

Gastronomie : un gibier du Canada

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **37 (2007)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Un gibier du Canada

Le wapiti, originaire du Canada, se profile comme une alternative à la chasse traditionnelle. Son goût très fin va certainement faire le bonheur des gourmets.



Alex Benoît, éleveur de wapitis à Thierrens.

Juste avant d'arriver à Thierrens en venant de Lausanne, sur le chemin qui mène au Bois des Brigands, on peut admirer un magnifique troupeau de wapitis. Le mâle aux bois impressionnants règne sur un troupeau d'une vingtaine de femelles. Leur propriétaire, Alex Benoît gère un domaine de moyenne importance. Il y a deux ans, il a décidé de se lancer dans l'élevage du wapiti. Il eut la possibilité d'acquérir un troupeau issu d'un élevage fribourgeois.

«Au Canada, le wapiti est considéré comme un animal banal et gênant, pourchassé pour les dégâts qu'il fait aux cultures. C'est une viande très tendre, sept fois moins grasse que celle de bœuf.»

Les wapitis de Thierrens vivent toute l'année dans un vaste parc délimité par une haute clôture. Ils se nourrissent d'herbe fraîche du printemps à l'automne, de foin et

de regain en hiver. «Ils ne demandent aucun entretien, mais je leur rends une visite quotidienne, pour vérifier l'état du troupeau et celui de la clôture.» Pour savoir si l'élevage est rentable, il faudra encore attendre deux ou trois ans. Une chose est sûre pour l'heure: la viande de wapiti est tellement appréciée que les bêtes sont quasi vendues sur pied.

«Nous avons aménagé un petit magasin, à l'arrière de la ferme. Mais pour être certain d'acheter les bons morceaux, il est prudent de les réserver cet automne déjà pour être livré dans une année...» Le wapiti se décline comme la chasse, en selle, racks, filets et escalopes. Il est meilleur marché que le cerf importé de Nouvelle-Zélande et, en plus, il a «l'accent vaudois». ■

Le gibier du domaine, 1410 Thierrens; tél. 021 905 28 38. Internet: www.gibier.ch

Mignons de wapiti à la vigneronne

Recette pour 4 personnes

Préparation: 45 minutes

Le wapiti s'apprête comme tout gibier. Nous avons choisi de vous proposer une recette originale, concoctée par le jeune chef Christophe Jaquier.

Ingrédients: 600 g de filet de wapiti, 300 g de nouilles (tagliolini), 100 g de raisin blanc et rouge, 5 cl de cognac, 4 c. c. de gelée de raisin, 1 c. s. d'huile de pépin de raisin, 1 noix de beurre, 1 échalote, poivre, sel et décoration (1 branche de romarin, 1 pomme, grains de raisin).

Préparation: couper le filet en fines tranches et assaisonner. Couper les raisins et les épépiner. Hacher l'échalote. Saisir les filets dans la poêle. Retirer les filets et les réserver. Dégraisser la poêle. Ajouter une noix de beurre, faire suer l'échalote et le raisin. Ajouter la gelée, le cognac et les sucs du filet. Ajouter les morceaux de viande et laisser réduire. Rectifier l'assaisonnement. Décorer et servir.

Vin: gamaret-gavanoir.

