



LE BOUQUETIN DES ALPES

Métier dans l'Art de la Chasse	
• Graveur sur armes, Yann le Bailif	28
• Charlotte de jeune bouquetin des Alpes aux aubergines	30
• Emincé minute de filets de bouquetin des Alpes à la grenache	32
• Épaule de bouquetin des Grisons confite au génépi	33
• Ballottine de bouquetin du Col des Cornettes aux cerises noires séchées	34
• Gigue de bouquetin des Alpes piquée à l'ail rose de Lautrec	36
• Grenadins d'étagne valaisanne grillés, tarte fine de cardons épineux à la moelle	37
• Cul de grand bouquetin des Alpes fribourgeoises en croûte de pomme de terre	38
• Navarin de vieux bouquetin bernois automnal, coulemelles à l'ancienne	40
• Piperade de jambon de bouquetin des Alpes	41
• Souris de bouquetin du Tyrol braisée au basilic	42
Trucs & Astuces	
• Comment piquer une gigue ?	43



LE BOUQUETIN D'ESPAGNE

Métier dans l'Art de la Chasse	
• Fabricant d'optique, Daniel Sulser	46
• Aspic de capra de la Sierra Nevada, grecques de racines d'automne	48
• Cuisson de bouquetin espagnol giroflé au foin	50
• Gourmandises de bouquetin des gorges du Maestrazgo gratinées	51
• Noisettes de capra de Beceite à la gremolata	52
• Barquettes chevreuses de bouquetin à l'espagnole	53
• Tapas de capra de Ronda « Moulit-goïts »	54
• Devant de bouquetin de Tortosa Beceite de 6 heures en cocotte lutée	55
• Turban de côtelettes de capra de Gredos aux piments de Navarre	56
• Délicat bouillon chaud de grand gibier royal ou consommé Saint-Hubert	58
• Tripière de « levées » de jeune bouquetin hispanique au jus de persil poivré	59
Trucs & Astuces	
• Comment désosser et rouler une épaule ?	60



LE CERF ÉLAPHE

Passion dans l'Art de la Chasse

• Président du « Rallye » de la Forêt de Chaux, Daniel Pellarin	64
• Noix de gigue de cerf du massif de Compiègne rôtie	66
• Côtelettes de daguet des Pyrénées à ma façon	68
• Quasi de daguet de Courchevel à la crème de genièvre	69
• Filet de bichette des Vosges en croûte de sel gris	70
• Noisettes de biche bulgare au muscat de Hambourg	71
• Carpaccio de filet de cerf des Pyrénées aux condiments	72
• Foie de faon de Lozère sauté à la lyonnaise	73
• Selle raccourcie de faon de Saint-Luc, « Meilleur Ouvrier de France »	74
• Pain de bas morceaux de cerf de Chambord à l'émulsion de truffes noires	76
• Entrecôte de cerf de l'Aubrac grillée	77

Trucs & Astuces

• Comment réaliser un chateaubriand ?	78
• Comment découper les grands cervidés ?	79



LE CERF SIKA

Métier dans l'Art de la Chasse

• Éleveurs de chiens de chasse, Victor et Anne-Marie Sautaux	82
• Crème de pois cassés et tartines de viande séchée de cerf Sika de Grande-Bretagne	84
• Brochettes de cerf Sika aux pruneaux, sauce au porto	86
• Parmentier de cerf Sika	87
• Cerf Sika d'Irlande à la façon d'un bœuf-carottes	88
• Saucisses de cerf Sika cuites au feu de bois	90
• Fressure de daguet de Sika au Cahors, polenta au vieux parmesan	91
• Rôti de cerf Sika des Moors irlandaises	92
• Potée montilienne de venaison	93
• Filets d'épaule de cerf Sika irlandais confits aux figues violettes	94
• Côtelettes de cerf Sika de la Hardt, chutney de poires williams	95

Trucs & Astuces

• Comment obtenir une entrecôte ?	96
-----------------------------------	----



LE CHAMOIS ALPIN

Métier dans l'Art de la Chasse

- Armurier, Jean-Pierre Forney _____ 100
- Marbré d'éterle des Alpes de Haute-Provence au foie gras à la gelée de Torcolato _____ 102
- Palette d'éterlou du Val d'Iliez cuite en cocotte aux aromates _____ 104
- Sauté minute de chamois du Jura aux agarics _____ 105
- Selle de chamois à la tarentaise à la façon des montagnards _____ 106
- Coffre de chamois de l'Obiou roulé au poivre vert _____ 107
- Carrés et bas de selle de chamois du Tyrol poêlés à la sarriette _____ 108
- Comme des lambchops de chamois des Alpes grillés à l'origan sauvage _____ 110
- Foie d'éterlou du Planais à l'anglaise, beurre marchand de vin _____ 111
- Gigue de chèvre de chamois des versants du Ventebrun cuite rosée _____ 112

Trucs & Astuces

- Comment apprêter des filets mignons ? _____ 114
- Comment cuire les mignonnettes ? _____ 115



LE CHEVREUIL D'EUROPE

Métier dans l'Art de la Chasse

- Garde-chasse, Robert Cotting _____ 118
- Fondant de foie de chevreuil de la vallée des Morteys _____ 120
- Galantine de chevreuil du Jura au chou rouge _____ 122
- Ravioles de chevreuil d'Alsace à la crème de morilles de la Cornelle _____ 123
- Cimier de chevreuil juvénile de Port-Barreau rôti, sauce Diane _____ 124
- Filets mignons de chevreuil de la Gorce roulés au romarin _____ 125
- Épaule de chevreuil du massif de la Saulire en habit vert _____ 126
- Collier de vieux brocard du chemin des Brochetons en daube _____ 128
- Noisettes de chevreuil de Bavière poêlées _____ 129
- Poêlée d'abats de chevreuil du Massif des Monts d'Orb aux champignons sauvages _____ 130
- Pressée de bas morceaux de chevreuil de Bavois aux 4 poivres _____ 131
- Entrecôtes de chevreuil des plaines de l'Est lardées aux figues _____ 132

Trucs & Astuces

- Comment découper un gibier dans le poil ? _____ 134
- Comment utiliser les morceaux rassis en peau ? _____ 135



LE DAIM D'EUROPE

Métier dans l'Art de la Chasse

- **Coutelier, Mel Van Daalen Wetters** 138
- **Pâté en croûte de daim hongrois à la vieille eau-de-vie de mon père** 140
- **Échine de daim de la forêt de l'Ilwald au barbecue comme à Londres** 142
- **Selle de daim de la Hardt lardée, croûte à la moutarde de vin rouge** 143
- **Médallions de daim d'Allemagne sautés à l'aigre-doux** 144
- **Escalopes de daim ibérique à la crème de bolets** 146
- **Paupiettes de daim d'Alsace glacées, céleri-rave cuit dans la cendre** 147
- **Consommé de daim des forêts hongroises « Saintongaise »** 148
- **Épaulé de daine de Slovaquie roulée aux aubergines violettes** 149
- **Vol-au-vent de filet de daine de Seine-et-Marne aux châtaignes** 150
- **Blanquette de venaison de Fontvieille** 151

Trucs & Astuces

- **Comment confectionner un rôti bardé ?** 152



L'ÉLAN D'EUROPE

Métier dans l'Art de la Chasse

- **Conducteur de chien de rouge, Gilbert Emptaz** 156
- **Pâté pantin d'élan de Russie** 158
- **Filet mignon de veau d'élan de Scandinavie cuit en cocotte aux baies sauvages** 160
- **Pot-au-feu d'élan des pays scandinaves** 161
- **Moussaka d'élan de Suède au thym citron, tempura de légumes nouveaux** 162
- **Canon de jeune élan des marais norvégien pané au poivre noir** 164
- **Consommé double d'élan de Suède à la citronnelle** 165
- **Terrine d'élan de Norvège aux champignons sauvages** 166
- **Sauté d'élan suédois aux châtaignes** 168
- **Collet d'élan finlandais braisé à la sauge** 169
- **Pavé d'élan de Finlande grillé, marinade instantanée à la fleur de sel fumée** 170

Trucs & Astuces

- **Comment larder une pièce de venaison ?** 171



L'ISARD DES PYRÉNÉES

Métier dans l'Art de la Chasse

- Guide de chasse, Alain Dardenne 174
 - Fricassée d'isard de l'Ariège à la marjolaine 176
 - Cœurs d'isard des Hautes Pyrénées flambés au vieux cognac de Rouffiac 178
 - Terrine d'éterle des Pyrénées aux noisettes du Piémont 179
 - Petits feuilletés d'isard des Pyrénées orientales tièdes, céleri rémoulade 180
 - Steaks d'isard du massif du Canigou, spätzlis croustillants, sauce paloise 181
 - Carré d'isard de Haute-Garonne
laqué à la mélasse de grenade, ravioles de laitue romaine 182
 - Noisettes d'isard des hauts sommets pyrénéens
en chaud-froid d'orties des marais 184
 - Croustade d'agarics aux foie et langue d'isard des plateaux pyrénéens 185
 - Pommes de terre Agria farcies d'une bolognaise d'isard
des versants hispaniques aux piments 186
- Trucs & Astuces
- Comment obtenir une roulade de filets mignons ? 188



LE MOUFLON D'EUROPE

Métier dans l'Art de la Chasse

- Taxidermiste, Raphaël Codourey 192
 - Selle de mouflon du Massif de Chaudun rôtie, jus perlé au citron de Menton 194
 - Crêpinettes de mouflon des Hautes-Alpes cuites à l'étouffée 196
 - Tajine de mouflonne de Sauvras, aux olives de Nyons, pastilla au thym citron 197
 - Gigot de mouflonne de Champagne en Vanoise de 7 heures 198
 - Épaule de vieux mouflon hongrois confite au laurier 200
 - Brochettes de mouflon des Garrigues aux poivrons doux 201
 - Épigramme de mouflon du Caroux sauce curry 202
 - Jarrets de mouflon du Vercors aux mongettes des marais de Colombier 203
 - Agneau de mouflon de Haute-Provence cuit à la broche 204
 - Carré de mouflonne des Pyrénées orientales en croûte de pignons 206
- Trucs & Astuces
- Comment préparer un carré ? 208
 - Comment poêler un carré ? 209
 - Comment réaliser des côtelettes régulières ? 210
 - Comment poêler des côtelettes ? 211



LE RENNE D'EURASIE

Métier dans l'Art de la Chasse	
• Sculpteur animalier, Roland Cretton	214
• Haricots de renne de la toundra à la sarriette	216
• Soupe du chasseur lapon	218
• Noix de renne d'Europe septentrionale lardée au vinaigre de framboises	219
• Brasero de renne de Finlande façon savoyarde	220
• Sauté minute de renne d'Europe à la vodka	222
• Comme un « bollito misto » de venaison	223
• Langue de renne de Laponie, sauce aux câpres	224
• Frivolités de jambon de renne de Russie aux aïrelles	225
• Rouelle de gigot de renne de Laponie, cuite à l'étouffée aux tomates de Marmande	226
• Rognonnade de renne d'Europe, crème de moutarde	228
Trucs & Astuces	
• Comment apprêter une selle à farcir ?	229



LE SANGLIER

Métier dans l'Art de la Chasse	
• Peintre animalier, Walter Arlaud	232
• Épinée de ragot de la forêt de Chaux au Pomerol, gros macaroni à la crème	234
• Pieds de sanglier du Haut-Koenigsbourg braisés au Cognac XO	236
• Carrés de sanglier de Tagolsheim piqués au citron niçois	237
• Épaule de sanglier de Jarlac cloutée aux truffes noires du Périgord	238
• Hure de vieux solitaire de la forêt du Praz	240
• Cuissot de bête rousse du domaine de la Grande-Garenne aux sarments de vigne	242
• Sauté de foie de sanglier d'Arc-en-Barois à la lie de chambertin	243
• Collet de sanglier des Préalpes cuit dans sa graisse à la marjolaine	244
• Marcassin de la Hardt à la broche « mille goûts »	245
• Le sanglier en salaison	246
• Rognons blancs de bête noire du Maquis de Moca Croce en papillottes	248
• Après le tir... mais avant de passer en cuisine	249
Trucs & Astuces	
• Comment préparer un cuissot ?	250



LE LAPIN DE GARENNE

Passion dans l'Art de la Chasse

- Président de l'A.C.C.A. de Courchevel, Jean-Christophe Vidoni _____ 254
- Rillettes de lapin de garenne de la Vallée de la Suir au serpolet _____ 256
- Lapin de garenne de Jarlac garni d'aromates à la moutarde de Meaux _____ 258
- Gibelotte de lapin de garenne des Boussotes au colombard _____ 259
- Mitonnée de lapin de garenne de Pérignac printanière _____ 260
- Cuisses de lapin de garenne des Landes confites aux oignons de Roscoff _____ 262
- Sauté de lapin de garenne des coteaux angevins au citron vert, pointes d'asperges _____ 263
- Dos de lapin de garenne de Touraine aux olives noires, chou vert frisé au naturel _____ 264
- Talmouse en tricorne de foie de lapin du Maine-et-Loire _____ 265
- Papillons de lapin de garenne d'Espagne piqués aux truffes noires _____ 266
- Baron de lapin de garenne de la Vallée de la Tweed garni d'une farce ménagère _____ 268
- Croustillants de morceaux nobles de lapin de Provence au tandoori _____ 269
- Râble de lapin de garenne d'Entre-Deux-Monts à l'ail rose de Lautrec _____ 270

Trucs & Astuces

- Comment obtenir un carré et des côtelettes de lapin ? _____ 271



LE LIÈVRE D'EUROPE

Passion dans l'Art de la Chasse

- Chasseur de lièvres, Fernand Violier _____ 274
- Tourte de lièvre de l'Oise aux pleurotes jaunes _____ 276
- Râble de lièvre de Montils rôti au genièvre, poires à Botzi pochées au merlot _____ 278
- Civet de lièvre des forêts polonaises à la française _____ 279
- Lièvre brun de Berlu façon poitevine _____ 280
- Levraut des plaines ibériques plaqué au four aux épices « Rabelais » _____ 281
- Côtelettes de lièvre de Belgique poêlées, crumble de tomates au basilic _____ 282
- Pâté de lièvre de Fontane de ma mère _____ 284
- Fricassée de cuisses de lièvre de Petite Champagne aux olives _____ 285
- Lièvre à la périgourdine façon Philippe Prévot _____ 287
- Lièvre à la Royale _____ 288
- Daube de lièvre des Trois Ormeaux de ma grand-mère Anita _____ 289

Trucs & Astuces

- Comment apprêter un lièvre à farcir ? _____ 290



LE LIÈVRE VARIABLE

Passion dans l'Art de la Chasse	
• Chasseur montagnard, Hervé Lombard	294
• Mignons de capucin du Petit Mont-Blanc aux pommes caramélisées	296
• Pressée de blanchon au foie gras, cœurs d'endives aux aromates	298
• Lièvre variable des Râteaux servi à la cuillère, petits ravioli aux truffes blanches	299
• Effilochée de lièvre variable du Col du Mône en chaud-froid	300
• Râble de lièvre dit « financier » d'Écosse cuit rosé, crème de grains nobles	302
• Noisette de blanchot du Couloir Chevalier poêlées au beurre de cacao	303
• Arrière-train de lièvre variable des pays scandinaves cuit à la broche	304
• Cannelloni de blanchot de Savoie au beaufort d'alpage	305
• Verrine de lièvre variable des Creux-Noirs au thym sauvage	306
• Palette de lièvre de la Dent du Villard en tresse aux herbettes des Arpilles	308
Trucs & Astuces	
• Comment découper un lièvre pour réaliser un civet ?	309



GIBIERS À POIL DE RENCONTRE

Passion dans l'Art de la Chasse	
• Chasseur à l'arc, Antoine Bernaschina	312
• Espèces « exotiques » et indésirables	313
• Daube de marmotte de Fontaine-froide bourgeoise	314
• Rôti de marmotte de la Combe des Roches confit aux herbes sauvages	315
• Pâté de ragondin des marais de Colombier à la Saintongaise	316
• Civet de ragondin d'Ouvignac au cabernet	317
Trucs & Astuces	
• Comment utiliser les abats de grand gibier ?	318
• À la chasse, quand vient l'heure du repas	319



LES GARNITURES

• Ail rose de Lautrec confit à l'huile d'olive	323
• Artichauts cuits à la Barigoule	323
• Basquaise	323
• Châtaignes cuites au jus	324
• Chou rouge cuit à l'étuvée	324
• Chou vert frisé au naturel	324
• Chutney de pommes vertes	324
• Cœurs d'endives aux aromates	325
• Colraves taillés en fonds étuvés	325
• Coulemelles à l'ancienne	325
• Crumble au parmesan	325
• Diablotins d'automne	326
• Émincé de poires caramélisées et chutney de poires	326
• Poêlée de champignons sauvages	326
• Fricassée de navets-fanes et oignons-tiges au jus de persil plat	327
• Gnocchi à la Piémontaise	327
• Gratin de pommes de terre « Belle de Fontenay »	327
• Grecques de racines d'automne	328
• Gros macaroni à la crème	328
• Lentilles vertes du Puy	329
• Mongettes à la Charentaise	329
• Mousseline de pommes de terre	330
• Oignons de Roscoff confits	330
• Pastillas au citron	330
• Petits bolets braisés au jus	331
• Petits ravioli aux truffes blanches d'Alba	331
• Pointes d'asperges vertes du Lubéron en timbale	332
• Poires à Botzi pochées au merlot	332
• Poires tapées aux épices à vin chaud	332
• Polenta au vieux parmesan	333
• Primeurs glacées aux pralines roses	333
• Pommes bouchons façon « Bruno Gricourt »	333
• Purée de châtaignes	334
• Purée de coings	334
• Quenelles de pommes de terre gratinées	334
• Ravioles de laitue romaine	335
• Semoule de blé pimenté	335
• Spätzlis croustillants	335
• Tagliatelles de légumes à ma façon	336
• Tarte fine de cardons épineux à la moelle	336
• Tempura de légumes nouveaux au thym-citron	336



LES SAUCES

• Beurre Marchand de vin	341
• Beurre moutarde	341
• Coulis de figues violettes acidulées	342
• Crème d'ail rose	342
• Crème de moutardé	342
• Crème de champignons sauvages	342
• Crème de genièvre	343
• Crème de poivre vert	343
• Crème de Sauterne ou crème de vin noble	343
• Crème de truffes blanches d'Alba	344
• Émulsion de truffes noires	344
• Fond de gibier	344
• Fumet de gibier	345
• Glace de gibier	345
• Huile d'ail	345
• Huile pimentée au genièvre	345
• Jus de gibier	346
• Jus de veau	346
• Jus de persil poivré	346
• Mayonnaise	347
• Sauce aigre-douce	347
• Sauce béchamel	347
• Sauce aux câpres	347
• Sauce Chambertin	348
• Sauce chasseur	348
• Sauce chaud-froid au madère	348
• Sauce chaud-froid blanche	348
• Sauce chaud-froid d'orties des marais	349
• Sauce curry	349
• Sauce Diane	349
• Sauce Grand-Veneur	349
• Sauce lyonnaise	349
• Sauce aux morilles	350
• Sauce paloise	350
• Sauce pimientos del piquillo	350
• Sauce poivrade	351
• Sauce au porto	351
• Sauce ravigote	351
• Sauce vin rouge (voir sauce Chambertin)	348
• Vinaigrette tiède à la betterave rouge	352
• Vinaigrette au vieux balsamique	352
• Vinaigrette au xérès	352

