

## Histoire mystérieuse du foie gras

« Toi, Foie d'Ange, Suave mets... Splendeur sacrée De nos repas... Forme adorable ! Ton doux parfum est une harpe Sur nos palais. Ton harmonie Joue des cymbales sur nos langues Et nous traverse tout entier D'un long frisson de volupté » . ( Pablo Neruda)

Pourquoi ce révolutionnaire Chilien, vivant en marge de la société, Prix Nobel de Littérature en 1971, a-t-il rendu un tel hommage au foie gras qu'il avait découvert lors d'un séjour en Hongrie ? Qu'aurait-il écrit s'il avait connu notre foie gras de Chalosse ??? Mystère !

La pratique du gavage semble naître, dès le III<sup>ème</sup> millénaire av J.C. en Egypte. L'Egypte - avec son fleuve-dieu, le Nil - était une importante zone de migration des oiseaux et cette période connaissait, comme maintenant, une intense activité de chasse, tant pour capturer du gibier que pour protéger les récoltes des grandes propriétés agricoles. Les oiseaux capturés ( oies, canards, grues... ) étaient recensés et rassemblés en troupeaux confiés à des gardiens. Ce gibier améliorait l'ordinaire des repas mais, très vite, les gourmets égyptiens s'aperçurent que l'engraissement des oies, des canards et ... des grues conférait, à la chair de ces volatiles, une qualité particulière. L'alimentation de ces oiseaux sauvages récalcitrants était aléatoire et l'alimentation forcée devint nécessaire. Le gavage était né. La pâte à base de farine d'orge et d'eau cuisait sous la surveillance des « boulangers ». Refroidie, elle était roulée entre les mains pour façonner des petites saucisses rangées dans une écuelle. Le gaveur mouille le pâton avec de l'eau ou de l'huile avant de l'introduire dans le bec, en serrant le cou de l'oiseau avec l'autre main. Une fois gavées, les oies font une promenade digestive dans la cour où l'on a placé des récipients pleins d'eau. Après la promenade, les oiseaux sont enfermés dans un local étroit jouant le rôle de nos épinettes. La période de gavage terminée, les oiseaux sont abattus dans une salle spéciale: construction légère, composée de piquets fourchus soutenant des perches horizontales sur lesquelles est jetée une étoffe. Saignés, les oiseaux sont suspendus à une corde. Assis sur le sol, l'ouvrier trempe les oies dans une bassine d'eau chaude, les plume à la main, les sèche et brûle le duvet restant. L'éviscération s'effectue sur une table ou une planche inclinée. Parfois, les sujets préparés sont présentés au Maître dans un panier. Les volailles apprêtées peuvent être consommées immédiatement, embrochées et tenues au-dessus du feu par des rôtisseurs ou conservées, après salaison, dans de grandes jarres pansues à col court et large. Les foies frais, mis à macérer dans du lait additionné de miel, allaient satisfaire la gourmandise du Maître. Toutes ces séquences sont présentées sur des bandes dessinées qui ornent les murs du tombeau de Ti, à Saqqarah, et sont datées de 2.700 avant J.C. Quel Dieu du Panthéon Egyptien a-t-il inspiré ces pratiques du gavage? Quel Amphytryon imagina de cuisiner ce foie gras et de l'apporter sur la table du Maître ? Mystère !

Alexandre le Grand et, après lui, les Ptolémée occupent l'Egypte, vers 300 avant J.C. La riche gastronomie locale a-t-elle conquis ces Grecs amateurs du brouet spartiate ? A lire quelques textes, on peut imaginer que la pratique du gavage des oies a quitté l'Afrique pour s'installer en Europe. Pénélope attendait Ulysse en rêvant au milieu d'un troupeau de vingt oies blanches nourries avec « des grains dorés » ( était-ce du maïs? ) Un comique grec, Epigène, s'exclame, dans son ouvrage au titre évocateur, « Les Bacchantes » : « Ah! Si quelqu'un me prenait, pour me nourrir, comme une oie que l'on engraisse ! » Un cuisinier grec qualifie, très joliment, le foie « Ame d'oie » Un philosophe grec, Lacyde, s'était lié « de la plus intense amitié » avec une oie qui le suivait partout. Quand l'oie mourut, le philosophe lui fit de magnifiques funérailles. Ambivalence de l'amour que les Grecs portaient aux oies et qui se résume dans la doctrine des gastronomes de l'époque « On ne mange bien que ce que l'on aime bien ». D'Athènes à Rome, il n'y a qu'un pas ou la mer à traverser. Epicuriens et amateurs de bonne chère, les Romains hissèrent le foie gras au sommet de la gastronomie de luxe. L'édit des prix maxima de l'empereur Dioclétien ( vers l'an 300 ) montre que l'engraissement d'une oie en double la valeur ; 2.000 ans après, ce rapport est toujours le même. L'agronome Varron nous a laissé un long traité sur l'élevage, la nourriture, l'habitat, la reproduction et l'engraissement des oies ; un autre auteur, Palladius, signale que cet engraissement devra se faire dès l'âge de 4 mois et remarque que la finition s'effectue en 2 mois chez une oie âgée alors qu'en 30 jours, elle est terminée chez une jeune. Les Romains engraisaient des oies blanches de race locale, avec des figues trempées dans du miel ou du lait. D'où l'origine étymologique du mot « foie » . A Rome, le foie se disait « jecur » et le foie engraisé aux figues « jecur ficatum » Seul le qualificatif a persisté donnant « foie », « higado » « hidge » le terme « foie gras » étant un pléonisme, le sens « gras » étant déjà contenu dans le mot « foie ». Signalons, également, que, dans l'Antiquité, le foie était le centre de la vie ( ce sera, plus tard, le coeur puis le cerveau ) Dans notre enfance, nos grand-mères nous conseillaient de faire la « higue » ( le pouce entre l'index et le majeur ) pour bien affirmer la qualité de notre principe vital. La conquête de la Gaule a permis aux Romains de découvrir des races d'oie différentes, à plus haut rendement. Hélas, pour notre particularisme régional, ce n'était pas l'oie grise des Landes mais une race élevée

dans la tribu des Morins, tout au Nord de la Gaule, près de Boulogne-sur-Mer. Les oies étaient acheminées, en troupeaux, jusqu'à Rome via la vallée du Rhin et la Suisse. Nous les retrouverons, plus tard.

Vint la décadence de Rome. Pline écrit « La décadence arrive au point que, maintenant, les hommes ne peuvent reposer la tête que sur du duvet d'oie » ; décadence et folie, également, des Empereurs du Bas-Empire Romain déclinant tel Héliogabale qui, l'esprit dérangé par son Dieu Solaire, nourrissait ses chiens avec du foie gras. L'oie dans l'écuelle des chiens, quel manque de reconnaissance envers ces oiseaux qui, une nuit, au Capitole, avaient sauvé Rome du désastre ! Le gavage des oies allait, dès lors, terminer sa migration vers l'Occident, vers notre Sud-Ouest Aquitain . Pourquoi cette pratique s'est-elle fixée chez nous sans franchir les Pyrénées ? Jusqu'à une date récente, le gavage était inconnu en Espagne.

Curnonsky, le célèbre gastronome, affirmait que le foie gras avait été introduit en Aquitaine par un moine slave, le Père Igor ... Moins humoristique, l'historien, Flavius-Josèphe, nous apprend qu'exilé, en l'an 38, à Saint-Bertrand-de-Comminges, Hérode, le Galiléen qui fit décapiter Saint Jean le Baptiste et renvoya le Christ devant Pilate, dégustait des foies gras, en cette terre d'exil où il mourut, d'ailleurs, l'an suivant, d'une indigestion. La bordure pyrénéenne semble, ainsi, être la voie de pénétration logique du gavage en Aquitaine. Et, pourtant, des questions se posent. Rabelais, narrant ses aventures pantagruques, fait jurer Frère Bernard « Par le Saint qui fait engraisser les oies » : Saint Ferréol, en l'occurrence, ainsi qu'il le précise plus loin. Ce Saint nous ramène au nord de la Gaule, au pays des Morins. Pour entreprendre leur long trajet jusqu'à Rome -je rapporte les termes de l'auteur latin, Pline l'Ancien, « Les oies lasses sont mises au premier rang, les autres les font marcher par cet instinct qui les pousse à se serrer. D'où l'origine de ces oies aux pieds « ferrés » que l'on trouve sur certaines miséricordes des stalles du nord de la France et de la Belgique. Par jeu de mot ou calembour, on priait Saint Ferréol pour assurer la santé de ces oies ferrées tout comme on invoquait Saint Loup pour guérir les lupus et ulcères ou que les cloutiers choisissaient Saint Cloud comme Patron ... ou les coiffeurs, Saint Ignace. Plus près de nous, Coudoures possède une fontaine dédiée à Saint Martin où l'on se rendait en pèlerinage pour demander la guérison des oies boiteuses ( les oies étant, à cette époque, le bien, le plus précieux, des fermières ) Bergouey avait, également, sa fontaine de Saint Loup pour guérir les ulcères. Plus troublante encore, est l'étymologie du mot gaver. Il dérive d'un terme picard qui signifie « creux » et, par extension, « gosier ». Ce terme est descendu dans notre région pour désigner, non seulement, l'acte d'engraissement des oies mais, aussi, nos torrents pyrénéens, nos gaves coulant dans des gorges. Les oies ont, toujours, eu, en France, une bonne renommée gastronomique Au Moyen-Age, lors du sac des villes, les oies capturées revenaient au Grand Maître des Arbalétriers. Les premiers rôtisseurs parisiens furent appelés « oyers » en raison de l'énorme succès qu'avait l'oie rôtie. Ils tenaient boutique dans la « rue aux oies » devenue la « rue aux ours » ) près de laquelle une statue de Saint Jacques semblait humer le parfum des volailles rôties. D'où le dicton, en vogue à l'époque, en parlant d'un gourmand « Il est comme Saint Jacques, il a le nez tourné vers la friandise » . Longtemps, l'oie a figuré sur les tables de Grande-Bretagne, le jour de la Saint Michel. Cette tradition remonte à la fin du XVII siècle : la Reine d'Angleterre, Elizabeth, était à table lorsqu'elle apprit la destruction de l'« Invincible Armada » ( 1588 ) ; une oie figurait au menu et, dans un élan patriotique autant que gourmand, la Reine décida qu'une oie rôtie trônerait sur la table royale, chaque année, à la Saint Michel, pour célébrer l'anniversaire de cette victoire. La noblesse imita la Reine, le bon peuple anglais fit de même et les éleveurs d'oie rendirent grâce à Saint Michel . Longtemps, l'oie est le seul palmipède gavé dans notre région. Le passage de célébrités royales, dans nos villes de Dax et Bayonne, s'accompagne de présents en nature: cuisses d'oies grasses salées en baril, jambons salés et séchés ... Un Académicien écrivait, en 1751 « Si, parmi les cuisses d'oie, il se trouvait des ailes, le cadeau serait plus grand car les Parisiens font plus de cas des ailes qu'on ne le pense, en Gascogne » . Les gourmets de Paris ont-ils découvert, avant nous, le « Magret » ou bien nos ancêtres le réservaient-ils, secrètement, à leurs festivités familiales ? Mystère !

En 1870, la cane de Pékin est introduite en Europe. Originnaire de Chine, elle, aussi, migre vers l'Occident pour y rencontrer un superbe mâle venu d'Amérique du Sud - comme le Maïs et Pablo Neruda - le canard de Barbarie. Qui a eu l'idée d'unir, contre nature, ces deux espèces pour en obtenir un hybride stérile : le canard mulard ? Quelle Landaise a eu l'idée, au début du XXe siècle, de gaver ce mulard ? Mystère!

Nous voici, donc, avec un canard hybride gavé avec un maïs issu, lui aussi d'une hybridation. Des gènes chinois, associés à un matériel génétique sud-américain, produisent le fleuron de notre gastronomie locale. Il a fallu le savoir-faire de nos grand-mères pour catalyser cette réaction biologique et aboutir au foie gras de canard mulard . Comme en religion, plus le mystère est grand, plus la foi doit être forte. Actuellement, chercheurs, industriels, financiers veulent rationaliser la technique du gavage. Ne vont-ils pas désacraliser une pratique ancestrale, née sur les bords du Nil, il y a 5.000 ans ? Soyons sans crainte. Saint Thomas et les théologiens n'ont pas tué la religion mais ils ont permis d'en raisonner les bases afin de fortifier la Foi. Les Théologiens du Foie Gras s'emploient, activement à expliquer et raisonner ce phénomène biologique. Mais notre foie gras conservera, toujours, une part de rêve et cette émotion qui nous étirent à l'ouverture d'une carcasse, d'un bocal de conserve où finit de mûrir cette « forme adorable », dont la dégustation est l'orgueil de notre gastronomie locale.

**Les Amis d'Amou 2005**