

Saveur | Le Magret : les français l'aiment et le disent !



Alors que le Chef André Daguin, l'« inventeur » du magret de canard, s'est éteint mardi dernier, l'interprofession du canard à foie gras, diffuse une enquête CSA, qui revient pour partie sur le succès grandissant de cette viande si particulière. Que ce soit pour un repas de fête ou une consommation plus « ordinaire », le magret de canard séduit de plus en plus les français. Ils sont passés de 82% à 87% à avoir déclaré en consommer en 2019, contre 82% l'an dernier.... Une sorte d'hommage gourmand à l'héritage laissé par le Chef Daguin à la gastronomie française.

À la poêle, au four, fumé, séché ou encore à la plancha, il en a fait du chemin le magret dans les assiettes des français depuis 1959 ! En effet, c'est cette année là qu'André Daguin, le Chef de la prestigieuse table de l'Hôtel de France à Auch, dans le Gers, a eu l'idée de le proposer à sa carte, coupé en fines tranches après cuisson... Et ce n'est rien de moins qu'une révolution culinaire puisque le magret, issue des canards et des oies à Foie Gras, n'était auparavant consommé que sous forme de confit. Débarrassé de cette cuisson en confit (même si c'est très bon aussi...) le magret de canard multiplie les atouts en alliant aspect et qualité nutritionnelles de la volaille. Résultat, il est de plus en plus apprécié des Français, au delà de son Sud-ouest natal. C'est ce qui ressort avec force de l'enquête CSA présentée ces jours-ci par le CIFOG. Ils sont désormais 87 % à consommer, contre 82 % l'an passé, et même 67 % à en savourer plus de deux fois par an, contre 63 % en 2018.

Un savoir faire traditionnel à préserver...

Viande pouvant être appréciée toute l'année pour 65% des français, le magret continue à séduire lorsque arrivent les fêtes de fin d'année. Selon l'enquête, ils sont aussi 61 % des français à estimer que le magret de canard se prête particulièrement à cette saison festive de retrouvaille en famille et entre amis. Et pour cause, avec un magret sur la table de Noël ou du réveillon, c'est selon les français enquêtés, un succès assuré auprès des convives : 74% d'entre eux considérant qu'il s'agit d'une viande qui plaît au plus grand nombre !

Si 76% des personnes interrogées estiment que « le magret n'est pas une viande comme une autre », sans doute parce que c'est « une viande de qualité » (pour 92% d'entre eux), « savoureuse et goûteuse » (pour 91% d'entre eux) et « qui fait plaisir » (pour 91% d'entre eux), une certaine méconnaissance règne sur ce qui en fait sa véritable spécificité, quant à son mode d'élevage. Ils ne sont encore que 46 % (mais ça progresse, ils étaient 42% en 2018...) à savoir que cette viande est issue d'un canard spécialement engraisé pour donner du Foie Gras. Mais n'étant pas à un paradoxe près, ils sont 88 % à estimer qu'elle est issue d'un savoir-faire traditionnel à préserver....

92% des consommateurs rassurés par le logo "Magret de France"

Une fois en cuisine, la moitié des Français préfère cuire le magret à la poêle, loin devant la plancha (15%), le four (14%) ou barbecue (11%), et sont 86% à estimer que le magret se prête à de multiples recettes... et ce, non sans une certaine fierté nationale puisque 83% reconnaissent qu'il s'agit viande typiquement française ! Une question de la transparence sur l'origine bien comprise par le CIFOG, qui a récemment créé le logo « Magret de France » dont la présence est rassurante pour 92% des consommateurs quant à l'origine française et à la traçabilité. Ils sont également 90 % à juger que ce repère est susceptible de les inciter à porter leur choix sur les produits qui l'affichent...

Enfin, si le magret est particulièrement apprécié à domicile, les Français sont également de plus en plus nombreux à désirer le voir figurer sur les cartes des restaurants ; 51 % considèrent aujourd'hui que le Magret de Canard est un plat indispensable d'un restaurant, contre 44 % en 2018. Une progression qui ne pourrait que contenter le Chef Daguin, fondateur de l'Union des métiers de l'industrie hôtelière (UMIH) qu'il a présidé de longues années, et qui en homme du Sud-Ouest, « a investi beaucoup de temps et d'énergie à la profession du canard à Foie gras », rappelaient les professionnels du foie gras dans leur hommage au CIFOG disparu.



Solène Mé

Crédit Photo : 750g- Nadia Paprika -Cifog - Adoc

Publié sur aqui.fr le 10/12/20

[Url de cet article](#)