

Saveur | Demain les fêtes ! Le Foie Gras de tradition, un indispensable !



Un emblème, un patrimoine... un incontournable de la gastronomie française dont notre région s'est faite le meilleur porte-drapeau. Car des Landes, de Dordogne, de Corrèze ou encore de Gironde, bref du Sud-Ouest, le foie gras qu'il soit d'oie ou de canard, aura toujours ce petit truc en plus que les autres n'ont pas. L'accent peut-être, celui de la gourmandise, de la générosité, mais aussi la finesse que l'on aime à retrouver dans nos assiettes festives. Et pour du foie gras, poêlé ou en conserve, un rien fait fête... Alors pour son menu gourmand, festif et régional, Aqui ne pouvait s'en passer, c'eût été sacrilège!

FOIE GRAS D'OIE DU PERIGORD - Avec la famille Carbonnière, on parle de gastronomie, de terroir, et de tradition. Il y a eu le grand-père et le père (Joël), qui ont acheté une ferme à Tursac en 1983. Et depuis deux ans, c'est le fils, Simon, qui a rejoint l'exploitation familiale. Avec la ferme volonté de s'installer et de faire perdurer son élevage d'oies.

« Dans les années 1980, il ne se faisait que des oies, les canards étaient rares. Aujourd'hui, c'est l'inverse. Mais on préfère garder cet animal. Il y a un côté terroir, l'oie reste souvent une référence dans les représentations du Périgord », explique-t-il. À l'élevage des Granges, l'oie est élevée en plein air, gavée, et abattue sur place. L'alimentation est produite sur l'exploitation, le conditionnement est fait maison. Un produit qui fait envie : « Il y a plus de finesse, de douceur dans le foie gras d'oie. Il se déguste au naturel, avec du sel, du poivre et du bon pain. J'ai aussi une recette : le foie gras d'oie poêlé avec des Saint-Jacques », glisse Simon Carbonnière avec gourmandise.

(Élevage des Granges, Les Granges 24620 TURSAC - 05 53 06 94 51 - <https://www.elevagedesgranges.com>)

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES - Terrine au naturel, au miel d'acacia, mi-cuit au torchon ou au piment d'Espelette, cailles désossées et farcies au foie gras... Il y a de quoi saliver en parcourant les rayons de la [petite boutique de Souprosse](#), au cœur de ces belles Landes qui produisent le quart de la production nationale annuelle.

ici, l'artisan-conserveur Robert Dupérier perpétue la tradition avec sa trentaine de petits producteurs qui élèvent leurs canards en plein air au moins 13 semaines, et les gavent 12 jours au maïs grain entier, parfois juste concassé, pour une qualité extra.

La Landaise de Paris et Londres, Hélène Darroze, qui lui a offert la recette de son mi-cuit poché au Madiran, savoure « les produits d'exception » de la famille Dupérier, tout comme d'innombrables chefs (Bras, Gagnaire, Colagrosso...)

Le conseil de Robert, côté foie frais, est de le travailler le plus rapidement possible, car quatre jours après l'abattage, il se détériore et fondra à la cuisson. En attendant les fêtes, mieux vaut même le congeler que de le garder au frigo. Après la poêle sel-poivre, penser à laisser reposer un peu les généreuses tranches pour exalter les saveurs. Mmmmmmm...

Artisan conserveur Dupérier - boutiques à Souprosse et à Souston - 05 58 44 21 83 - <https://www.dupelier.fr/index.php>

Pour les fêtes, dégustez aussi:

[Quelques beaux vins d'ici](#)

[Le caviar d'Aquitaine](#)

[L'huître, l'autre star iodée des tables de fête](#)

[Un Saumon de l'Adour fumé classé grand cru](#)



Sylvain Desgropes et Julie Ducourau

*Crédit Photo : Dupérier
Publié sur aqui.fr le 09/12/2020
[Url de cet article](#)*