Bécasse dans les landes de Gascogne *de Jean-René Oudenot*

◆◆ Le portrait-type de la sorcière des Landes d'hier, aujourd'hui et de demain ? En partie, mais pas seulement. Tantôt didactique, tantôt romancé, tantôt historique, l'ouvrage de Jean-René Oudenot est une tranche de vie, de sa vie de quêtes, de rencontres, d'études, d'éleveur de pointer… Tout commence par le beau portrait de Jean Gourgues, *« cet homme de la nature, agissant avec réserve et dignité, préservé des souillures de la civilisation, d'une grande noblesse de caractère […] le modèle vivant du Gascon ancestral »*. Sur la tombe duquel l'auteur préfère déposer des plumes de bécasses quand d'autres arrêtent des fleurs. "Lo Jan" était à ce pays de Marsan ce que Raboliot fut à la Sologne. Un braconnier d'une autre époque *« qui sait tout, connaît tout sur les mœurs du gibier, ses habitudes, les passages, les phases lunaires »*. Tout au long du livre, Jean, en filigrane, illustre ce témoignage d'une terre mal servie par la nature du sol mais semblant avoir reçu le passage des oiseaux voyageurs comme dédommagement. La photographie de Jean-René Oudenot est orchestrée par une écriture brassée d'énergie, comme un vent d'est ou la lune noire de novembre qui poussent les mordorées vers la Gascogne… **E. L.**

Atlantica, 303 pages, 23 €.