



André Daguin ou la formidable histoire du magret de canard

Par Blandine Philippon

FORMAT LONG. C'est le Gascon pur jus André Daguin qui a inventé le magret, en 1960. Une révolution dans l'assiette, mais aussi pour toute une profession. Sans Daguin, la face du monde avicole en eût été changée.



La foi dans le canard chevillée au corps

Sec comme un coup de trique, filandreux, une pitié tout juste bonne à vous coller des enchevêtrements de viande entre les dents. Dingue, comme des croyances hygiénistes ont saboté pendant des siècles ce qui allait devenir le plat préféré des Français... S'il devance aujourd'hui d'un bout de bec les moules-frites et le couscous, le magret n'a pas toujours été dans ce top 3 culinaire. Fut même un temps, où, à Auch, André Daguin roulait gentiment dans la farine les convives de l'Hôtel de France, en se bornant à leur indiquer qu'ils avaient de la viande rouge dans l'assiette.

Un mensonge pour la bonne cause : celle de la juste cuisson, découverte par ce grand gaillard gersois, qui s'est essayé à la cuisine moléculaire bien avant l'heure des Ferran Adrià (le célèbre chef du restaurant El Bulli) et consorts, jamais rassasié de tester, d'essayer, de rater, d'essayer encore, jusqu'à l'eureka gustative. Quitte à se coltiner des épisodes traumatisants, comme celui de l'éjaculation faciale d'un taureau lors de la visite d'un centre d'insémination artificielle dédié aux semences de ces fiers bovidés, à Aubiet (32), pour percer les mystères de l'azote liquide et trouver le symétrique inversé de la friture, procédé dont on sait désormais qu'il brûle à froid, à -196°C .

À l'époque, donc, nous sommes au début des années 1960 et il faut enlever la peau pour détourner les soupçons, distraire les palais crédules de quelques bons mots et pirouettes, dont cette grande gueule, théâtralement colérique et habilement débonnaire, est experte.

Car personne ne conçoit le canard autrement que confit, à l'instar des cuisses et des ailerons qui, eux, supportent fort bien ce mode de cuisson. Pour le magret, en revanche, c'était une autre paire de manches. Filet découpé à partir de la poitrine du canard, quand bien même il est recouvert d'une épaisse couche de gras, il est une viande maigre.

En 1959, un an avant l'invention du magret, on gavait 2 millions de canards, contre 30 millions aujourd'hui

André Daguin

Une viande inédite

« Pour faire du confit, il faut des animaux suffisamment gras, afin que la graisse exsudée couvre les morceaux. En gros, tranche André Daguin, on peut faire du confit d'hippopotame, mais pas d'autruche. » Pourquoi, alors, le magret s'est-il ainsi retrouvé si longtemps mêlé, dans des pots en grès, aux cuisses et autres manchons ? « C'est que la graisse de canard, rappelle Daguin, était avant tout, un moyen de conservation », mais aussi que la bestiole avait mauvaise réputation...

« Mon grand-père me disait que le canard était sale. Les bêtes étaient gavées sur la paille, à même les fientes. Par mesure d'hygiène, on ne les cuisait donc qu'à haute température. »

En décidant de cuire au grill ou à la poêle, à la façon d'un bifteck, les « pectoraux » du canard gras, le jeune cuisinier gascon ne sait pas encore qu'il va révolutionner les assiettes des Français. En attendant que les papilles conditionnées s'affranchissent de siècles de renoncement gustatif, André Daguin va se prendre le bec plus souvent qu'à son tour avec des clients tout aussi incroyables que têtus.

« Je me disputais toutes les semaines avec des gens qui ne me croyaient pas, quand je leur disais qu'ils avaient mangé du canard. » Dans les campagnes, on crie même au sacrilège.

Et il en sera ainsi, jusqu'à ce que Bob Daley, journaliste américain emballé par ce morceau de palmipède tendre et goûteux, servi saignant ou rosé, ne relate ses aventures culinaires dans le « New York Times », en affirmant, avec ravissement, qu'il avait découvert une nouvelle viande, à Auch. La presse parisienne s'affole, l'Hexagone est séduit, le chef de l'Hôtel de France décroche une première étoile et peut enfin officiellement mettre « lou magret » à la carte, mais aussi laisser sa peau à cette pièce de viande qui va faire le bonheur de toute une filière.

Commissaire Magret

La cuisson du magret selon Daguin



Pour griller un magret, André Daguin intime de mettre le four à préchauffer à 180°C, puis de démarrer la cuisson dans une poêle à froid, pour permettre au gras de commencer à fondre, avant de croustiller. On enfourne ensuite le magret dans le four, le gras au-dessus. Pas plus de 5 ou 6 minutes.

« Une viande grillée doit se reposer autant de temps qu'elle a grillé », insiste André Daguin. Et, de grâce, on ne chipote pas avec le gras du magret, pour la simple et bonne raison que ses acides gras monoinsaturés et polyinsaturés sont réputés pour lutter contre le mauvais cholestérol.

Si les canards ne lui disent pas merci, les producteurs de palmipèdes, en revanche, doivent une fière chandelle à André Daguin. En 1959, donc un an avant l'invention du magret, « il se gavait 2 millions de canards. Aujourd'hui, on atteint les 30 millions », peut s'enorgueillir l'ancien chef étoilé.

Deux ans après son entrée au « Guide Michelin », le Gascon pose les bases d'une vaste entreprise prosélyte, en créant la Ronde des mousquetaires, avec laquelle il ne cessera plus jamais d'exporter la gastronomie du Sud-Ouest, aux États-Unis, en Europe du Nord et maintenant en Asie.

Une fois le magret devenu la vedette, ce sont toutes celles de l'époque qui font le détour par Auch, pour déguster la nouvelle viande du chef de l'Hôtel de France, mais aussi son foie gras frais aux langoustines ou sa poule au pot à la gasconne. D'autant qu'entre temps, le commissaire Magret, comme le surnomment ses amis, a décroché une deuxième étoile.

Nana Mouskouri, Claude Nougaro, Jacques Martin, Jean Marais, Brigitte Fossey, Tino Rossi défilent à sa table. Les agapes sont souvent bien arrosées. Thierry Le Luron montre ses fesses à Jo, la femme d'André, qui œuvre en salle.

Au printemps 1980, Joe Dassin reproche à Daguin de travailler tout le temps et propose de lui prêter la clef de son île, à Tahiti, pour qu'il y passe un mois « à rien foutre ». Le chanteur et le cuisinier n'auront pas le temps de mettre le projet à exécution. Le crooner meurt quelques semaines plus tard d'un infarctus du myocarde. André Daguin lui, quitte ses fourneaux pour endosser un nouveau costume : celui d'ambassadeur du Gers.

Sans faiblir, pendant une dizaine d'années, il assurera, aux quatre coins de la planète, outre-Atlantique et jusqu'à Phnom Penh, la promotion du savoir-faire et des produits locaux alors ignorés en dehors de la Gascogne.

Découpe d'un magret avec André Daguin dans le Gers



Et le magret fit décoller la filière

Soyons honnêtes. En même temps que le magret a décollé à la fin des années 1960, il a largement contribué à tirer vers le haut le foie gras. Grâce à André Daguin qui a eu l'insolence de sortir le magret des pots en grès dans lesquels il était confit depuis l'Antiquité, pour le griller prestement, c'est toute une filière qui a pris son envol. Non sans dégâts collatéraux pour l'oie, plus coûteuse. Il faut trois semaines de gavage pour sa rivale, quand seulement 15 jours suffisent au petit palmé. Résultat : alors qu'il se gave aujourd'hui 30 millions de canards, seules 4 à 500 000 oies peuvent en cacarder autant.

La lumière étant faite sur la relégation de l'oie fermière en Fédérale 3, revenons à l'effet papillon qu'ont provoqué 500 grammes de muscle pectoral servis saignants du jour au lendemain, par le chef de l'Hôtel de France.

Avec l'invention du magret en 1960, partie jusqu'alors sous-utilisée du canard, au fil des ans, les élevages se multiplient dans le Gers, le tourisme rural se développe, l'impact économique est phénoménal.

À la ferme de la Patte d'oie, dans le village gersois de Saint-Michel, à une quarantaine de kilomètres au sud d'Auch, André Daguin peut mesurer, presque soixante ans après avoir grillé son premier magret au poivre vert, à quel point son innovation culinaire a modifié le paysage.

En fait de ferme, il serait plus juste de parler de hameau, car vivent ici, grâce aux 40 000 canards qu'ils élèvent chaque année, trois générations d'agriculteurs. Daguin les connaît tous par leur prénom, gratifie d'une boutade les anciens qu'il s'excuse de déranger pendant la sieste, pose un regard admiratif sur les jeunes quinquas qui, chaque année depuis trois ans, collectionnent les médailles au concours agricole de Paris pour leur « admirable foie mi-cuit », et ne manque pas d'encourager vivement la relève qui trime, sans moufter, dans la salle de gavage.

Il y a là les parents, Robert et Georgette, désormais à la retraite, mais qui continuent d'arpenter chaque jour, les 20 hectares de parcours agroforestier sur lesquels s'ébattent les palmipèdes. Viennent ensuite leurs trois enfants, Pierre, Philippe et Marie-Laure, qui ont repris le flambeau de la Patte Oie. Et Maxime, le petit-fils, 20 ans, revenu sur l'exploitation familiale après ses études. Chacun dans sa partie, Philippe à l'élevage et au gavage, Pierre à l'atelier de transformation, Marie-Laure à l'administratif et aux chambres d'hôtes, avec leur cohorte de canards élevés au grand air, dans des prairies en agroforesterie, avec du maïs, du blé et du soja cultivés sur l'exploitation, illustrent le lien entre production et alimentation qu'André Daguin n'a jamais cessé de promouvoir.

Archives Philippe Bataille

De l'assiette aux champs

"La cuisine, c'est comme la médecine"

« La cuisine, affirme André Daguin, c'est comme la médecine : "primum non nocere" (1). La cuisson ne doit pas détruire et doit s'arrêter avant que les chairs ou les fibres ne soient défaites. L'assaisonnement doit être discret et le sel parcimonieux. Le sucré salé oui, mais en présence d'acide. Le sel avant la cuisson, mais le poivre après. »

(1) Locution latine qui signifie : « En premier ne pas nuire », « D'abord, ne pas faire de mal ». C'est le principal dogme abstentionniste appris aux étudiants en médecine et en pharmacie.

Sûr et certain que les 70 petits gaveurs qui viennent chercher, à la ferme de la Patte d'oie, des canards prêts à gaver, l'ont inspiré lorsque, après avoir été nommé membre du Conseil économique et social par Jean-Pierre Raffarin en 2002, André Daguin pond, sept ans plus tard, un rapport intitulé « De l'assiette aux champs ».

Il y prône, entre autres, les circuits courts, le dialogue entre consommateurs et producteurs pour pérenniser la richesse patrimoniale de l'agriculture et de la gastronomie françaises, l'agriculture bio, la réhabilitation de la cuisine familiale et des produits de saison, mais aussi l'éducation au goût et à la nutrition dans les programmes scolaires. Cet ardent plaidoyer aurait d'ailleurs avantageusement pesé dans la décision du comité intergouvernemental de l'Unesco pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, d'accorder, en 2010, sa protection au « repas gastronomique à la française ».

Très tôt, André Daguin a été convaincu qu'il pouvait mettre la cuisine au service de l'économie d'un terroir. Orchestrer les pianos de l'Hôtel de France ne pouvait suffire aux desseins que formaient le Gascon. Parce qu'il lui semble qu'un pouvoir économique bien compris permet d'influencer la politique, il part à la conquête de la CCI du Gers. Il la réorganise, la muscle, lui donne pignon sur rue, appuie sur le bouton « industrie » et active l'agroalimentaire avec un Centre régional d'innovation et de transformation de technologie agroalimentaire. Loin d'être un gadget, son CRITT favorise l'éclosion d'entreprises dans le Gers, crée plusieurs centaines d'emplois et devient une référence nationale en matière de préparation et de conservation du foie gras.

Rue du Gers

En 1991, André Daguin devient le président national de la puissante Fédération des métiers de la restauration et de l'industrie hôtelière. Pendant dix-sept ans, il sera de tous les combats pour moderniser la profession, y compris celui, acharné, pour la baisse du taux de la TVA.

Empêcheur de tourner en rond, querelleur, André Daguin sait qu'il agace autant qu'il séduit, et il s'en moque. Ce qui n'est pas pour déplaire aux journalistes de RMC, Alain Marschall et Olivier Truchot qui le recrutent dans le staff des Grandes Gueules.

Quand il ferraille pour les siens, Daguin endosse les habits de mousquetaire au service de « la bonne cuisine française » pour tous. Mais son dada préféré a toujours été de mettre en valeur les produits de sa Gascogne. Alors imaginez sa joie et sa fierté, lorsqu'un matin de novembre 2011, au marché d'intérêt national de Rungis et alors que cela faisait 40 ans que la plume siégeait rue de la Bresse, on a inauguré une rue du Gers, au pavillon de la volaille !

58 ans après avoir grillé son premier magret, Daguin peut mesurer à quel point son innovation a modifié le paysage



Le premier cuisinier moléculaire, c'est lui

On aurait tort de croire qu'André Daguin s'est contenté d'inventer la cuisson du magret et de le porter au pinacle, en même temps qu'il dopait toute une filière avicole. Tandis qu'il faisait croustiller le gras de cette viande maigre servie saignante, après qu'on a passé des siècles à la mastiquer péniblement une fois confite, le chef de l'Hôtel de France cherchait déjà du côté de la chimie pour inventer de nouveaux plats.

La faute sans doute, à une curiosité opiniâtre... André Daguin est né en septembre 1935, à une époque où l'on naissait chez soi. Et André, chez lui, c'était déjà l'Hôtel de France.

A le voir aujourd'hui, on se dit qu'il eut été touchant qu'il fit le poids d'une crevette, qu'il fut un bébé à la santé fragile, puis un petit garçon chétif et timide avant qu'il ne s'épanouisse ensuite, pour devenir la force de la nature qu'il est encore, à 83 ans. Mais à la naissance, André pesait 4 kilos, et aussi loin qu'il s'en souvienne, il n'a jamais été un enfant souffreteux. Il le fallait. Une petite fille était morte à la naissance, un an plus tôt. Il ne pouvait décemment pas plonger, de nouveau, ses parents dans des affres d'inquiétude.

Mais comme d'autres enfants nés après un tel drame, il eut très vite la certitude confuse qu'il ne devait son existence qu'au décès du nourrisson qui l'avait précédé. Une imposture était née. Elle devrait redoubler d'efforts pour légitimer toute une vie. Commencer par être un gamin curieux et plein de vie était un bon début.

La consommation de foie gras ne cesse d'augmenter en France et dans le monde. Il ne s'en est jamais vendu autant

Archives Philippe Bataille

Élevé au milieu des fourneaux

Le secret du foie gras d'André Daguin



Le secret d'André Daguin pour réaliser un foie gras, c'est de saupoudrer le fond de la terrine d'un peu de poudre de gélatine et de manipuler le moins possible le foie. "Moins on le touche et plus les cellules restent intactes à la cuisson." Mais le vrai truc du Gascon, c'est un verre à liqueur de Picon ! "On tasse bien et on enfourne 40 minutes à 120 degrés." Impératif : "Quand on sort la terrine du four, on la plonge aussitôt dans un bain-marie glacé, pour stopper la cuisson."

Vivre dans un hôtel-restaurant était une aubaine, surtout dans cette première moitié du XXe siècle, où pléthore d'hurluberlus magnifiques élsaient domicile comme on s'installe à demeure, dans ce qui ressemblait à une pension de famille.

Élevé au milieu des fourneaux, entre des grands-parents et des parents cuisiniers, André Daguin a tout à la fois élevé à son tour trois enfants cuisiniers, et les fourneaux au rang de patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Mais pour l'heure, nous sommes à la fin des années 1960. Et le magret, fut-il la nouvelle coqueluche des Français, ne suffit pas à ce que le chef se repose sur un bouquet garni de lauriers. À l'époque, la sorbetière n'existe pas encore. « On bricolait des trucs à la manivelle qu'il fallait manger vite. Les parfums ? On avait vite fait le tour, vanille, chocolat, café, et puis c'est tout. Qu'on décorait à la rigueur avec des pruneaux à l'armagnac. » Mais André Daguin lui, veut faire une glace aux pruneaux à l'armagnac. Problème : à cause de l'alcool, la glace ne prend pas.

Son copain André Canal, inspecteur de l'Inao et surtout sauveur du madiran qui, dans les années cinquante était menacé de disparition, lui parle de neige carbonique. Mais elle n'atteint que -90°C . Si Daguin veut du froid sans goût ni odeur ni couleur, il n'y a que l'azote liquide. Mais on ne trouve pas le liquide cryogénique à l'épicerie du coin.

Lorsque le chef de l'Hôtel de France apprend qu'au centre d'insémination artificielle d'Aubiet, à moins de quinze kilomètres d'Auch, on conserve la semence des taureaux... dans de l'azote liquide, il se fait prêter illico, un container d'inséminateur itinérant. Le soir même, il y avait de la glace aux pruneaux à l'azote et du foie gras dans l'azote au menu !

Il faudra néanmoins attendre 46 ans pour que les organisateurs du forum gastronomique de Gérone découvrent qu'il a été le premier chef, bien avant Ferran Adrià, à se servir de l'azote liquide en cuisine et l'invitent en grande pompe en Catalogne en novembre dernier.

Archives "SO"

Glace au haricot tarbais

C'est aussi lui le premier qui osa une glace au haricot tarbais, puis un sorbet à l'estragon. Dans la foulée, il détrône le fameux trou normand, avec son « coup du milieu » : de l'armagnac blanc tout juste sorti de l'alambic qu'il fait amener glacé entre -30 et -35°C à ses clients, servi dans des pomponnettes, judicieusement gardées au congélateur. « On cherchait tout le temps » se rappelle le chef, qui a désormais passé le flambeau du foie gras à sa fille Ariane partie évangéliser les palais américains et à son fils Arnaud, qui eut lui aussi, les honneurs du Guide rouge à deux reprises : en 1993 avec son restaurant Les Platanes, à Biarritz, puis en 2007 pour sa maison d'hôtes Hegia, à Hasparren, avant de devenir un chanfre barbu des légumes (1). À ce dernier, après moult engueulades, il concède aujourd'hui qu'il faudrait consommer 80 % de légumes et 20 % de viande, considère « qu'il faut manger de tout et pas trop de chaque », mais reste droit dans ses bottes de gascon élevé au confit et à la garbure, en vertu d'une étude indiscutable qui classe 4e, son précieux canard, dans l'ordre cholestérogène, après le mouton, le bœuf et le porc : « Je ne me plierai jamais aux oukases des anti. »

Ceux-là, il les boufferait bien tout crus et à vrai dire, il ne s'en soucie pas trop, quand bien même ils ont parfois perturbé la foire au gras de Samatan, dont il est en quelque sorte le parrain perpétuel, en formant des chaînes humaines devant la halle. « Il ne s'est jamais vendu autant de foie gras qu'aujourd'hui. Chaque année, on enregistre un nombre à deux chiffres d'augmentation de consommation en France et tout un tas de pays, notamment en Asie, sont en train de le découvrir. »

C'est dire si le foie gras a encore de beaux jours devant lui. Tout comme André Daguin, fringant octogénaire, qui, selon sa propre formule, « meurt comme tout le monde de cholestérol », mais comme le promet le poète Bernard Manciet, « vit jusqu'à 100 ans de graisse d'oie et d'armagnac ! »

Aujourd'hui, André Daguin continue de donner de la voix ici et là, de parrainer des salons, des fêtes et des foires, de présider des concours, de remettre des trophées, de cuisiner le meilleur cassoulet du monde dans la cuisine de poche qu'il s'est fait poser à dessein, dans la maison qu'il occupe, à cinquante mètres de l'Hôtel de France, « pour économiser les gestes et tout avoir à portée de main », et ne manque pas de pourfendre le foie gras des pays de l'est.

Dans quelques jours, et comme tous les ans à pareille époque, il quittera Auch, avec sa femme Jo sous le bras, « pour suivre le fil d'Ariane », comme il dit, et passer les fêtes à New York, chez sa fille, qui tient fermement la corde, avec ses canards mulards engraisés dans les règles de l'art, en Virginie.

(1) La cadette, Anne Daguin, est une experte en sucre. Elle donne des cours à l'université d'Angers et à l'Institut supérieur du marketing du goût à la Défense.

Réalisation

Textes

Blandine Philippon

Photos

Blandine Philippon et Archives "Sud Ouest"

editing

SudOuest.fr