

# *Le gibier, y avez-vous pensé ?*

## **Un atelier culinaire autour du gibier orchestré par InterProchasse**





**Dans le cadre de sa campagne de sensibilisation « Le gibier, y avez-vous pensé ? », InterProchasse a une nouvelle fois démontré lors d'un atelier culinaire, le 19 octobre 2023 à l'Atelier des chefs, que le gibier est une viande surprenante et méconnue.**

Autour de 8 ateliers et guidés par des chefs, les convives ont été invités à concocter et à déguster des recettes de gibier faciles et festives :

01

- \* Mini burgers de chevreuil au confit de poire épicée
- \* Tataki de cerf
- \* Tapas de perdrix, lard et brebis
- \* Wraps de faisan, menthe et petits oignons
- \* Croquettes de perdrix farcies au foie gras
- \* Brochettes yakitori de colvert
- \* Boulettes de chevreuil, sauce tomate fumée
- \* Hot dog de sanglier



**MINI BURGERS DE CHEVREUIL  
AU CONFIT DE POIRE ÉPICÉE**  
© Sandrine Saadi  
fraise-basilic.com



**CROQUETTES DE PERDRIX  
FARCIES AU FOIE GRAS**  
© Rafaële Boyadjian  
laraffinerieculinaire.com



**BROCHETTES YAKITORI  
DE COLVERT**  
© Céline Mermet-Bouvier  
blogdechataigne.fr



**WRAPS DE FAISAN, MENTHE  
ET PETITS OIGNONS**  
© Esther Ghezso & Morgan Malka  
renardsgourmets.com

## Le constat a été unanime : le gibier est une viande simple à cuisiner et savoureuse.



Immédiatement, les idées reçues disparaissent : la viande de gibier n'est pas une viande forte et n'est pas irrémédiablement un plat en sauce. Bien au contraire !

Et nul besoin d'interminables heures de préparation. Sa dégustation peut être ludique et appréciée de tous y compris des plus jeunes. Une saucisse de sanglier, un pain à hot dog, un peu de moutarde, de ketchup, des oignons frits et le tour est joué !

Au-delà de cette incroyable expérience gustative, il ressort que la viande de gibier est tendre, parfumée et extraordinairement moderne ! Innovante même. Loin de tous les a priori, elle se prépare et se déguste en toute convivialité et de nombreuses recettes démontrent qu'elle s'adapte parfaitement aux apéros entre amis.

Dans le livre : « **Le gibier, y avez-vous pensé ?** » on trouve ainsi de recettes inédites pour se régaler et surprendre ses invités avec de la biche façon salade Thaï, du Kebab de faisane ou encore une pizza à la perdrix. Autant de plaisirs gustatifs dont il serait dommage de se priver, notamment au moment des fêtes de fin d'année où l'ultime et traditionnelle question demeure : que faire à manger ? Cette année, le succès est garanti. Servez du gibier ! Toutes les générations seront séduites.

Et parce qu'aujourd'hui, on fait attention à ce qu'il y a dans nos assiettes, ajoutons que le gibier est un aliment riche en protéines, classé comme viande maigre pauvre en lipides (la perdrix est trois fois moins grasse que le poulet) et riche en minéraux et vitamines.

**Le gibier peut se consommer toute l'année.**

L'ensemble des recettes sont à consulter sur :  
[jecuisinedugibier.fr](http://jecuisinedugibier.fr)



[Vidéo de l'évènement ici](#)

