



VOLAILLE

A travers les siècles...

Sous l'antiquité, ce volatile était très prisé puisqu'un empereur romain fit déguster les cervelles de 600 autruches auxquelles il attribuait des propriétés aphrodisiaques. Dès 1860, les élevages virent le jour en Afrique du Sud, et les premières exportations vers l'Europe de plumes et de peaux firent la richesse de quelques éleveurs. C'est seulement vers 1988 que les premiers élevages d'autruches virent le jour en France.

Caractéristiques

L'autruche est un grand oiseau africain, c'est le plus grand oiseau du monde. Il peut mesurer en moyenne 2,50 m et peser de 100 à 120 Kg. Il peut aussi vivre jusqu'à l'âge de cinquante ans et courir à la vitesse de 70 KM/H.

L'émeu est un volatile voisin de l'autruche, plus petit et qui vit sur le continent australien.

Le Nandou, plus petit 1,50 mètres et 40 kg, est originaire d'Amérique du Sud.

Son plumage est gris brun très doux, le mâle présente une sorte de barrette noire en demi-lune, à la base du poitrail qui remonte sur une partie du cou.

L'autruche et l'émeu se nourrissent d'herbes. En élevage, ils reçoivent un complément de céréales et de luzerne.

Aujourd'hui, quatre sous-espèces vivent dans les steppes et savanes africaines ; L'autruche d'Afrique du Nord qui vit au Sahel, en Ethiopie, au Soudan et au Sénégal ; L'autruche des Masais qui vit au Kenya et en Tanzanie ; L'autruche des Somalis qui vit à l'est de l'Afrique tropicale; L'autruche d'Afrique du Sud qui vit en Afrique du Sud, en Namibie et au Botswana notamment et bien sûr en Australie où elle a été introduite à la fin du 19^e siècle.

70% de la viande se trouve dans la cuisse de l'autruche ou de l'émeu. Le reste se situe au niveau du bassin et pourrait être comparé au « sot l'y laisse » d'une volaille.

Le plus surprenant vient de la couleur de la viande. Etant herbivores, la coloration de la chair de ces oiseaux est similaire à celle des ruminants.

La gigotte d'autruche ressemble un peu par sa couleur au magret de canard et au filet de bœuf par sa saveur.

Remarques

Un restaurant Parisien, « Le Rond Point », a été un des premiers à proposer de l'autruche à ses clients.

Filet d'autruche en carpaccio au basilic, Gigot d'émeu au miel de romarin, Filet d'autruche au miel et au gingembre.

(La vente en restauration est autorisée en France depuis 1993)

La coopérative agricole Sud- africaine Klein Karoo, représente à elle seule 60% de la production mondiale de viande d'autruche.

Une viande rouge d'une extrême tendreté. L'autruche produit une viande rouge très proche du bœuf en terme d'aspect. Cette viande, appréciée depuis l'antiquité, associée avec bonheur exotisme et raffinement. Sa richesse nutritionnelle est exceptionnelle pour une viande : peu calorique et pauvre en matières grasses (1 à 2%) , la viande d'autruche est pourvue d'une bonne teneur en protéines (20 à 22%) et d'une très faible teneur en cholestérol...

Lipides (%)	1.2	2 à 14.4	1 à 3	1
Protéines (%)	21.7	18 à 22	24 à 24	16
Valeur énergétique (Kcal/100gr)	127	157	114	70a 120
Cholestérol (mg/100gr)	30.4 à 37.8	63	64-90	-
	Autruche	Boeuf	Volaille	Poisson

Ne fait pas l'autruche ! La croyance selon laquelle l'autruche plonge la tête dans le sable en cas de danger est fautive. Par contre, il lui arrive de s'aplatir au ras du sol, le cou allongé au maximum, afin de se dissimuler aux regards.

Utilisation en cuisine



Confit d'autruche, Rillettes d'autruche, Saucisson d'autruche...

Bourguignon d'autruche, Civet d'autruche, Pavé d'autruche au miel, carpaccio d'autruche, steak sauté au poivre vert

Avec des sauces à base fruits rouges (mûres, les groseilles, les framboises, les canneberges). Garnitures (pommes rissolées, fagots haricots verts, tomates provençales, flan de légumes, légumes primeurs...)

A réaliser en salle de restaurant : Pavé d'autruche au poivre (finition de la sauce en salle comme le steak au poivre) >>Voir

Le mot du sommelier

Au vue de la texture et de sa ressemblance avec la viande de bœuf, préférez des vins rouges relativement corsés. AOC Pécharmant, AOC Cotes du Rhône Villages, AOC St-Emilion.

Avec des sauces aigre douce ou avec des fruits en garniture plutôt des vins plus légers et fruités. AOC Brouilly ou AOC Moulin à Vent ou un blanc demi sec. Jurançon moelleux ou Gewurztraminer demi sec.

A quel prix ?

Environ 30€ le kg (pavé, steak et filet).

Conseils de cuisson

Ne pas faire cuire trop longtemps la viande. La viande étant peu grasse, elle se dessèche assez vite à la cuisson.

Argumentation commerciale

Selon la préparation...Insister sur le peu de matière grasse de cette viande et son côté exotique.