

Lorsque la cuisine rencontre la science. L'oie de la Saint-Martin et la (re)construction des traditions alimentaires en France et en Pologne

Jarosław Dumanowski

Introduction

L'élevage de l'oie a trouvé, au cours de l'histoire, au moins deux utilités. De ses plumes, les écrivains ont fait l'un de leurs premiers instruments d'écriture et les artisans du linge domestique en ont bourré leurs oreillers, leurs couettes et leurs édredons. De sa chair, les rôtisseurs ont fait un mets succulent et les cuisines populaires et gastronomiques l'ont transformée en de nombreuses préparations réputées localement.

Domestiquée au VII^e siècle avant J.-Ch. en Asie mineure, l'oie a depuis paru en d'innombrables occasions sous la plume d'auteurs de toutes les époques. Homère y fait allusion deux fois dans l'*Odyssée*. Ovide l'évoque dans ses poèmes. Ésope écrit une fable sur l'oie aux œufs d'or. Virgile la chante dans l'*Énéide*. Oiseau mythique, on l'évoque autant dans la mythologie égyptienne (l'oie pond l'œuf du monde) que chinoise (l'oie est considérée comme un principe *yang* qui illumine la nature). On l'associe à des moments épiques. Tite-Live raconte l'épisode des oies sacrées d'un temple de Junon qui sauvent Rome par leurs cris depuis le Capitole. Des oies délogent par leurs cris l'ancien soldat romain converti à la foi chrétienne qui s'était mis à l'écart avant de devenir l'évêque Saint Martin de Tours à la fin du IV^e siècle. La vigilance de l'oie est ainsi louée, symbolisant la prudence face au démon ou face à l'ennemi. Introduite dans la littérature, elle est autant l'incarnation de la femme séduisante dans un conte de La Fontaine, intitulé « Les Oies du frère Philippe », que l'instigatrice magique du merveilleux voyage de Nils Holgersson à travers la Suède et la Laponie. Support

réel de figures imaginées, l'oie peut même servir de modèle économique, notamment avec le vol d'oies sauvages d'Akamatsu !

Parfois moquée, objet de récréations cruelles, l'oie est aussi l'emblème d'un jeu éducatif. Attesté au moins depuis le XVI^e siècle en Italie, son succès tient à ce qu'il est déclinable à l'infini pour transmettre un savoir, un argument politique, une idée religieuse et morale, un fait de société.

Bien entendu, c'est la place qu'on lui assigne dans la cuisine qui est la plus connue. Les commentaires sur la succulence de l'oie rôtie (et sa place dans la commensalité des fêtes), la douceur des rillettes et des foies gras, les savoureux confits sont les plus fréquents. Parfois critiquée pour son indigestibilité, sa graisse est pourtant reconnue comme moins nuisible que d'autres graisses animales. Triomphe de grandes tablées, toutes les cuisines ont appris à décliner l'oie sous de multiples préparations. Elles constituent un indéniable patrimoine alimentaire de nombreuses régions en Europe (Périgord, Landes, Touraine, Alsace, Wallonie, Poméranie). On déguste depuis longtemps les ailerons d'oie, ballotine et galantine, confits, cous farcis, foies gras, frittons, langues, mais aussi l'oie à l'anglaise avec farce d'oignons et de sauge, en daube capitole, à la flamande, aux marrons, rôtie le plus souvent, en pâtés, en ragoûts, en viande fumée. Cette adaptabilité culinaire répond à des besoins alimentaires variés et c'est la raison de sa consommation privilégiée et de son élevage. La fabrication du confit d'oie répondait aux besoins de conservation de la viande dans la graisse, ce qui permettait sa diffusion. La sublimation gastronomique de la fabrication du foie gras répondait à une recherche de raffinement gustatif dont l'histoire est longue et la géographie multiple. Cette consommation internationalisée influençait les lexiques : le *ficatum* désignant le foie d'une oie engraisée dont dérivent les termes italien *fegato* ou l'espagnol *hegado*.

C'est la conjonction du calendrier d'élevage propice et de la commémoration religieuse qui a donné naissance au repas d'oie pour la fin des moissons en Normandie et à la Saint-Michel (29 septembre) en Angleterre. C'est le sens de la fête de l'oie de la Saint-Martin, associant l'optimisation de l'élevage et la symbolique du partage chrétien. Attestée au IV^e siècle dans une fête dénommée *Martinalia* (mentionnée sur des pièces au revers desquelles figure une oie), elle serait aussi le relais des fêtes païennes de la

fin des vendanges. Dans le calendrier religieux originel de la chrétienté, elle pouvait correspondre au début du petit carême avant Noël, débutant le 12 novembre. C'est donc une histoire ancienne qu'illustrent désormais les « oies de la Saint-Martin » en Europe du Nord, les fêtes de *Mårten Gås* en Suède, les *Martinsbrezeln* en Allemagne, ou *gęś świętomarcińska* en Pologne.

L'oie peut faire l'objet de nouvelles interrogations et de problématiques d'étude à partir de trois axes :

- 1) L'élevage de l'oie prend une place particulière dans les activités dédiées à la basse-cour et dans les grandes fermes de certaines régions où l'oie est élevée en grand nombre. La sélection des espèces et les méthodes employées en fonction des utilisations souhaitées (plume, viande, gavage) différencie les élevages dans les principaux pays producteurs (Chine, Pologne, Hongrie, Roumanie, France, Italie, etc.). La baisse de l'utilisation de ses produits a fait décliner l'élevage de certaines races. Mais plusieurs actions ont contribué à maintenir les standards avicoles et à diffuser certaines races de l'oie (action de la Société des Aviculteurs du Midi en 1976, création d'une Association « Les artisans de l'oie de Touraine » pour relancer l'élevage dont le standard avait été établi en 1909, actions d'Halina Bielińska de l'Institut de Zootechnie à Kołuda Wielka dans la région Cujavie-Poméranie en Pologne). On peut donc aborder cette question sous plusieurs angles : statistiques des élevages, diffusion des espèces et des systèmes de sélection, historique de la création et du développement des élevages, méthode d'élevages, complémentarité ou concurrence avec d'autres productions agricoles (dinde, canard).
- 2) L'oie a contribué au développement de l'économie rurale en connexion étroite avec la demande urbaine. La transformation des sous-produits (plume, duvet, peau, graisse, etc.) a ouvert des activités de cosmétique, de confection, de peausserie, de matériel scriptural. On pourra aussi s'intéresser aux métiers associés à la production et à la transformation de l'oie. La gardeuse d'oies est un thème récurrent de la peinture rurale. La corporation des rôtisseries, premiers fournisseurs d'une alimentation en mobilité, est au centre de l'alimentation urbaine au Moyen Âge. Apprêter les oies, les rôtir, les vendre dans une

échoppe sur la rue, était le privilège des « oyers ». L'étude de leurs statuts, de leurs fonctions et de l'apport à l'alimentation des rues est un autre thème à envisager. De même, il faudrait s'attarder sur l'économie de la vente des oies sur les marchés (marchés au gras). L'artisanat rural et l'interaction entre la production des élevages et les formes de demande urbaine sont à considérer dans l'analyse économique des campagnes (transport, commerce, contrôle). L'industrie alimentaire est un autre angle d'approche essentiel du secteur de la conserverie et des matières grasses dans plusieurs pays, notamment avec l'ascension de fournisseurs de foies (Hongrie, Bulgarie). La France produisait 74% de la production mondiale de foie gras de canard en 2009, mais l'oie ne représentait que 3% de la production de foie gras, alors que l'on comptait un tiers de foies d'oie en 1980 pour deux tiers de foies de canard. D'autres sous-produits valorisent l'élevage de l'oie de manière essentielle : au milieu des années 1990, le commerce de la plume atteignait 67 000 tonnes à l'échelle mondiale. En France, tous les usages qui procèdent d'une économie campagnarde de subsistance disparaissent après la Seconde Guerre mondiale. En revanche, ils étaient la base d'une économie locale très développée dans une vingtaine de départements (Poitou : industrie de l'élevage des oies pour l'obtention des peaux ; en Touraine et dans le Bourbonnais, la race locale était élevée pour les duvets et les plumes), d'autres régions se spécialisant dans l'élevage culinaire de l'oie (Périgord, Landes, Alsace). Une comparaison des situations économiques rurales et industrielles de l'élevage et de la transformation de l'oie durant les trois derniers siècles, est nécessaire au moins à l'échelle européenne.

- 3) La dimension patrimoniale renvoie enfin à une analyse culturelle très large de la place de l'oie dans notre histoire. Alors que la diminution des races locales a favorisé la croissance d'espèces plus productives (l'oie de Romagne notamment, mais aussi des espèces de Chine), le retour d'intérêt pour des races locales s'inscrit dans une démarche patrimoniale. Promue par des éleveurs locaux ou des mouvements internationaux (du type *slow food*), cette tendance doit être analysée selon les pays. Elle est complémentaire d'une autre analyse comparative, rassemblant

des études significatives sur les mythes, les fêtes, les récits populaires et les folklores associés à la revalorisation de l'oie. Des questions doivent donc être soulevées sur la place des métaphores associant l'oie au discours, sa place dans les littératures et les récits pour des publics variés, jusqu'à l'analyse comparative des étymologies du terme *oie/gęś/oca*. Avant tout, c'est la place de l'oie dans les banquets et son association à des fêtes spécifiques (la Saint-Martin) qu'il faut approfondir. En Pologne, où cette fête est associée au Jour de l'Indépendance, l'oie est devenue un symbole du patrimoine alimentaire. La promotion de l'oie de la Saint-Martin, commencée par la région Cujavie-Poméranie, combinant l'aspect économique, culinaire et patrimonial, a contribué non seulement à l'augmentation de la consommation, mais elle a également suscité un intérêt général pour un patrimoine alimentaire local et national.

