



Terminologie Abats et abattis par Hervé This

Abats et abattis ? On a raison de confondre, parce que l'étymologie ne nous aide guère : depuis 1400 environ, il s'agit dans les deux cas de viande d'animal abattu. Et c'est seulement dans les changements d'usages que la langue a progressivement distingué les deux termes.

Aujourd'hui, en français contemporain, on désigne par « abat » les parties accessoires non nobles d'animaux tués pour la consommation, tandis que le mot « abattis » (ou « abatis », toujours au pluriel) s'applique plus particulièrement aux volailles ou au gibier à plumes, et désigne alors l'ensemble formé par le cou, les pattes, les ailerons, le foie et les gésiers.



la cervelle -DR

En boucherie, les muscles sont les produits souvent recherchés en premier, et les abats sont les autres organes ou tissus comestibles d'une carcasse, constituant des sous-produits. Avec les issues, non consommées, ils font partie du cinquième quartier.

La liste des abats diffère selon les espèces animales considérées. En général, les abats comprennent les viscères thoraciques (poumon, cœur et thymus), les viscères abdominaux (foie, tripes, panse, rate, etc.), la cervelle, la langue, la viande de désossage de la tête, les reins (rognons), la mamelle et d'autres glandes. Pour le porc, le veau et l'agneau le sang, la peau et les pieds sont des abats, car ils sont consommés (ils ne le sont pas pour le cheval et le bœuf).



les tripes à la mode de Caen -DR

Les abats dits rouges sont vendus crus (cœur, foie, rognon, langue, cervelle et rate), tandis que les abats blancs sont vendus après cuisson (tripes, têtes et pieds).

En effet, **les « abats rouges »** ne nécessitent pas de préparation préalable importante à l'éviscération. Ils sont épluchés, désossés et découpés pour être destinés à la consommation humaine. En revanche, **les « abats blancs »** (notamment les tripes) sont traités : immédiatement après l'éviscération, les panses vertes subissent un premier lavage pour éliminer les matières stercoraires, et un échaudage (blanchissage et raidissage) ; après ces traitements, elles ressortent de couleur blanc ivoire. Elles font ensuite l'objet d'une préparation spéciale pour obtenir, par exemple, le gras-double ou les tripes à la mode de Caen.

Terminons en donnant la liste des abattis, ou abats de volaille ou de gibier à plumes : ce sont la tête, la crête du coq, le cou, les ailes, les pattes, le cœur, le gésier, le foie, les rognons.

Par **Hervé This**