

Gibier d'élevage

Toutes les conditions sont réunies au Québec pour en faire un paradis de chasse et de pêche car forêts, lacs et rivières sont bien là. Le goût du gibier est ancré dans nos traditions alimentaires car nos ancêtres recouraient à ces activités pour nourrir leurs familles. Ce penchant naturel a permis la naissance et le développement de nombreux types d'élevages, qu'ils soient à plumes ou à poils. Le faisan, beau volatile, est l'un des premiers ayant fait l'objet d'élevage. La caille, autant pour l'oiseau que pour ses œufs, connaît une telle popularité qu'on la considère maintenant plus comme une «volaille de spécialité» qu'un gibier. La pintade, la perdrix, le colin donnent aussi l'illusion du vrai gibier quand les recettes de nos cuisiniers les transforment. Certains élevages de grands gibiers sont spectaculaires et le cerf rouge est peut-être le plus beau. Le caribou, grâce à ses qualités gustatives, s'est taillé une réputation enviable auprès des consommateurs et des cuisiniers. L'autruche, le sanglier et le bison sont aussi du palmarès des viandes recherchées, appréciées et qui permettent des découvertes gourmandes.

Partout sur notre vaste territoire et au fil des siècles de notre histoire, traditions et nouvelles influences se rencontrent pour produire des saveurs régionales qui fascinent. Elles nous révèlent à la fois la diversité de nos ressources alimentaires et nos valeurs les plus profondes tout en traduisant la volonté de dépassement qui évolue dans le domaine de notre culture alimentaire et culinaire.



Denis Ferrer, compagnie Cerf de Boileau, Vieux-Montréal, 2013 (Photo Mari Hill Harper)

(P. 116, Histoires de gourmands, Culture culinaire, Rose-Hélène Coulombe et Michel Jutras, Éditions GID, 2014)