

PAR THIERRY RICHARD

V Oui, j'aime la chasse !

► En joue !

La route sera longue avant de pouvoir tirer votre premier perdreau. En résumé, il vous faudra passer votre permis de chasser, faire l'acquisition d'un fusil (compter entre 1 000 euros pour le tout-venant et plusieurs dizaines de milliers pour une paire de Purdey, la Rolls anglaise du fusil de chasse), prendre quelques cours de tir pour ne pas être trop ridicule au premier coup de feu, acheter une part dans une société de chasse (c'est elle qui dispose des territoires que vos bottes arpenteront) ou vous faire inviter par un ami bienveillant et acheter le minimum d'une tenue de belle facture (interchasse.fr ou kettner.fr). Il ne vous restera plus alors qu'à guetter le jour de l'ouverture et à mettre votre réveil à cinq heures du matin le jour J.

► Permis de chasser

On ne laisse pas n'importe qui battre la campagne le fusil à la main, Dieu soit loué ! Le préalable indispensable est le passage du fameux « permis de chasser », désormais organisé par l'ONCFS (Office national de la chasse et de la faune sauvage) et comportant une épreuve théorique et une partie pratique. Avant de pouvoir vous inscrire à cet examen, vous devez obligatoirement suivre une formation dans votre Fédération départementale des chasseurs. Une fois les épreuves passées avec succès, un permis à vie vous sera délivré, qu'il vous faudra néanmoins faire valider chaque saison pour un territoire donné (il vous en coûtera alors entre 100 et 150 euros annuels pour un département).

Plus de détails sur oncfs.gouv.fr et chasseurdefrance.com

► Dégustation

Référence moderne des livres de cuisine de gibier, aussi beau que bon, le *Saveurs sauvages* de Julien Fouin, paru en 2011 aux éditions du Rouergue, rassemble souvenirs de chasse et recettes fortes en goût de grands chefs, d'Anne-Sophie Pic à Yves Camdeborde.

Vous n'imaginez pas le nombre de dîners en ville où déclarer tout de go son état de chasseur provoque un murmure gêné de réprobation contenue. Et si ledit dîner a déployé ses assiettes au cœur de Paris, l'effet est encore plus dévastateur. Les cris d'orfraie (pardon, de pigeon parisien) fusent : « Comment ? Mais quelle horreur ! Tuer des animaux pour le plaisir, c'est vraiment dégueulasse. » C'est peu dire que le chasseur des années 2010 n'est pas en odeur de sainteté. Le gibier du politiquement correct, désormais, c'est lui. Une bête assoiffée de sang, sans cœur et sans pitié (il est loin le temps du sans peur et sans reproche), viandard aux mains rougies d'hémoglobine animale, paillard brutal et indélicat. Et pourtant...

On peut aimer la chasse et les bouquets de fleurs. On peut aimer la chasse et les mets raffinés, la musique de Haydn, les lignes sans fin du grand Marcel et les filles évaporées. On peut aimer la chasse pour des raisons si nombreuses ! Partir au petit matin, le Thermos de café dans la voiture, le vieux fusil du grand-père huilé comme une charnière, retrouver des amis dans un petit jour blême au fond d'une clairière, humer le sous-bois, caresser les chiens et partir. Partir devant soi, au petit bonheur la chance, les sens aux aguets, l'œil et l'oreille en embuscade, prêt à épauler. Avancer au bord d'un champ de blé coupé, enfoncer ses bottes dans la boue d'automne d'un labour frais, marcher, marcher, encore marcher. Entendre au loin les aboiements des chiens. Parfois, ne rien débusquer. D'autres jours, avoir de la chance, des réflexes et sentir la poudre.

Puis se retrouver tous pour un déjeuner simple où le Laguiolle tranchera avec bonheur la terrine et le saucisson. Où l'on commentera la matinée écoulée, les hauts faits ou les menus plaisirs de chacun. Le tableau n'a pas tant d'importance que ces moments d'amitié entre hommes. Vous l'avouerez, ils ne sont pas si nombreux. D'ailleurs, rentrer bredouille est un plaisir tout aussi estimable que de réaliser un joli coup sur une bécasse (son vol rapide en zigzag la rend extrêmement difficile à tirer). Franchement, là n'est pas la question.

On se demande si on lit encore *La Gloire de mon père* ici-bas... « C'étaient des perdrix, mais leur poids me surprit : elles étaient aussi grandes que des coqs de basse-cour, et j'avais beau hausser les bras, leurs becs rouges touchaient encore le gravier. Alors mon cœur sauta dans ma poitrine : des bartavelles ! Des perdrix royales ! Je les emportai vers le bord de la barre – c'était peut-être un doublé de l'oncle Jules ? » Signe des temps, Pagnol n'est plus politiquement correct que pour la partie de cartes sur le port de Marseille. Et encore, sans pastis dans le verre de César !

Petit gibier, gros gibier, gibier d'eau, chasse à courre, en battue, postée ou devant soi (ma préférée), il y a tellement de manières de chasser que les décrire toutes n'aurait pas grand sens. Et puis, soyons honnête, combien sont-ils, les effrayés du fusil, les choqués de la mort animale, à ne pas dédaigner un petit dîner de gibier, ambiance « retour de chasse », dans un de ces bistrotis parisiens dont c'est la spécialité ? À croire que les sangliers, faisans et autres perdreaux meurent de vieillesse avant la casserole... C'est un intense rappel à l'ordre des choses que de planter sa fourchette dans une viande aux saveurs sauvages, ferme et puissante. Comme un voyage dans le temps. Un retour aux origines.

Alors, oui, je l'affirme haut et fort, j'aime la chasse. Je suis un « sauvage ». ▼

