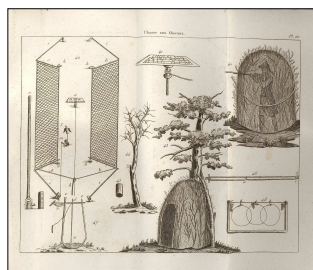


« A tire-d'aile »

Gibier & tables gourmandes

La chasse a toujours existé. Solitaire ou collective, à pied ou montée, avec des auxiliaires et des outils divers (le chien, le faucon, le filet ou le piège ...), la chasse prend les formes les plus variées.

Aujourd'hui, la chasse n'a plus sa fonction première –utilitaire–. Pourtant, ils sont encore nombreux en France, dans les Landes et en Chalosse à la pratiquer. En 2005, on comptait 1 400 000 chasseurs français, soit plus de 2 chasseurs pour 100 habitants.



Chasse aux oiseaux – La Maison rustique, 1834

©Médiathèque de la Chalosse

Petit traité historique (et non exhaustif !) de la chasse

Activité fondamentale de l'homme depuis les temps immémoriaux, la chasse a toujours été pratiquée dès la préhistoire pour se nourrir et pour se protéger des bêtes féroces. Elle se confond avec l'histoire de l'humanité.

Plus tard, lorsque l'élevage modifie son rôle, la chasse devient, pour les jeunes gens, une école de vertu. Considérée comme un entraînement au combat guerrier dans la Grèce antique, elle conserve son rôle pendant de nombreux siècles, lorsque princes et souverains se réservent l'usage exclusif d'un loisir tout aussi raffiné que codifié. La chasse est considérée comme la meilleure préparation à l'exercice de la guerre ; elle entraîne à la marche et à la course ; elle aide à concevoir des stratégies d'attaque, à déjouer les ruses de l'adversaire; elle stimule le courage. La chasse confère une endurance physique et morale à qui la pratique. Elle symbolise la puissance.

Au Moyen-âge, la chasse devient un privilège de la noblesse

Dès le VII^e siècle, les souverains mérovingiens s'attribuent des domaines de chasse réservés, différenciés de la *sylva communis*, espace boisé à l'usage du commun.

Dans tout l'Occident, la **chasse à courre** est une exclusivité royale et princière, une activité distinctive. Les usages, les règles et le vocabulaire qui fondent ce loisir hautement symbolique deviennent de plus en plus précis et codifiés.

La chasse dans le Sud-Ouest

La chasse, en tant que privilège nobiliaire, était contraire aux coutumes généralement admises dans le Sud-Ouest de la France.

Franchises de Chasse

En 1322, lors de la création des bastides destinées à attirer de nouveaux habitants, les Seigneurs n'oublient pas les franchises de chasse. Au XV^e siècle, les grands propriétaires terriens accordent des franchises, des avantages pour attirer une main d'œuvre susceptible de peupler de nouvelles terres à mettre en culture.

Le braconnage

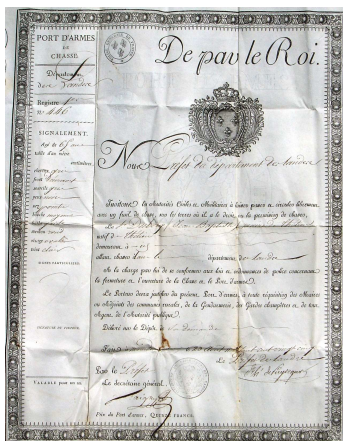
Le braconnage, forme de chasse populaire la plus générale sous l'Ancien Régime, assure un moyen de subsistance.

Le gibier dans les Landes

Longtemps, dans les Landes, deux types de chasse s'opposent : l'une aux palombes et aux bécasses réservée aux paysans; l'autre aux chevreuils réservée aux seigneurs.

Les ACCA

Les Associations Communales de Chasse Agréées (ACCA) sont créées en 1964 et deviennent dépositaires des droits de chasse qui jusqu'alors appartenaient aux propriétaires terriens. Cette loi est appliquée dans les Landes en 1972, où une association communale de chasse agréée est créée dans chaque commune.



Permis de port d'armes daté du 23 août 1825
Collection privée



©Médiathèque de la Chalosse

La chasse aux oiseaux migrateurs : une spécificité du Sud-Ouest

Les Landais vivaient au rythme des saisons, observaient la nature et prélevaient lors des diverses migrations.

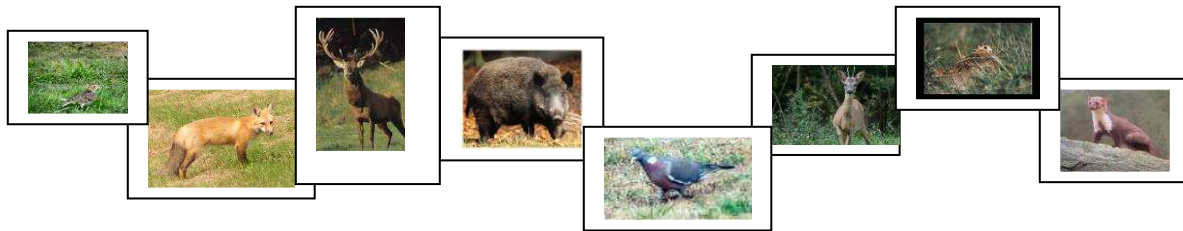
Outre les engins traditionnels qui leur servaient à attraper les oiseaux de passage (matoles, collets ...), la palombière est encore très présente aujourd'hui dans les Landes. Cet édifice de feuillages et de branchages, destiné à abriter et à dissimuler les chasseurs de palombes, a une histoire très ancienne, puisque son existence est attestée en Aquitaine dès le XIII^e siècle.

Les premières réglementations

On sait au travers des livres de chasse d'Henri de Ferrières et de Gaston Phoebus (XIV^e siècle) que les premières palombières étaient les palombières à pantes ou « pantières » du nom du filet de sol vertical tendu entre deux arbres.

Des documents royaux officiels datant de 1402 attestent de donations de palombières. Les premiers règlements d'attribution de zones de chasses en palombières apparaissent à cette époque.

Depuis, le nombre de palombières et leur importance symbolique dans les Landes restent élevés. En 1975, sur un total de 2 327 palombières, 794 sont recensées dans les Landes (contre 550 en Gironde, 73 dans le Gers, 900 dans le Lot et Garonne, 10 dans les Pyrénées Atlantiques.



Vers une chasse plus responsable

Depuis quelques années, les chasseurs sont sensibilisés à la protection de l'environnement et des espèces chassées.

Ils sont de plus en plus nombreux à revendiquer une chasse de qualité ayant un prélèvement raisonné et à contribuer à la conservation de la nature et des territoires de chasse.

DANS LES LANDES

La Fédération départementale des Landes défend une politique de gestion raisonnée des espèces et des espaces.

Son action se concentre autour de 5 problématiques principales :

- **Les milieux humides**
- **Les jachères**
- **Les cultures à gibier**
- **Les cultures de dissuasion**
- **Le repeuplement**

Chasse et arts décoratifs

L'art dans toutes ses formes (peinture, sculpture, architecture ...) a toujours témoigné de la passion des « puissants » pour la chasse.

De tous temps, et plus encore dans les demeures seigneuriales, la chasse est présente dans la décoration et l'ornementation, avec les trophées, les accessoires du veneur, les peintures ou les objets de table. Elle inspire également les décors architecturaux comme en témoignent les salles à manger du château de Chantilly, de Versailles ou encore les appartements de Napoléon III au Louvre.

Platine d'arquebuse
à silex



Couteau de chasse
avec son fourreau

© Mairie Bordeaux - Musée des Arts décoratif

Accessoires de chasse

Loisir des princes et des rois, la chasse engendre une production toujours plus raffinée, notamment celle des accessoires liés à sa pratique. Armes blanches, couteaux délicatement sculptés, armes à feu incrustées de motifs en or et argent peuvent se transformer en véritables objets de parure sans destination fonctionnelle.

Au XVIII^e siècle, le couteau de vénerie devient un instrument de parade incontournable ; sa poignée ou fusée pouvant être réalisée dans des matériaux particulièrement fragiles (porcelaine, nacre^o).

Même les détails vestimentaires et les boutons ne sont pas oubliés. En bois recouvert d'étoffe de couleur (marquant l'appartenance à tel ou tel équipage) ou en métal, orné d'un animal, d'une devise ou d'un motif de chasse, le bouton de vénerie date de Louis XIV. Une salle d'exposition lui est consacrée au musée international de chasse à Gien.

Arts graphiques

L'iconographie abonde en scènes de chasse, natures mortes ou autres bestiaires, sous des formes et sur des supports des plus variés, depuis les peintures rupestres jusqu'aux dessins contemporains, en passant par les tableaux des artistes des XVIII^e et XIX^e siècles.

Coupe
verre et cristal de Bohême



©Nicolas Mathéus. Musée de la Chasse et de la Nature Paris

Chasse et arts de la table

Le veneur aime s'entourer d'objets dont le décor lui rappelle sa passion et son prestige ! Au XVIII^e siècle, la chasse est omniprésente sur les tables.

En céramique ou en orfèvrerie, les objets -plus ou moins insolites- témoignent de la passion de la bourgeoisie pour la chasse. Mais, c'est surtout dans les éléments du service de la table que les motifs de la chasse sont les plus présents.

Au XVIII^e siècle, l'exercice de la chasse est réservé aux privilégiés. C'est un divertissement dont l'aboutissement est dans la consommation de l'animal chassé. Manger de la venaison définit le statut social. Non seulement la viande noire sauvage est réservée à ceux qui ont accès à cette chasse, mais encore la hiérarchie des morceaux et l'ordre de préséance pour leur attribution sont définis dans les traités de civilité.

Terrine à pâté



© Mairie Bordeaux - Musée des Arts décoratif

Soupière



© Musée Sarreguemines-Ch.Thévenin

Dans les premières décennies du XVIII^e siècle, une nouvelle génération de chefs cuisiniers remet en question les pratiques fort compliquées de ses prédécesseurs et propose de nouvelles recettes pour une cuisine plus moderne.

Aux grands morceaux, aux présentations en pyramide, on préfère désormais les chairs coupées en filets et la multiplicité des petits ragoûts d'accompagnement.

Le grand gibier déserte les tables bourgeoises, à la faveur du gibier à plumes, faisandé selon la pratique désormais en vigueur. Le petit gibier stimule l'imagination des cuisiniers dont certains sont également chasseurs, comme Louis Auguste de Bourbon, Prince des Dombes, qui chasse fréquemment en compagnie de son cousin, le Roi Louis XV. « Morceaux choisis » :

Beccasses rosties

Faites-les rostir sans les effondrer ; & si elles sont bien grasses, ne les lardez point ; mettez dans le lechefrite, a dessus de laquelle elles rostiront, des rosties de pain, en sorte que le jus qui tombera de vos beccasses, puisse tomber sur ces rosties ; mettez-y en suite des groiselles, du verjus, un peu d'eau, de la sauge entiere, de la poudre blanche, le tout assaisonné de sel : quand vos beccasses seront rosties, tirez-les, mettez-les dans un plat, & les garnissez de vos rosties & de vostre sauce. »

L'Ecole parfaite des officiers de bouche, parue vers 1729

Manche à gigot



© CG40-Musée Départemental de la faïence

Le service à la française

Les grands banquets de l’Ancien régime se déroulent selon le service dit à la Française. Ce repas en trois temps est décrit dans *Le cuisinier instruit* (1758) :

On sert lors des premiers services des hors-d’œuvre, potages, poissons, viandes de volaille ou de gibier portant le nom du ragoût, du coulis ou de la sauce qui les accompagne. Dans les seconds services nommés rôts, sont servis toutes sortes de volailles et de gibiers rôtis à la broche et accompagnés de salades selon les saisons.

Enfin, durant le troisième service, appelé Entremets, sont apportés viandes froides, daubes, jambons, langues fourrées, pâtés, tourtes.

Dans le service à la Française (et contrairement au service à la russe qui est encore utilisé de nos jours), tous les mets d’un service sont dressés en même temps selon une mise en scène et un plan de table très précis. Les convives se servent dans les plats disposés devant eux uniquement. Le service de boissons, quant à lui, est dressé sur un buffet à part.