



Horeca
1806 St-Légier
021 943 77 00
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 10'500
Parution: 4x/année

N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 22
Surface: 55'026 mm²

CHRONIQUE

LA CHASSE SELON BENOÎT, CHASSEUR, CUISINIER ET CONTEUR

Benoît Violier est un cuisinier exceptionnel, talentueux et charismatique. Mon propos semble presque banal, mais il est surtout réducteur. Avec son dernier livre: La cuisine du Gibier à plume d'Europe (Favre 2015), il nous donne à découvrir une autre facette de ses talents, la plume. Je veux parler de la plume du peintre avec laquelle il brosse un portrait de son père Fernand, paysan et chasseur de lièvres et de lapins de garenne durant soixante ans. La plume du peintre est celle prélevée par le chasseur sur l'aile de la bécasse et qu'utilise l'aquarelliste, le peintre. Ainsi dans son ouvrage, Benoît s'implique à l'écriture de ses textes avec sobriété, simplicité et surtout amour filial pour les siens et d'abord le souvenir du père, Fernand, qui rapportant le gibier, le mettait dans les mains de sa femme, un véritable cordon-bleu, assistée de la grand-mère, cuisinant ensemble daubes et civets. Comment avec ses yeux d'enfant, observant ces arts de la vie et de la table, le jeune Benoît pouvait-il échappé à son destin de suivre, en la sublimant encore, la tradition familiale? J'ai toujours eu une tendresse pour

la Plume. Je veux parler du gibier à plume dont mon premier souvenir est livresque: Les contes de la Bécasse de Guy de Maupassant. Avec son dernier opus, Benoît donne à découvrir des horizons insoupçonnés, en énumérant avec une précision monacale, de bénédictin diront certains, toute la gente volatile qui se chasse, se cuisine et se savoure avec délices. L'an passé déjà, en prélude à la sortie de son ouvrage, il nous avait suggéré une fabuleuse volière où figuraient entre autres, petits limicoles, perdreau gris, sarcelle d'hiver, bécasse des bois et petit coq... Tout ce petit monde accompagné des meilleurs crus de la Côte-de-Nuits dont les domaines d'Auvenay et Prieuré-Roch. Exceptionnel!

Ce 10 novembre 2015, un bestiaire sublime nous fût proposé, encadré par quelques gibiers à poil que certains convives n'avaient jamais dégustés: Mignonnettes de bouquetin, selle de Mouflon des Alpilles. Avec la Plume, un galliforme ou coq des bouleaux retint tout particulièrement mon attention. Il venait d'une chasse privée d'Ecosse et la saveur du volatile n'avait d'égal que son insigne rareté. Je compris ainsi qu'entre

chasseurs les précieux volatiles changent de gibecières pour le plus grand plaisir des convives participant à ces festins. En plat principal, on nous apporta le Lièvre à la Royale « 1898 » selon Aristide Cousteaux. Militaire

Horeca
1806 St-Légier
021 943 77 00
www.mediaffair.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 10'500
Parution: 4x/année



N° de thème: 844.003
N° d'abonnement: 844003
Page: 22
Surface: 55'026 mm²

du Second Empire, **chasseur**, propriétaire terrien et **séna-**teur de la Vienne, **Aristide** Cousteaux eut la **sagesse** de quitter le monde politique après quelques revers. De ce fait, aucun amendement, aucune loi ne sont liés à son nom. Son chef d'œuvre, légué à la postérité, demeure donc sa recette du Lièvre à la Royale qu'il dévoila, le 28 novembre 1898, à un groupe gastronomique de sénateurs. Redécouverte par Paul Bocuse, servie par le chef poitevin Joël Robuchon, l'interprétation de Benoît Violier nous rappelle, si besoin, qu'il appartient à une longue tradi-

tion tricolore de cuisiniers hors normes. La race des seigneurs de l'âtre et des fourneaux. La série des crus dégustés couvrait une période de 1934 à 2012 avec des quilles du Jura, de la Bourgogne, du Médoc, de Suisse orientale, de Californie, du Piémont, des Côtes-du-Rhône et du Valais. Un choix collégial opéré par les sept commensaux entrés à la cuisine, à la table d'hôtes de Benoît, comme à un conclave.

PIERRE CHEVRIER PVPC@GMX.NET



**Le Vin d'hier,
vins historiques
et d'exception**
Ed Slatkine. Pour
recevoir le bon de
commande, contacter
pvpc@gmx.net

