



La vedette incontestée¹ du réveillon de Noël

C'est bientôt Noël, tout le monde est occupé à courir les magasins en quête de cadeaux pour ses proches. Si le choix des présents que l'on veut offrir aux êtres aimés nous cause souvent beaucoup de tracas², il en va différemment pour ce qui est du menu du réveillon. Pas besoin de se poser de question, la tradition fait loi.

Comme toutes les années c'est la dinde aux marrons qui délectera³ les palais de la majorité des Français.

Si ce plat tant apprécié n'est inconnu de personne, peu de gens par contre connaissent les origines de ce volatile⁴. En effet, qui sait que c'est Christophe Colomb qui au XV^e siècle a ramené ces gallinacés⁵ élevés par les Aztèques, comme preuve de son voyage. Croyant avoir atteint son objectif, il les appella «poules d'Inde» et elles furent très appréciées à la cour tant et si bien qu'aujourd'hui encore elles conservent cette appellation erronée⁶, devenue «dinde».

Sous le terme général de Dinde on regroupe tous les membres de la famille: le dindonneau à chair tendre, âgé au maximum de 24 semaines, et le dindon dont la chair est plus sèche. On trouve donc des volailles de toutes les tailles et de différentes qualités selon leur origine. Certains élevages produisent des dindes de près de 15 kilos destinées à la découpe⁷, mais aussi de plus petites, entre 3 et 4 kilos, prévues pour entrer sans difficulté dans nos fours...

Parmi celles-ci on distingue: les dindes d'élevage et les dindes fermières, plus chères, mais aussi plus savoureuses et plus fermes. Toutes reçoivent la même alimentation pendant les huit premières semaines (céréales, soja). Mais ensuite la dinde fermière est élevée dans un large espace, sous-bois ou enclos d'herbe, où elle peut à loisir prendre de l'exercice. Les dindes d'élevage sont abattues au bout de 12 à 18 semaines et doivent peser au moins 2 kilos. Les fermières atteindront jusqu'à 20 semaines et pèseront au minimum 3,2 kilos. Enfin, parmi les fermières, on trouve l'aristocratie des dindes: les «label rouge», qui ont bénéficié d'un espace vital plus

large que leurs consœurs et d'une nourriture composée à 70 % de céréales.

Symbole de repas de fête et de nombreuses traditions, la dinde a même remplacé l'oie du repas de Noël anglais et pas un Thanksgiving Day américain (fête nationale) ne se déroulerait sans dinde rôtie. Destinée aux festins⁸, ses qualités diététiques sont aussi importantes que sa réputation. Sa chair maigre et pauvre en cholestérol, est riche en protéines et vitamines. Entière ou en morceaux, elle se prête à de nombreuses interprétations et son prix est assez raisonnable. Comptez environ 250 grammes par personne pour une dinde vidée et 20 minutes de cuisson⁹ par livre. Farcissez¹⁰-la selon votre inspiration et, pour que la chair ne se dessèche pas, couvrez le plat d'une feuille d'aluminium.

En ce qui concerne la farce¹¹, les possibilités varient selon les pays. En France on hache le gésier¹², le foie et de la viande de porc que l'on mélange à de la mie de pain et du jaune d'œuf et on finit par ajouter les châtaignes¹³. Aux Antilles on effectue un mélange d'ananas frais haché, de raisins de Corinthe, de chair à saucisse flambée au rhum et de saucisse au jus d'orange. En Angleterre on utilise une farce faite d'oignons et de feuilles de sauge¹⁴ fraîches, de pommes et de mie de pain. Lorsque la dinde est à point, laissez le plat une dizaine de minutes dans le four éteint. Il ne reste plus qu'à servir et à déguster. Bon appétit.

Xavier BIHAN

- 1 la vedette incontestée – unbestrittener Star
- 2 le tracas – Schererei, Sorgen
- 3 délecter – ergötzen
- 4 le(s) volatile(s) (m pl) – Geflügel
- 5 les gallinacés (m pl) – hühnerartige Vögel
- 6 erroné, e – falsch, irrtümlich
- 7 à la découpe – zum Aufschneiden
- 8 le festin – Festessen
- 9 la cuisson – Kochen, Backen
- 10 farcir – füllen
- 11 la farce – Füllung
- 12 le gésier – Kaumagen
- 13 le châtaigne – Kastanie
- 14 la sauge – Salbei