

Histoire d'une profession de "foie"

Nous aurions pu débiter ce propos par : il était une "foie". Mais nous lui préférons, si vous le voulez bien, cette pensée hépatique que Paul Carvel fit figurer dans ses "Mots de tête": "La Gastronomie est une profession de foie".

EN préambule prévenons les âmes sensibles, ainsi que toutes celles et ceux qui ont élaboré quelques manifestes contre l'exploitation du gavage. Procédé déclaré illégal dans de nombreux pays et inspiré d'un mécanisme naturel appelé zugunrhue qui s'accompagne d'une stéatose hépatique. Phénomène qui, avant les migrations, conduit les palmipèdes à accumuler le plus de graisse possible.

Le foie gras donc, dont le commerce, rappelons-le, fut très sévèrement sanctionné par une poignée d'artistes hollywoodiens. Ces boycotteurs, pour la plupart élevés au pop corn, au hamburger et au soda précolombien, n'ont de toute évidence pas du tout apprécié le gavage traditionnel de nos volatiles alsaciens, périgourdins, occitans ou roussillonnais. Pour réhabiliter un peu cette pratique tant décriée outre-atlantique par les champions de l'injection létale et de la chaise électrique, migrons un peu quelques trois millénaires plus tôt du côté de chez Mentouhotep, ancêtre des non moins célèbres Ramsès, Cléopâtre et Annouar El Sadate. C'est en effet dans cette région du monde, en voyant passer les palmipèdes au-dessus de leur désert

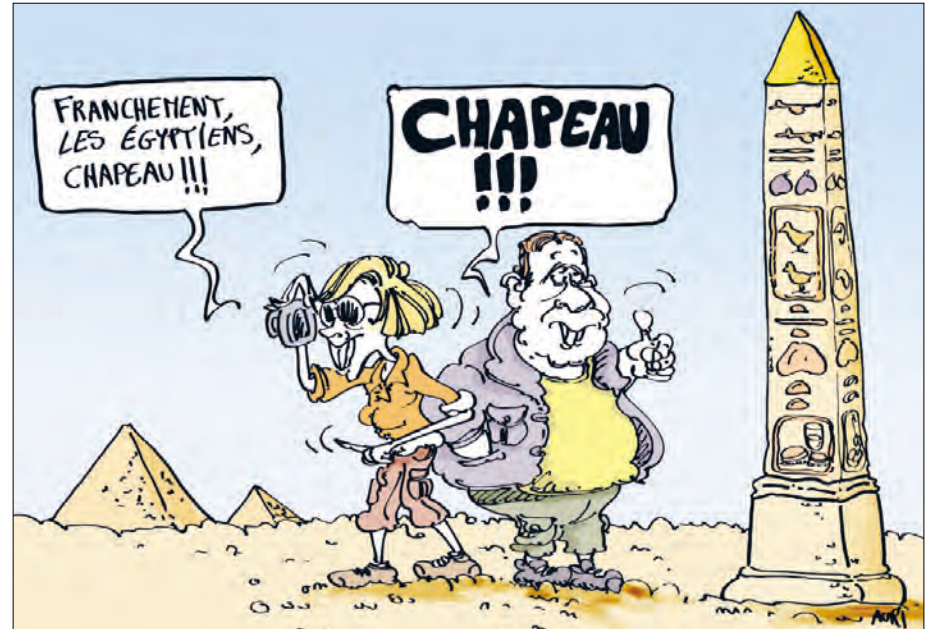
lybique que les pharaons firent entrer, pour ainsi dire, le foie gras dans la grande histoire de la gastronomie. Les égyptiens s'aperçurent en effet qu'avant de s'envoler vers le Nord, les oies sauvages se nourrissaient abondamment. Le stockage se faisant dans le foie, situé au milieu du corps où cette réserve nécessaire à la traversée des océans est emmagasinée de façon à ne pas déstabiliser le vol. Les égyptiens se mirent donc à engraisser les oies.

Du banquet des sophistes

Quant à l'histoire du foie gras, elle va connaître de nombreux rebondissements. Les grecs à leur tour vont célébrer ce mets sous toutes ses formes avec Plinie, Palladius ou encore Juvénal et Athénée, autour du brillant banquet des sophistes. Le foie gras fera ensuite quelques apparitions en occident, mais peu apprécié des vikings, il ne subsistera qu'en Orient et en Andalousie d'où il remontera vers les Pyrénées pour regagner quelques papilles occitanes aux alentours du 17^e siècle. C'est en Alsace qu'il va pourtant officialiser

son grand retour avec les communautés juives et l'arrivée du maïs en provenance d'Amérique du sud au 15^e siècle pour le gavage et la bénédiction de quelques grands seigneurs gouverneurs de contés, plus tard désignés par Louis XVI.

Voilà, il ne vous reste plus, chers lecteurs qu'à célébrer cette spécialité dont la France, avec 17 000 tonnes, détient le record absolu de production mondiale. Sachez encore que ce commerce atteint malgré les réticences étasuniennes 111 millions d'euros et qu'il est en progression de 17 % chaque année. Vous le trouverez chez votre commerçant local accommodé entier ou en morceau, en bloc, en mousse, en pâté ou en parfait, selon que vous aurez été plus ou moins concerné par le dictat du triple A et par la crise qui nous fut livrée avec. En France, autrement dit à Formiguères comme à Leucate, à Châlons comme à Fourques, on le consomme, entre



gens de grande qualité, d'ordinaire froid, en entrée et principalement à l'occasion des agapes de fin d'année.

À Plinie l'ancien

Que dire de plus à présent à propos du foie gras, si ce n'est qu'il peut judicieusement être servi avec quelques beaux vins doux et autres blancs régionaux. Sachant qu'il supporte fort bien la compagnie de quelques figues. Plinie l'ancien évoquait à ce propos, étrange coïncidence, le gavage des oies avec des figues sèches. D'où la dénomination de "Jecur Ficatum" qui veut

littéralement dire foie aux figues. Une dénomination qui, avec l'histoire, tenez-vous bien, évoluera sous la forme "figido" puis "fedie" et enfin "feie" au 13^e siècle. Ce qui donna, in fine, le "foie". La boucle étant pour ainsi dire bouclée, ces deux mets, en conjuguant leur sémantique ne faisant plus qu'un, il ne me reste plus qu'à vous souhaiter de bonnes ripailles à tous. En joignant à mon propos quelques recommandations de saison. Prenez garde à votre compteur hépatique et, sur le tard, aux longues vues comme aux baudruches des gardes du cardinal.