

Le Foie Gras

Le foie gras est un produit de luxe produit par le gavage d'oies (traditionnel) ou de canards (plus courant). On mange le foie de beaucoup d'animaux, mais le gavage d'oies et de canards donne un aliment fondant (comme le beurre) avec un goût moins prononcé que celui d'autres bêtes.

Les Français n'ont pas inventé le processus mais ils l'ont perfectionné. Les Égyptiens parlaient déjà d'oies aux foies engraissés. Les Romains gavaient les oies aux figues, mais aujourd'hui on les gave de maïs. La France est le plus grand producteur de foie gras, responsable de 80% de la production mondiale dont le canard représente 96%. La région de France la plus associée avec la production de foie gras est le Périgord.

Les différentes formes sous lesquelles on peut vendre le foie gras sont strictement réglementées. On peut acheter le foie gras entier frais, mi-cuit ou cuit. Le foie gras frais se conserve le moins. Un produit appelé foie gras est un rassemblement de morceaux de foie. Il s'agit de morceaux de foie moulés pour le foie gras en bloc. Dans les restaurants on sert des médaillons de foie gras avec des toasts.

Le pâté de foie gras a été inventé en 1835 et on trouve aujourd'hui différentes versions en croûte ou en pâte feuilletée. Pour faire une mousse de foie, le foie est fouetté avec le gras. On peut réaliser des pâtés de foie de volaille avec les foies de divers oiseaux. Un pâté de campagne est un pâté cuit qui réunit des morceaux de viande, souvent de porc. Il est souvent cuit dans une terrine et lardé pour empêcher qu'il ne devienne sec. Le magret de canard est très prisé ainsi que le confit, qui consiste en les morceaux de canard cuits dans leur propre graisse.

Le foie gras reste toujours un produit de luxe réservé pour les grandes occasions comme le Réveillon.

Exercices sur le texte

1. À partir de quels animaux fait-on le foie gras?
2. Comment appelle-t-on le processus par lequel on fait manger les canards pour faire le foie gras?
3. Qu'est-ce qu'on donne aux bêtes aujourd'hui pour les engraisser? À l'époque des Romains?
4. Quelle est la différence entre le foie gras entier et le foie gras en bloc?
5. Quels autres produits du canard mange-t-on?