

Les Gibiers (Grandes lignes)

Règle sur la vente de gibier en restaurant

nouvelle réglementation (article L.424-8 du Code de l'environnement. 2007)

Commercialisation	Origine , nature et présentation du gibier
Toute l'année	Gibier sauvage français tué à la chasse pendant la période de chasse. Gibier sauvage de l'U.E tué à la chasse pendant la période de chasse. Gibier d'élevage de France ou de l'union européenne sous toute forme. Gibier d'élevage ou sauvage hors union européenne en conserve. Gibier non local dans l'union européenne (bison, autruche, émeu, kangourou, nandou) Livré congelé, appertisé, ou cuisiné.

Toute entrée de gibier sauvage dans le restaurant doit être notée dans le **registre de contrôle du gibier mort**. Ou il doit apparaître : - les entrées et sorties de gibier, la date d'arrivée du gibier, le nombre, la nature du gibier, le nom et l'adresse du fournisseur, le poids des gros gibiers, le n° de bague si le gibier à été chassé par un particulier.



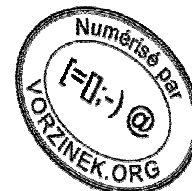
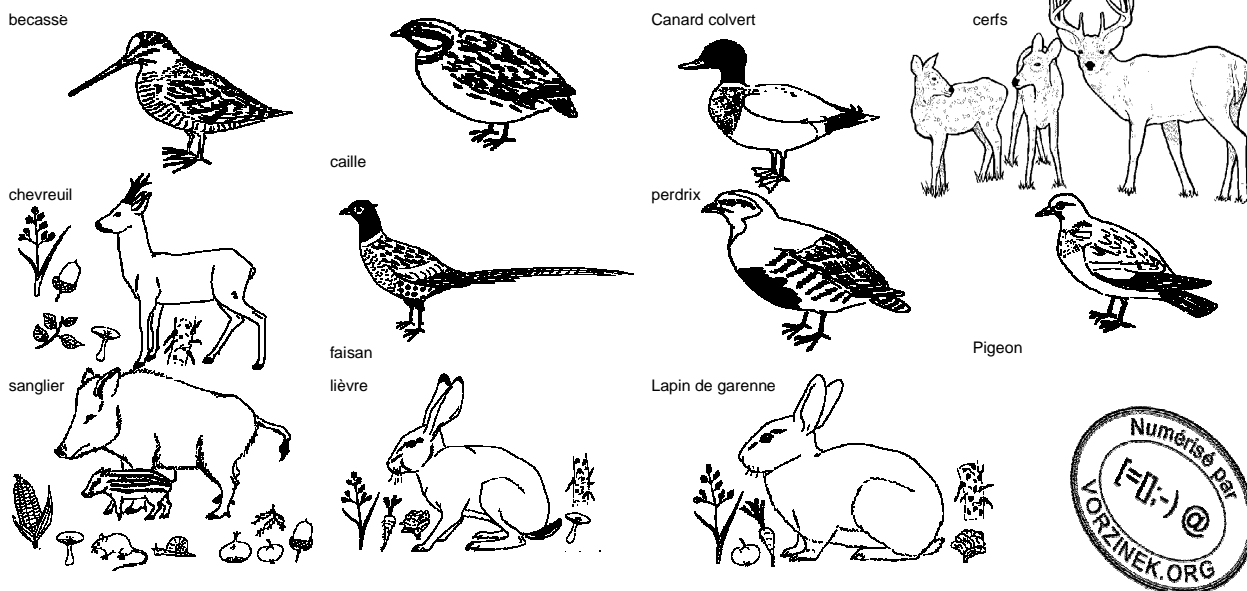
Le restaurateur peut vendre du gibier qu'il à chassé.

Les règles de conservation du gibier sont les mêmes que celles de la viande (0 à 3°C, ou -18°C), seule exception il peuvent être vendus non plumés.

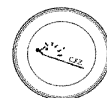
Classification

On distingue les **gibiers à poils** (chevreuil,daguet, brocard¹,chevrette, cerf, biche, sanglier,laie, marcassins, lièvre , hase, bouquin, lapin de garenne)

et les **gibiers à plumes** (caille, perdrix, bartavelle², perdreaux, faisan, poule faisanne becasse, bécassine, pigeon ramier, canard colvert, malard³). Le **petit et gros gibier**



- 1 Male adulte
- 2 Femelle perdrix
- 3 Canard male



UTILISATIONS EN CUISINE

Qualité :

Gibiers à plumes :

Ne pas se fier à la beauté du plumage : les mâles sont généralement plus colorés mais leur chair est plus dure que les femelles.

Les pattes doivent être claires

Les extrémités des ailes (rémiges) doivent être pointue et duveteuses.

Le bréchet doit être flexible et la poitrine charnue

Le bec doit être fin et souple

Gibiers à poil :

Le pelage doit être brillant et propre.

Refuser les morceaux contenant de gros caillots de sang ou des bleus.

Odeur peu être forte mais pas trop.



Wikimedia common by : Vxd (cc) by-sa

Préparation :

Certains gibiers peuvent être **faisandés** (faisan, perdrix) ; c'est à dire conservés un certain temps afin d'atteindre une **mortification**⁴ prolongée sans atteindre l'état de putréfaction. Le faisandage doit être effectué au froid afin de respecter les règles d'hygiène.

Le gros gibier se fait généralement **mariner**⁵ de 24 heures à plusieurs jours en fonction de l'animal et du morceau à préparer.

Rappel sur les marinades : La marinade à pour but

- De parfumer et aromatiser les morceaux (Vin, Garniture aromatique, alcool...)
- d'attendrir les chairs (Grâce à l'action de l'alcool et de l'acidité du vin, vinaigre, cognac...)
- De prolonger la conservation (froid, alcool, pH acide, huile en surface protégeant de l'air)

En fonction de l'animal ou des morceaux différents modes de cuissons peuvent être appliqués

Accompagnement :

Traditionnellement on accompagne les gros gibiers de **sauces dérivées de la sauce poivrade** (Grand veneur, Diane, Chevreuil...), et les petits gibiers de différentes sauces par exemple bigarade pour le Canard, Sauce salmis pour les perdreaux, cailles...

Les gibiers sont souvent accompagnées de légumes ou fruits (Marron, céleri, champignons, endives, lentilles, oignons, fèves) parfois sucrés (patate douce, airelles, myrtilles)

Ce Document non exhaustif demande à être complété par des recherches annexes personnelles.

En savoir plus / sources :

Technologie culinaire M.Maincent ed BPI

http://www.lhotellerie-restauration.fr/hotellerie-restauration/Articles/2007/3049_04_Octobre_2007/Proposez_du_gibier_toute_l_anne.htm

http://www.indre.pref.gouv.fr/prefecture/vss/sante/alimentaire/Metier_de_bouche/commer.gib.pdf

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Gibier>

http://eur-lex.europa.eu/smartapi/cgi/sga_doc?smartapi!celexapi!prod!

CELEXnumdoc&lg=FR&numdoc=32004R0853R(01)&model=guichett

<http://www.easydroit.fr/codes-et-lois/article-R428-11-du-Code-de-l-environnement/A33452/>

<http://www.progtraiteur.fr/definition/cuisine/lexique-viandes-volailles-gibiers.php>

utilisez ecofont pour économiser l'encre : http://www.ecofont.eu/ecofont_fr.html



4 Mortification : garder une viande un certain temps pour que la rigidité cadavérique disparaisse

5 Mariner : Laisser sejourner, au froid, une viande dans un mélange de vin, vinaigre, alcool et aromates,

