



IMAGE DE LA SEMAINE

2023 - 18

Dinde, poularde ou chapon, invités des tables de fin d'année



Dinde



Chapon de Bresse



Poularde d'Aquitaine

Histoire de ces quelques volailles

- La dinde (*Meleagris gallopavo*) est originaire d'Amérique du Nord, et elle est loin d'être une volaille ordinaire. Son histoire et son parcours l'attestent : sa présence en Europe est le résultat d'une importation par les conquistadores espagnols. Le nom de *meleagris* est un héritage de la mythologie : pour Homère, dans l'Iliade, *Méléagre* mort est pleuré par ses sœurs, telles des pintades ou « *méleagrides* », volatiles en lesquels elles seront rapidement transformées (cf, les dindes n'étaient pas connues en Grèce !).
L'histoire de la dinde semble débiter il y a environ dix millions d'années sur un immense territoire allant du sud du Mexique au Canada. Animal probablement domestiqué par les Amérindiens, qui le savouraient en ragoût parfumé aux gousses de chocolat et se paraient de leurs plumes pour les grandes occasions. Son nom de « d'Inde » puis la contraction « dinde » dans le français du XVII^e, sont un souvenir de cette époque, puisque les colonisateurs ibériques pensaient qu'ils avaient débarqués aux Indes. Les anglosaxons ont préféré la qualifier de « *turkey* », sans doute parce qu'ils croyaient l'animal ramené de Turquie.
La sélection a fourni divers variants de ce volatile, parmi lesquels :
 - la « dinde noire », aux plumes et pattes violet/noir : ce grand classique des étals de volaillers est commercialisé sous le nom de dinde fermière. Les connaisseurs affirment que sa chair est l'une des plus fines ;
 - la « dinde à pattes blanches », plus charnue, plus massive (jusqu'à 15 kg), est issue d'élevages intensifs, avec une forte orientation vers la production de cuisses de dindes, d'escalopes, de rôtis de dindonneau... ;
 - la « dinde de Noël », commercialisée sous le label rouge « volailles fermières de chair » est produite uniquement lors de la période de fêtes ;
- Un chapon est un coq de l'espèce *Gallus gallus domesticus* qui a été castré... ce qui « lui » permet de gagner en tendreté - du moins, sa chair -, et d'augmenter sa masse pondérale. De plus, sa nourriture est adaptée : céréales (75 % minimum) jusqu'à l'approche de l'abattage puis un mélange de grains et de produits laitiers. Sur son dernier mois, il est généralement mis à l'obscurité, enfermé dans une cage en bois. Cette tradition de castrer le coq puis préparer le chapon remonterait aux Grecs puis aux Romains, qui engraisaient les poulardes : la castration avait l'avantage d'accélérer l'engraissement mais aussi d'économiser le grain au profit de la population...
- Enfin, la poularde est une poulette de la même espèce (*Gallus gallus domesticus*). « Poulette » car elle ne doit pas avoir pas encore pondu. Elle a également été castrée et nourrie au grain puis au lait.

Bref... toutes ces volailles prisées pour les amateurs de bonne chair ont bien des points communs. Ce sont surtout des *Galliformes* encore qualifiés, parfois, de Gallinacés (taxon à l'échelle de l'ordre), des *Phasianidae* (clade, correspondant à un taxon à l'échelle de la famille), réunissant plus de 150 espèces parmi lesquelles les poules et les coqs mais encore les faisans, les perdrix, les téttras, les lagopèdes, les cailles, les dindes, les pintades, les paons et bien d'autres encore !

Le terme de coq est généralement attribué au représentant mâle adulte de nombreuses espèces et celui de poule restreint aux femelles de quelques espèces pour lesquelles on le complète d'un qualificatif : par exemple poule faisane..., mais attention, la gallinule ou poule d'eau est un Gruiforme (taxon à l'échelle de l'ordre) et un *Rallidae* (taxon à l'échelle de la famille).

Ces volailles ne sont pas seulement connues des ornithologues, des éleveurs ou des gastronomes. Bien des lycéens sinon quelques collégiens les ont également fréquentées au hasard d'un commentaire de texte « pondue » il y a bientôt 260 ans par un certain ...Voltaire, dans son célèbre dialogue « du Chapon et de la Poularde » qu'on laisse à vos réflexions :

– Eh, mon Dieu ! Ma poule, te voilà bien triste, qu'as-tu ?

– Mon cher ami, demande-moi plutôt ce que je n'ai plus. Une maudite servante m'a prise sur ses genoux, m'a plongé une longue aiguille dans le cul, a saisi ma matrice, l'a roulée autour de l'aiguille, l'a arrachée et l'a donnée à manger à son chat. Me voilà incapable de recevoir les faveurs du chantre du jour, et de pondre.

– Hélas ! ma bonne, j'ai perdu plus que vous ; ils m'ont fait une opération doublement cruelle : ni vous ni moi n'aurons plus de consolation dans ce monde ; ils vous ont fait poularde, et moi chapon. La seule idée qui adoucit mon état déplorable, c'est que j'entendis ces jours passés, près de mon poulailler, raisonner deux abbés italiens à qui on avait fait le même outrage afin qu'ils pussent chanter devant le pape avec une voix plus claire. Ils disaient que les hommes avaient commencé par circoncire leurs semblables, et qu'ils finissaient par les châtrer : ils maudissaient la destinée et le genre humain.

– Quoi ! C'est donc pour que nous ayons une voix plus claire qu'on nous a privés de la plus belle partie de nous-mêmes ?

– Hélas ! Ma pauvre poularde, C'est pour nous engraisser, et pour nous rendre la chair plus délicate.

– Eh bien ! Quand nous serons plus gras, le seront-ils davantage ?

– Oui, car ils prétendent nous manger.

– Nous manger ! ah, les monstres !

– C'est leur coutume ; ils nous mettent en prison pendant quelques jours, nous font avaler une pâtée dont ils ont le secret, nous crèvent les yeux pour que nous n'ayons point de distraction ; enfin, le jour de la fête étant venu, ils nous arrachent les plumes, nous coupent la gorge, et nous font rôtir. On nous apporte devant eux dans une large pièce d'argent ; chacun dit de nous ce qu'il pense ; on fait notre oraison funèbre : l'un dit que nous sentons la noisette ; l'autre vante notre chair succulente ; on loue nos cuisses, nos bras, notre croupion ; et voilà notre histoire dans ce bas monde finie pour jamais.