PAR EMMANUEL GIRAUD

HISTOIRE D'O(URS)

Mais qu'est-ce qui a bien pu me pousser à vouloir déguster de la viande d'ours? se demandent, incrédules, quelques végétariens jansénistes auxquels je raconte, gagné par l'ivresse de la provocation facile, mon expédition slovène. Je pourrais bien sûr leur répondre que c'est d'abord la gourmandise, ce délicieux vice que je pratique quotidiennement avec une conscience toute professionnelle, qui m'a incité à planter mes crocs dans la chair – cuite – du plantigrade. Mais il faudrait leur préciser qu'il s'agit surtout là d'une gourmandise "littéraire", aiguillonnée par la lecture de gastronomes érudits, comme Alexandre Dumas ou Jim Harrison. Dumas, en effet, n'a pas de mots assez prodigieux pour raconter, dans ses premières *Impressions de voyage*[1], sa découverte de la viande ursine dans une taverne suisse, près de Martigny: "Mon hôte, qui se tenait derrière moi, suivait tous mes mouvements avec l'impatience bienveillante d'un homme qui se fait un bonheur de la surprise que l'on va éprouver. La mienne fut grande, je l'avoue. Cependant, je n'osais tout à coup manifester mon opinion, je craignais de m'être trompé; je recoupai silencieusement un second morceau d'un volume à peu près double du premier, je lui fis prendre la même route avec les mêmes précautions, et quand il fut avalé: Comment, c'est de l'ours! dis-je. De l'ours. Vraiment? Parole d'honneur. Eh bien! C'est excellent!". Bien sûr, ce premier contact ne se fit pas sans appréhension, et Dumas fut même particulièrement décontenancé lorsqu'il apprit que l'ours en question avait dévoré l'un des hommes du village, parti à sa chasse. Mais quelques années plus tard, en rédigeant son *Grand dictionnaire de cuisine*[2], l'auteur se félicite que ses compatriotes se soient, depuis, "fort civilisés". Non que les mangeurs d'ours soient désormais tenus pour bêtes sauvages, bien au contraire! "Le jambon d'ours est devenu un mets qu'on ne rencontre pas chez tous les marchands de salaisons, mais qu'on peut se procurer sans trop de peine", et Dumas de mentionner le traiteur Chevet, qui en propose de deux sortes, en provenance du Canada ou de Transylvanie.

En dehors de la curiosité purement gustative, ce sont peut-être les effets secondaires, pour le moins insolites, qui auront, inconsciemment ou non, attisé mon appétit. Dans ses flamboyants récits de table[3], Jim Harrison regorge de descriptions pittoresques: "Le ragoût d'ours a enflammé le sang de Mike et lui donné l'énergie sexuelle des derniers athlètes de 19 ans qui ne prennent pas de stéroïdes. Sa femme m'en a été reconnaissante...". Mais l'écrivain américain prévient également ses lecteurs: la force de l'ours se mérite; elle s'acquiert au prix d'une dégustation où le plaisir côtoie parfois la répulsion: "Le vieil ours a souvent le goût de la graisse à chaussure bon marché; fétide, suiffé, amer au fond du palais". Sans compter que, comme tous les gibiers, la viande d'ours est susceptible de déclencher une crise de goutte, un mal du dix-neuvième siècle auquel Jim Harrison et moi-même sommes sujets. Enfin, cerise sur le pâté en croûte, l'ours, une fois ingéré, possède la fâcheuse tendance à venir hanter le mangeur dans ses rêves... Et lorsque tous ces éléments se combinent, l'expérience se révèle éprouvante: "Après un cauchemar où j'étais un ours capturé par les Allemands, qui pratiquaient alors une lobotomie sur ma personne

LA FORCE DE L'OURS SE MÉRITE; ELLE S'ACQUIERT AU PRIX D'UNE DÉGUSTATION OÙ LE PLAISIR CÔTOIE PARFOIS LA RÉPULSION: "LE VIEIL OURS A SOUVENT LE GOÛT DE LA GRAISSE À CHAUSSURE BON MARCHÉ; FÉTIDE, SUIFFÉ, AMER AU FOND DU PALAIS".

1 - *In Revue des deux mondes*, 1833.
2 - Réédition, Menu-Fretin, 2008.
3 - *Aventures d'un gourmand vagabond*, Christian Bourgois, 2002.

à travers le pied droit, je me suis réveillé à l'aube en proie à une crise moyennement grave de goutte" témoigne l'écrivain, qui, fatigué par tant de rêves angoissants, a récemment arrêté d'en consommer.

Galvanisé par ces promesses voluptueuses et averti des effets secondaires à proprement parler stupéfiants, c'est en toute connaissance de cause que je réserve une table chez Pri Lojzetu[4], un restaurant slovène situé à quelques minutes de la frontière italienne, non loin de Trieste. Son jeune chef, Tomaz Kavcic, se fait le chantre d'une cuisine du terroir revisitée, mettant un point d'honneur à s'approvisionner localement: les légumes sont cultivés dans le village, les poissons sont pêchés dans l'Adriatique toute proche, tandis que les petites fraises sauvages proviennent des bois alentours, tout comme l'ours. Car, oui, Tomaz Kavcic cuisine l'ours! Lorsqu'il voyage en Europe pour

4 - Pri Lojzetu, Dvorec Zemono, 5271 Vipava, Slovenie. Tél. +386 (0)5 368 70 07

PAR EMMANUEL GIRAUD

HISTOIRE D'O(URS)

participer à des démonstrations culinaires, le chef reste discret sur sa manière d'accommoder ce gibier hors du commun et préfère mettre en avant son épatante technique de cuisson sur une plaque de sel (les poissons qu'il prépare de cette façon sont en effet remarquables). En dehors de la région où il officie, l'évocation d'une gastronomie ursine pourrait être mal comprise. L'historien Michel Pastoureau, qui a consacré à l'animal une savante monographie[5], n'envisage même pas ce cas sur les 420 pages de son brillant essai. Pour lui, l'ours est un animal symbolique et sa consommation ne peut-être que rituelle, comme chez les Aïnous du nord du Japon et de l'île Sakhaline, où certains morceaux (foie, cœur, langue, museau, oreille et patte antérieure gauche) sont ingérés pour s'approprier les qualités de l'animal (la force, le flair, l'ouïe ou encore l'âme). Dans le paisible village de Vipava, ce n'est pas le recueillement, la ferveur religieuse ni la dévotion mystique qui animent les convives cheminant vers le restaurant de Tomaz Kavcic, mais plutôt la gourmandise et l'envie d'en découdre avec la formidable carte des vins locaux. Rassuré par l'accueil tout en sourire du chef et de son équipe, détendu par l'atmosphère bon enfant qui flotte sur la terrasse, je commande le plat fétiche qui m'a fait traverser les frontières: joue d'ours et polenta. Taillée en pavé, assaisonnée et enfermée dans un sachet sous-vide, puis confite à basse température pendant des heures, la joue se révèle fondante en diable. Deux siècles après Alexandre Dumas, ce sont les mêmes mots d'étonnement qui me viennent à l'esprit: "Comment, c'est de l'ours? Vraiment?". La délicatesse du plat de Tomaz Kavcic est telle que, à l'aveugle, j'aurais été bien en peine de déceler son origine gibboyeuse. Suave et moelleuse, la joue d'ours cuisinée à basse température s'accorde avec la polenta dans un subtil jeu de textures. Mais qu'en est-il de la puissance légendaire de cet animal? Puisque l'âcreté du goût décrite par Jim Harrison n'est pas au rendez-vous, vais-je bénéficier des qualités symboliques du seigneur de la forêt? Faut-il attendre quelques minutes, une journée ou une semaine pour que les effets se fassent sentir? De retour à Venise après une petite heure de route, je m'aperçois que le regard des habitantes de la Sérénissime a soudainement changé. Sur le vaporetto, une élégante jeune fille rousse me dévisage fièvreusement, tandis qu'aux abords de l'Accademia, je manque de déclencher une émeute en croisant un groupe d'accortes doctorantes... Michel Pastoureau m'avait pourtant prévenu: "À l'époque moderne, l'ours garde toute sa place auprès des dames. Les légendes et les traditions sont nombreuses qui continuent de voir dans l'ours mâle un séducteur ou un ravisseur de jeunes femmes". En ingérant la joue de la bête, serai-je devenu l'objet à embrasser?

L'OURS, UNE FOIS INGÉRÉ, POSSÈDE LA FÂCHEUSE TENDANCE À VENIR HANTER LE MANGEUR DANS SES RÊVES... ET LORSQUE TOUS CES ÉLÉMENTS SE COMBINENT, L'EXPÉRIENCE SE RÉVÈLE ÉPROUVANTE: "APRÈS UN CAUCHEMAR OÙ J'ÉTAIS UN OURS CAPTURÉ PAR LES ALLEMANDS, QUI PRATIQUAIENT ALORS UNE LOBOTOMIE SUR MA PERSONNE À TRAVERS LE PIED DROIT, JE ME SUIS RÉVEILLÉ À L'AUBE EN PROIE À UNE CRISE MOYENNEMENT GRAVE DE GOUTTE" TÉMOIGNE JIM HARRISON

5 - *L'Ours, histoire d'un roi déchu*, Seuil, 2007