

Interview de Jean-Yves Andant : grand amateur de bécasse



Jean-Yves Andant, cuisinier de métier et grand amateur de chasse à la bécasse est aussi un des fondateurs de la célèbre association des Toques d'Auvergne et pratique son métier de chef depuis des décennies. Aussi, il se plaît à nous parler de la bécasse au temps où ce plat était autorisé aux tables des plus grands restaurants. Aujourd'hui, sa consommation est limitée autant que sa chasse.

Focus sur deux passions : la chasse et la gastronomie qui savent faire bon ménage!

LA BÉCASSE : UN MET QUI S'ACCOMPAGNE D'UN RITUEL ANCESTRAL

COMMENT AVEZ-VOUS DÉCOUVERT LA BÉCASSE?

J'ai découvert la bécasse dans ses préparations culinaires avant d'en partager les joies cynégétiques. Le restaurant où je travaillais à Paris – rentrant de mes obligations militaires en Algérie – servait en période de gibier : Octobre-Novembre, des bécasses de Bretagne dont la consommation était bien sûr autorisée à l'époque.



J'assistais avec curiosité au rituel de préparation qui consistait à préparer la bécasse en cuisine, plumée mais non vidée, bridée avec son seul bec. Elle était ensuite cuite à four très chaud - à charbon - treize minutes puis envoyée en salle avec deux tranches de pain de mie frit. Là, devant le client, le maître d'hôtel la découpait, la vidait, malaxait les intestins avec du foie gras, les assaisonnait, tartinaient les toasts dits « rôties ». Le tout était renvoyé en cuisine pour finir la cuisson des cuisses et gratiner les rôties. Le plat était ramené en salle et présenté aux deux convives avec une petite casserole de jus de déglçage.

“

Un impressionnant décorum

Devant l'impressionnant décorum accompagnant ce met de choix, je ne pu qu'être intrigué par sa chasse.

LA CHASSE

QUAND AVEZ-VOUS COMMENCÉ À CHASSER?

Je n'ai commencé à chasser qu'à 26 ans, en rentrant dans mon Auvergne natale.

Le premier chien donné par mon beau-père : un épagneul breton jeune mais bien né, m'a littéralement formé à la chasse à la caille, abondante à l'époque. Mais ce sont mes connaissances de la cuisine de la bécasse qui m'ont rapproché des amateurs de la « Belle Mordorée » ou de la Reine des Bois, appellations courantes pour les amateurs de bécasse.

Avec Gérard, un camarade, c'est un vieux chasseur de bécasses : Antonin, qui nous a initiés, nous faisant connaître les remises, prévoir le temps propice aux passages de l'Automne. C'était un legs précieux pour de jeunes néophytes. Les chasseurs, les chasseresses, les chiens et les chiennes spécialistes de cette chasse sont dits « bécassiers ».

L'AUVERGNE EST-ELLE UNE RÉGION PROPICE À LA CHASSE À LA BÉCASSE?

L'Auvergne est une région de moyenne honorable pour la fréquentation des bécasses. Certaines peuvent rester et nicher entre le mois de mars et septembre. Cependant, elles migrent vers la fin septembre et la grande migration se situe à partir de la mi-octobre, avec des poussées suivant les périodes de froid, rejoignant dans leur vol les territoires du Sud, voire d'Afrique. Les bécasses remontent de fin février à avril suivant toujours les conditions climatiques. La Bretagne et le Sud-Ouest sont les régions les plus fréquentées.



COMMENT PRATIQUE-T-ON LA CHASSE À LA BÉCASSE?

C'est une chasse que l'on pratique en solitaire ou en petit nombre. Il existe une grande connivence entre le chien et son maître avec une complémentarité et une collaboration, auxquelles s'ajoute une affection réciproque. J'ai toujours eu des Setters Gordon qui ne me quittent jamais à la chasse ou dans la vie de famille.

La nature est pleinement présente et il faut beaucoup marcher, être attentif et rapide pour l'homme – ou la femme – et le chien, car la bécasse est rusée, imprévisible, et le terrain généralement difficile.



VOTRE PLUS BELLE PRISE?

J'ai tué une bécasse de 480 g ce qui est beau car il est très rare d'en trouver qui dépassent 500 g en France.

UNE ANECDOTE?

Par un temps pluvieux de fin novembre j'avais passé des heures à poursuivre une bécasse levée en arrivant dans le bois. De retour à ma voiture, la nuit tombée et très fatigué, je range le fusil et appelle mon chien que je ne vois plus. Mon Gordon était à l'arrêt derrière la voiture, la bécasse me narguant dans le fossé. Je l'ai faite s'envoler : pas de trophée mais un souvenir amusant à raconter.

“

Un jeu de l'oie ou plutôt de la bécasse avec retour à la case départ.

PASSONS EN CUISINE

QUELS CONSEIL DE PRÉPARATION?

Dans le temps, il était conseillé de la laisser faisander plusieurs jours dans une cave, au frais. Les estomacs modernes ne le supporteraient plus! Quelques jours au frigo suffisent. Il faut toujours laisser les oiseaux en plume jusqu'au dernier moment ; même si on les congèle.

“

La bécasse se sert pour deux personnes, le cou et la tête sont une faveur.

Je conseille un assaisonnement classique : sel, poivre et foie gras pour les intestins. Cognac ou Armagnac sous forme de larme, bien que je n'en sois nullement un inconditionnel.

Un vin rouge charpenté soit un Bourgogne, un Bordeaux, un côte du Rhône Saint-Joseph ou si l'on préfère un vin de pays, pourquoi pas un Chanturgue pourront accompagner ce met rare.

GOÛT ET RITUELS

Le goût de la bécasse est incomparable et ne rappelle aucun autre gibier à plume. Son parfum assez fort ne convient pas à tous les palais. La bécasse est à la plume ce que le lièvre est au gibier à poil.

“

Une particularité : la dernière rémige qui fera office de plume du peintre