Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 12

Artikel: L'or noir du terroir
Autor: M.M.S.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-828237

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La longue route du saumon

Depuis la nuit des temps, les hommes ont apprécié le saumon pour sa chair et l'ont admiré pour sa vivacité. L'histoire de ce poisson n'est pas banale.

Curiosité de la nature, le saumon est l'un des rares poissons qui vive aussi bien dans l'eau douce des rivières que dans l'eau salée de la mer. Les jeunes saumons, appelés «tacons», naissent et vivent dans l'eau fraîche des rivières. Lorsqu'ils ont atteint dix centimètres, ils redescendent jusqu'à l'océan Pacifique ou Atlantique. Un déplacement qui peut prendre entre un an et sept ans selon les régions et la température des rivières. Après avoir séjourné entre un et quatre ans en mer, ce poisson peut atteindre jusqu'à 1,5 mètre de long. Arrivé à l'âge adulte, le saumon retrouve le chemin qui le mène à sa rivière natale grâce à son odorat extrêmement développé. Il escalade, au prix d'efforts inouïs, le torrent qui mène à la source, afin de se reproduire et de pondre à l'endroit même où il est né.

Durant ce pénible voyage qui n'a pour unique but que la pérennité de l'espèce, le saumon rencontre de nombreux obstacles: rapides et cascades qu'il doit escalader à la force du coup de rein, puisant pour se nourrir dans ses réserves adipeuses. Mais il doit également affronter ses principaux prédateurs: les ours et les pêcheurs, friands de sa chair délicate. Ceux qui échappent aux dangers trouvent encore la vigueur de frayer. Mais près des trois-quarts des saumons sont tellement épuisés par leur violent effort, qu'ils ne survivent pas à la fatigue.

Aujourd'hui, on ne consomme plus guère que du saumon d'élevage, qui a passé la plus grande partie de sa vie dans un parc avec des centaines de congénères.

Jadis, les pêcheurs fumaient sa chair afin de la conserver. Aujourd'hui, les gourmets apprécient cette chair délicatement fumée, qui accompagne les mets de fête. **J.-R. P.**

Fleur de saumon

4 personnes

Ingrédients
400 g de saumon fumé prétranché, 2 endives, 1 échalote, 50 g d'œufs de lompe, 1/2 citron, 5 cl de vodka, aneth, câpres, ciboulette, poivre.

Préparation
Couper les tranches de saumon en petits cubes, hacher l'échalote et l'aneth, ajouter les câpres, le jus d'un demi-citron et la vodka. Mélanger délicatement en poivrant à volonté. Couper les feuilles des endives, les laver et les laisser égoutter.

Présentation
Dresser les feuilles d'endives sur une assiette. Former une rosace au centre avec une demi-tranche de saumon et la garnir d'une cuillère à café d'œufs de lompe. Garnir les feuilles d'endives avec le tartare de saumon. Décorer avec de la ciboulette finement ciselée et avec les câpres. Servir avec du pain de seigle.
On peut déguster cette entrée avec un vin blanc sec, du champagne, ou mieux, un verre de vodka.

Coût des ingrédients environ Fr. 50.–.

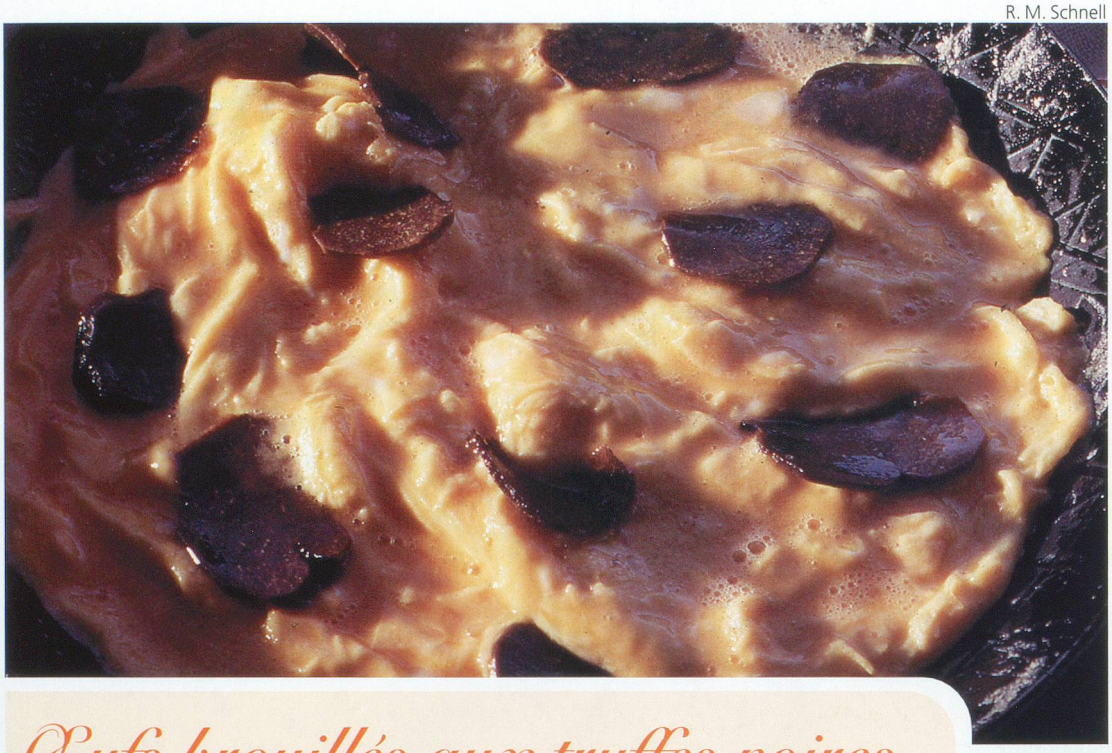
L'or noir du terroir

Autour de la truffe, tout est mystère: son développement, sa récolte et son prix. Produit de luxe s'il en est, ce divin champignon transforme une simple omelette en mets de roi.

Auber melanosporum pour les initiés, truffe du Périgord pour les gourmets, ce vilain champignon au goût enchanteur est un tubercule à l'aspect globuleux, noirâtre, bosselé, composé d'une multitude de verrues. Il se développe enfoui dans le sol, à proximité des racines de chênes. Sa recherche ressemble à une véritable course au trésor où seuls les professionnels sont admis. Autrefois, ils étaient accompagnés d'une truie, qui faisait l'essentiel du travail, à savoir repérer la truffe dans le sous-sol. Aujourd'hui, ce sont des chiens truffiers – des femelles en l'occurrence – qui cherchent, grattant la terre pour mettre au jour les belles *rabasses*.

De champignons destinés à améliorer jadis la brouillade d'œufs des pauvres, la truffe est aujourd'hui un produit de luxe que l'on sert parcimonieusement, tant elle est chère. Sur les marchés de France, du Vaucluse, du Tricastin ou du Sud-Ouest, les courtiers, trufficulteurs et autres récoltants ont des mines de conspirateurs lorsqu'il s'agit de transformer l'or noir en bel argent sonnant et trébuchant. ›››

R. M. Schnell



Œufs brouillés aux truffes noires

2 personnes

Ingrédients
3 gros œufs frais – 2 c. à soupe de crème fraîche – 20 g de beurre – 50 g de truffes noires en tranches – sel et poivre.

Préparation
Après avoir lavé et brossé la truffe, la couper en lamelles. Mélanger rapidement les œufs, la crème et les lames de truffes et recouvrir le saladier d'un film plastique. Laisser reposer 24 heures. Faire fondre le beurre et ajouter le mélange d'œufs et de truffes. Remuer délicatement avec une spatule en bois à feu doux. S'ils doivent être luisants, les œufs brouillés ne doivent être ni trop baveux, ni trop fermes. Servir de suite et assaisonner de sel et poivre.
Notre conseiller en vins, Jacky Boiron, recommande de servir avec ce plat un rouge léger: un vin du Languedoc (Domaine Granoupiac, cuvée Les Cresses 2000, Fr. 19. 50), un bourgogne ou un Château-Neuf-du-Pape.

(Recette tirée de La Truffe, de Patrick Jaros, Raffaella et Raoul Manuel Schnell, éd. Benedikt Taschen Verlag GmbH)

Qui connaît le prix exact de la truffe? Son cours peut varier d'une semaine à l'autre. Début mars, le kilo valait dans les 5000 francs français (1250.– francs suisses environ) sur le marché de Carpentras. Les vendeurs n'articulent pas volontiers de chiffres et surtout pas à l'oreille d'un curieux. Ils craignent autant – et peut-être davantage – les agents du fisc que la sécheresse du mois d'août ou le gel hivernal, ennemis naturels de la truffe.

Au siècle dernier, la France produisait 1200 tonnes de ce diamant noir contre 400 aujourd'hui. La rareté du produit explique sans doute son prix prohibitif. Si la production est en chute libre, la faute en incombe aux deux dernières guerres, obligeant les hommes à se battre plutôt qu'à entretenir leurs truffières. De novembre à mars, la saison trufficole bat son plein. Comme pour le vin, il y a de bonnes et de mauvaises années. Généralement, une excellente récolte de raisins correspond à une toute petite production de truffes. Noire ou blanche (très, très chère), il faut la savourer fraîche, lorsqu'elle dégage son incomparable arôme, une odeur musquée, presque sensuelle. D'ailleurs, ne lui prête-t-on pas des vertus aphrodisiaques?

M. M. S.

Le raffinement suprême du chapon

Gros, gras, rôti à point, bien calé dans une cocotte, trônant au milieu des marrons, des petits légumes ou de fruits secs, le chapon a toujours des allures de fête.

Les inconditionnels de la dinde de Noël n'ont sans doute jamais goûté au chapon. Car sa chair est incomparable... Jamais sec, ni filandreux, comme sa cousine, le chapon est le roi de la volaille, l'empereur des poulets.

Le sort qui lui est fait n'est peut-être pas très enviable, mais comme il va de toute façon passer à la casserole... La pratique de castrer un coq pour le faire engraisser est vieille comme le monde. Il en est déjà question dans l'Ancien Testament et Platon, à son tour, vantait la douceur de sa viande. Au Moyen Age, le chapon est considéré comme un plat prestigieux, qu'on ne servait qu'à la cour des seigneurs. Et si l'on s'en réfère aux *Fables* de la Fontaine, sa préparation vaut au chapon une fameuse reconnaissance gastronomique.

Au deuxième mois de sa croissance, le jeune coq subit le chaponnage, soit l'ablation de ses mâles attributs. Sa crête diminue, il perd sa belle voix, devient casanier, mange,