



# À la gloire du mouton

Chair de l'agneau fondante comme le zéphyr, côtes grillées accompagnées de chansons canailles ou inoubliable épaule aromatisée au persil avant d'être saisi par la sieste...

JEAN-ROBERT PITTE \*

Dans la famille mouton (*ovis aries aries*), seul le bélier est capable – et c'est heureux pour la perpétuation de l'espèce – d'une force de frappe occasionnelle que l'on appelle joliment "lutte". A part lui, l'agneau, la brebis ou le mouton proprement dit (délesté de ses attributs) sont les plus dociles des animaux. Ils vivent dans l'intimité et la dépendance d'un grand nombre d'êtres humains qu'en contrepartie ils vêtent et nourrissent depuis des millénaires, auxquels ils ont fourni les parchemins pour recevoir leurs plus nobles écrits et leurs miniatures les plus raffinées. Ce sont les animaux domestiques (de *domus*) par excellence, ce que l'on exprime en Afrique, pour les mieux soignés et les plus dodus d'entre eux, par l'expression "mouton de case".

Mis au service de l'homme dans les steppes du Proche et du Moyen-Orient, voici onze mille ans, ils ont permis à de brillantes sociétés de vivre aux confins de l'aridité, là où ne pousse qu'une herbe chétive. Mais l'espèce ovine, qui est souple, prospère depuis les tropiques (Inde, Sahel, Australie) jusqu'au cercle polaire (Islande, îles Féroé), supportant la chaleur comme le froid, la sécheresse comme la pluie quotidienne, grâce à sa laine isolante et imperméable. Les religions païennes antiques vénéraient le taureau, les fauves et

© Illustration de Belkis Taskeser  
reprise dans *La Table du Grand Turc* (éd. Actes Sud).

les oiseaux de proie. Le mouton, au contraire, est étroitement associé à la naissance des monothéismes. Le juste Abel en est l'éleveur, et Dieu agrée son sacrifice, tandis qu'il refuse celui de Caïn le cultivateur : celui qui sait façonner une houe est capable de fabriquer des armes de mort – ce qu'il va aussitôt montrer. De la Genèse à Giono en passant par Virgile, le berger est l'archétype de l'homme pacifique. Le Dieu unique aime avec constance les sacrifices d'ovins : offert par Abraham au lieu de son fils, par les Hébreux lors de leur sortie d'Égypte, par son fils, *Agnus Dei* de la Passion. "*Pais mes brebis*", dit trois fois le Christ à Pierre. En souvenir d'un tel passé qui imprègne tant l'islam, tout chef de famille musulman est tenu d'égorger un mouton lors de la fête de l'Aïd el-Kébir, si possible à La Mecque. La plupart des familles chrétiennes mangent un gigot le jour de Pâques.

A l'exception des hindouistes et des bouddhistes, la viande de mouton est donc d'infinie noblesse pour tous les autres habitants de la Terre. Ils en élèvent plus d'un milliard, qui fournissent chaque année plus de deux millions de tonnes de laine et de fines peausseries, huit millions de tonnes de lait et enfin onze millions de tonnes de viande.

Mais attention : il y a viande et viande. La qualité gustative dépend de l'âge de l'animal et de ce qu'il a mangé. Le très jeune agneau élevé sous la mère est si fondant qu'il en est évanescent. C'est une nourriture d'enfant ou de jour de farniente. Elle laisse un souvenir de zéphyr sous la dent et sous la langue.

**Le très jeune agneau élevé sous la mère est si fondant qu'il en est évanescent. C'est une nourriture d'enfant ou de jour de farniente. Elle laisse un souvenir de zéphyr sous la dent et sous la langue.**

A l'Oustau de Baumanière des Baux-de-Provence, le sacre du printemps est célébré aux gigotins des Alpilles, accompagnés de petits pois qui ont la taille et la consistance du caviar. Le bonheur dans le pré !

Merveilleux, quoique encore jeunet, est l'agneau de cent jours qui a brouté l'herbe de printemps et s'est affermi épaules et gigots en parcourant les pâturages verdissants : ceux des collines méditerranéennes, des landes venteuses de la Manche et de la mer du Nord, ceux des herbues des baies atlantiques. Il y acquiert les parfums élégants et fugaces du thym, du romarin, de l'origan, de la salicorne dans leur première pousse, du sel iodé des embruns. Sa chair est rosée, sa graisse blanche et crémeuse, sa texture soyeuse. Entourée de pommes de terre nouvelles, de jeunes gousses d'ail en chemise, ointe d'une fine huile d'olive ou d'un beurre maritime, elle explose de vigueur et de promesses.

Les vrais amateurs apprécient le mouton, plus mûr, imprégné de fragrances d'herbes fraîches et sèches (le foin de la Crau, appelé "*coussou*", lui donne du caractère), de méditations placides sous les ciels les plus variés. Bien sûr, il est plus gras, mais chacun sait que dans toutes les viandes, c'est dans la graisse – ivoirine – que se concentrent les saveurs. Rien n'égale la poignée d'amour roulée de mouton ou le collier en ragoût. Leur puissance appelle l'aubergine,



le légume sec, les épices, la syrah et le grenache, joue les premiers violons dans le cassoulet, le navarin, l'irish stew, le tajine ou le couscous. D'aucuns, puritains et hygiénistes, disent que l'odeur de suint est trop forte, voire vulgaire. Faudrait-il noyer le mouton dans le vétiver et le patchouli, comme les corps embaumés de ceux qui craignent leurs humeurs et leurs sens ? Non pas : une touche de serpolet ou d'estragon suffit à parfumer une bonne viande, qui imprègne les narines et les papilles de son propre caractère. Elle s'abandonne, communique sa force, et ses notes musquées invitent à la sensualité. C'est le rôti de vrai mouton qui sauve de l'ennui les gastronomes puritains de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande.

Comme dans le cochon, tout est bon dans le mouton. Commençons par la tête. Le morceau de choix, c'est la cervelle – la plus fine avec celle du lapin ou du poulet. Dans les contrées du Nord, on la poche, dans un court-bouillon aromatisé, puis on la parsème de persil plat ciselé et on l'arrose d'un beurre fondu et de jus de citron. Dans les contrées nomades, comme le Xinjiang chinois, on rôtit la tête entière au grill, puis on la fend pour en extraire, à l'aide de baguettes ou de ses doigts, les bons morceaux : les joues, les yeux, la langue, la cervelle enfin. Un vibrant cocktail de sauvage et de civilisation. La langue est délectable, fraîche ou fumée, chaude ou froide, dans une sauce à l'échalote et à la moutarde. Les ris sont une friandise qui se marie bien avec d'autres bêtises (crêtes et rognons de coq, par exemple) dans la bouchée à la reine ou le vol-au-vent.

Vient ensuite le collier, inoubliable après quatre heures de cuisson dans le bouillon et avant deux heures de sieste. Toute la personnalité du mouton se concentre dans son cou, qu'il tend sans méfiance, constamment approuvateur et bêlant. Nul geste plus affectueux, d'ailleurs, que d'embrasser l'être aimé dans le cou. C'est là que les grands amateurs d'agneaux que sont les loups plantent leurs crocs. Les gourmets aussi. La proportion d'os plus grande que celle de chair est gage de l'excellence de la sauce qui s'élabore au terme d'une

**Un hommage doit être rendu aux côtes. Grillées et dévorées avec les doigts, elles appellent les vins et les chansons canailles. Mais la noble manière leur sied à merveille.**

longue cuisson à petit feu.

Un hommage doit être rendu aux côtes. Grillées et dévorées avec les doigts, elles appellent les vins et les chansons canailles. Mais la noble manière leur sied à merveille. C'est le traitement au four en carré. L'os leur concède tout son suc, mais leur chair demeure joliment rosée, encadrée d'un gras translucide comme une joue anglaise. Le cresson, le haricot vert al dente, le chinon, le morgon ou le saint-émilion leur font une belle escorte.

Puis viennent les épaules et les gigots, morceaux de fête et de famille. En Europe, c'est le four qui concentre le mieux leurs saveurs. Il faut du talent pour conserver rosée, tendre et non dégoulinante la chair de ces pièces majeures, et il n'y a qu'un pas du gigot encore cru et nerveux au carton fibreux et insipide. L'accompagnement de l'ail, de la tomate et du flageolet

s'impose, tout comme l'arrosage de bon jus, d'un pauillac ou d'un beaune épanouis. Les gourmets sacrifieraient toutes les larges tranches de gigot du monde pour la ferme et goûteuse extrémité de la pièce, la souris. D'exquis voisins ont l'habitude néolithique de bouillir le gigot au préalable, pratique qui n'a rien à voir avec l'étuvage du gigot de sept heures. Tâchons de les convaincre que ce ne sera plus nécessaire dès lors qu'ils auront totalement intégré l'Europe – euro compris. Il serait, en revanche, utile que les continentaux ne se gaussent plus de la délectable sauce à la menthe. “*Vive la différence, mais vive l'Entente cordiale*”, déclarait récemment à Paris Sa Gracieuse Majesté...

Les contrées de nomades aiment cuire l'animal entier à la broche (méchoui des Arabes) ou enfermé dans le sable, à l'étouffée sur des braises. C'est aussi un régal, surtout si l'on a le privilège d'être servi par l'hôte et de bénéficier des filets mignons ou des autres nobles morceaux qu'il arrache sur la bête et offre de sa main droite.

Loin de la tête, d'autres abats constituent des mets de choix. Tout d'abord les pieds. Tant d'agilité et de marche au grand air leur donne un goût raffiné. Ils appellent une sauce ravigote ou poulette. Ils se marient harmonieusement avec les tripes pour glorifier la ville de Marseille et toute la Provence dans les admirables pieds et paquets. Farcie de fraise de veau, de lard et de jambon, la panse sert à confectionner ces concentrés d'Auvergne et de Causse que sont les tripoux. Ceux de Laguiole valent le voyage. Avoir ruminé l'herbe de l'Aubrac et du Gévaudan confère de la personnalité. Le *haggis* (panse de brebis farcie) est leur équivalent en Ecosse, dont c'est le plat national. Restent deux délicatesses : les rognons qui, grillés, explosent de noble et délicate animalité, et les rognons blancs, dits encore “amoureuses” ou “frivolités”. Les Maghrébins en raffolent, aromatisés au cumin. La Pompadour en était, dit-on, friande. Une connaisseuse !

\* Jean-Robert Pitte est professeur de géographie et d'aménagement à l'université Paris-Sorbonne, dont il est président depuis 2003. Il enseigne la géographie historique et culturelle, en particulier de l'alimentation et du vin, ainsi que l'histoire de l'aménagement et du paysage. Il a notamment publié des ouvrages comme *Nouakchott, capitale de la Mauritanie* (1977), *Histoire du Paysage français* (Tallandier, 1983, 2001), *Terres de Castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours* (Fayard, 1986), *Gastronomie française. Histoire et Géographie d'une passion* (Fayard, 1991), *Paris, Histoire d'une ville* (Hachette, 1993), *La France* (Nathan, 1997, 2001)... Il prépare actuellement une *Géographie mondiale du vin*.