

LE CHAPON, PRODUIT DE FÊTE PAR EXCELLENCE !

Caractéristiques et élevage

Le chapon est un coq qui a été castré au bout de 9-10 semaines en vue d'être engraisé.

Sa production aurait débuté à l'époque romaine. Durant une période de disette de grains, les éleveurs ont découvert que les coqs castrés prenaient rapidement du poids tout en économisant du grain.

Le chapon se caractérise essentiellement par la tendreté et la saveur de sa chair. Ces dernières sont dues à la teneur en graisse de la chair. En résulte une viande qui se détache très facilement et qui fond sous la bouche. Cela explique que le chapon soit un mets de fête par excellence !

Après castration, les chapons sont élevés en parcours. Au cours du dernier mois, ils sont alors placés dans une cage appelée « épinette ». Cela permet de limiter ses déplacements et de favoriser son engraissement, par une alimentation à base de céréales et de produits laitiers.

Le chapon peut, selon les durées d'élevage, peser jusqu'à 6 kilos. Outre la productivité de ces volailles en viande, sa qualité constitue l'élément qui lui confère véritablement son caractère exceptionnel. Par ailleurs son poids permet de satisfaire tout le monde : lors des repas de fin d'année, chacun peut y trouver son compte !

Préparation

On préfère le chapon rôti, braisé, poêlé ou poché plutôt que grillé ou sauté, ces deux derniers modes de cuisson ayant tendance à faire fondre toute sa graisse.

Le chapon se cuisine simplement, le plus souvent accompagné de produits de choix comme le foie gras, la truffe ou les champignons. Bien que sa chair soit particulièrement goûteuse, elle est également très délicate et ne supporte pas les sauces et préparations trop puissantes.

La cuisson du chapon est le moment le plus important de sa préparation. En effet, un passage au four trop long aurait pour conséquence une viande sèche et presque dénuée de goût. Un comble quand on sait que c'est à sa tendreté que l'on doit la saveur du chapon ! Une cuisson au four à une température moyenne (150°C), une heure après l'avoir sorti du réfrigérateur, est ainsi préférable si l'on veut être sûr de déguster une viande bien moelleuse. Penser d'ailleurs à bien arroser régulièrement le chapon durant la cuisson pour éviter qu'il ne s'assèche. Il est possible d'interrompre la cuisson du chapon en cours quelques temps avant la fin, et de la reprendre plus tard juste avant de le servir.

Mais ce n'est pas tout, car le chapon demande une présence de tous les instants, qui se matérialise par un arrosage régulier pendant toute la durée de sa cuisson. Le plus souvent, on trempe la volaille avec son jus, ou du cidre si l'on souhaite aromatiser la viande. Pour donner un ordre d'idée, compter environ 30 minutes de cuisson pour 500 grammes de chapon.

Il est possible de parfumer la viande du chapon pendant la cuisson, en glissant sous sa peau des herbes aromatiques. Il suffit d'entailler la peau en plusieurs endroits pour y introduire l'aromate de son choix (persil, estragon, laurier). A noter qu'il est inutile de le faire avec du beurre, dans la mesure où la graisse naturelle du chapon logée sous sa peau suffira à retenir tous les parfums.

De la même façon que pour une autre volaille, le découpage de la viande est facilité si l'on attend un bon quart d'heure après la cuisson.