

La dinde, mieux lotie pour Noël que pour la Trinité

LES DINDES de Noël ne savent pas ce qu'elles perdent. Notamment celles de Bourg-en-Bresse, où les producteurs, quinze jours avant les fêtes et depuis plus d'un siècle, mesurent leur réputation en présentant, sur d'immenses tables nappées de blanc, le nec plus ultra de leurs volailles...

Toutes ont été exclusivement élevées au grain, mêlé à du lait entier ou écrémé. En complément, elles ont eu droit à des vers et des larves d'insectes, qu'elles ont dénichés elles-mêmes, lâchées en liberté dans quelque cour. Tout juste ont-elles subi, avant l'abattage, un passage en épinette - étape obligée qui donne à la volaille de Bresse sa chair ferme, moelleuse et persillée.

Pour les autres, surtout celles qui finissent en filets dans les supermarchés, c'est une histoire différente. Une expérience sans pareille, où la lutte pour la vie - heureusement fort brève - est à des années-lumière de celle que connaît l'espèce dans son milieu naturel.

Originaire du continent américain, le dindon y fut probablement domestiqué pour la première fois par les Aztèques. Il y a plus de mille ans, les Indiens le chassaient pour sa chair tendre et délicate, et récupéraient ses plumes pour stabiliser leurs flèches. Lorsque les hommes de Christophe Colomb, croyant débarquer à l'autre bout du monde, découvrirent l'espèce sur les côtes mexicaines, ils la nommèrent "poule d'Inde": le nom lui est resté. Dès 1524, on la retrouvait en Angleterre, mais elle n'y connut le succès véritable qu'en 1570, pour avoir été servie lors du mariage de Charles IX. Dès lors, peu à peu, cette volaille détrôna outre-Manche l'oie de Noël, et figura en France sur les menus de réveillon.

Suite de l' article en lien...

Par Catherine Vincent pour:
Le monde

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le lundi 24 décembre 2001

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/912-dinde-mieux-lotie-pour-noel-trinite.html>