WIKIPEDIA :

Le **haggis**, parfois plus connu en [France](https://fr.wikipedia.org/wiki/France) sous le nom de **panse de brebis farcie**, est un plat traditionnel [écossais](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89cosse). Il fut très populaire au [xviiie siècle](https://fr.wikipedia.org/wiki/XVIIIe_si%C3%A8cle) dans la [cuisine anglaise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_anglaise).

## Étymologie

L'origine du mot *haggis* est incertaine. Aujourd'hui écossais, le terme était commun du temps du [moyen anglais](https://fr.wikipedia.org/wiki/Moyen_anglais) (1066-1470).

Il pourrait avoir signifié « *hacher* » ou « *tailler, trancher* ». Il est également possible qu'il descende de l’ancien anglais « *haggen* » ou du français « *hachis* ». L’islandais connait également deux bases de mots : « *hoggva-* » et « *haggw-* ». Le dictionnaire [Oxford](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oxford) considère qu’il n’y a pas de preuve que le haggis vienne du français « *hachis* », mais ne fournit aucune autre origine possible au terme.

## Recette

Il existe de nombreuses recettes, mais il se compose généralement d'[abats](https://fr.wikipedia.org/wiki/Abats) de mouton ([poumons](https://fr.wikipedia.org/wiki/Poumons), [foie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Foie), [cœur](https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C5%93ur)), d'[oignon](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oignon), d'[avoine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Avoine_cultiv%C3%A9e), de graisse de rognon de mouton, d'[épices](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89pices) et de [sel](https://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire). Traditionnellement, cette préparation est enfermée dans une [panse](https://fr.wikipedia.org/wiki/Panse) de mouton et cuite pendant quelques heures de cette manière, faisant ainsi ressembler le haggis à une sorte de ballon dans une poche. Le haggis est aujourd'hui cuisiné dans un boyau synthétique, à de rares exceptions près.

Des variantes de cette recette sont apparues récemment. Certains haggis sont ainsi préparés avec du [porc](https://fr.wikipedia.org/wiki/Porc) ou du [bœuf](https://fr.wikipedia.org/wiki/Viande_bovine), plus ou moins épicés. Il existe aussi un haggis végétarien, dans lequel des céréales ([avoine](https://fr.wikipedia.org/wiki/Avoine), [son](https://fr.wikipedia.org/wiki/Son_(botanique)), [blé](https://fr.wikipedia.org/wiki/Bl%C3%A9)…) et des [lentilles](https://fr.wikipedia.org/wiki/Lentille_cultiv%C3%A9e) remplacent la base de mouton.

Traditionnellement, le haggis est servi avec une purée de pomme de terre et une purée de [rutabaga](https://fr.wikipedia.org/wiki/Rutabaga) (en anglais écossais, *neeps and tatties*). Il s’accompagne d’un verre de [whisky](https://fr.wikipedia.org/wiki/Whisky). Depuis peu, la cuisine écossaise a ajouté une sauce au [whisky](https://fr.wikipedia.org/wiki/Whisky) pour accompagner le plat et nomme cette nouvelle recette « haggis royal ».

### Plats similaires

Un plat similaire, connu sous le nom de *bekbouka* ou [*osban*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Osban) en Tunisie et en Libye et de *Mjabna* au [Maroc](https://fr.wikipedia.org/wiki/Maroc), existe au Maghreb, plus spécialement dans la région de[Médéa](https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9d%C3%A9a) au sud d'Alger[1](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_note-1),[2](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_note-2). La sauce qui l'accompagne est en général piquante, à base de [pois chiche](https://fr.wikipedia.org/wiki/Pois_chiche) et éventuellement de [cardons](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cardon), de [courgettes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Courgette), de [navets](https://fr.wikipedia.org/wiki/Navet) ou même de [tomates](https://fr.wikipedia.org/wiki/Tomate) et [oignons](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oignon) et les boissons que l'on sert sont des jus d'agrumes (orange, citron).

## Histoire

Par sa conception et sa recette, le haggis est très proche de la grande famille culinaire des [saucisses](https://fr.wikipedia.org/wiki/Saucisse). La première trace écrite d’un plat proche du haggis se trouve dans l’[Odyssée](https://fr.wikipedia.org/wiki/Odyss%C3%A9e) d’[Homère](https://fr.wikipedia.org/wiki/Hom%C3%A8re) : « Tel un homme qui sur un feu ardent tourne en tout sens un ventre bien rempli de graisse et de sang, qu’il a hâte de voir bien grillé, Ulysse se tournait[3](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_note-3) … »

Il n'existe pas de datation précise de l'apparition du haggis écossais. L’historienne culinaire Clarissa Dickson-Wright affirme néanmoins que cette recette a été inventée par des chasseurs afin de cuisiner rapidement, sans avoir besoin de transporter des récipients pour la cuisine.

Une autre théorie place l’origine du haggis du côté des conducteurs de troupeau des [Highlands](https://fr.wikipedia.org/wiki/Highlands). Lorsque les hommes devaient conduire leurs bêtes jusqu'à [Édimbourg](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89dimbourg)pour la vente, les femmes préparaient des rations de voyages qu’ils puissent manger tout au long de la journée. La préparation achevée, elle l’emballait dans un estomac de brebis pour plus de facilité de transport.

## Commercialisation

Le haggis est largement commercialisé en [Écosse](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89cosse), tout au long de l’année. Toutes les variantes de la recette sont disponibles en supermarché. La recette a par exemple été adaptée pour qu’elle puisse passer dans un [four à micro-ondes](https://fr.wikipedia.org/wiki/Four_%C3%A0_micro-ondes) dans des barquettes. Les magasins de [*fish and chips*](https://fr.wikipedia.org/wiki/Fish_and_chips) proposent des [hamburgers](https://fr.wikipedia.org/wiki/Hamburger) au haggis et une sorte de rouleau de haggis, enroulé dans de la pâte à beignet, frit dans l’huile, accompagné de frites.

Le haggis est très peu consommé hors d’Écosse. Les raisons principales sont qu'il est difficile pour un particulier de cuisiner son propre haggis, car la poche de haggis est peu ou pas exportée. La présence d'une forte communauté écossaise implantée aux États-Unis fait qu’une demande de haggis existe dans ce pays : il est ainsi le seul en dehors de l'Écosse où il existe une consommation notable de Haggis. Cependant, les lois concernant l’importation de denrées alimentaires ainsi que les lois alimentaires concernant la consommation d'abats, obligent les descendants d’Écossais à consommer une version adaptée du Haggis. Il existe une compagnie américaine qui en produit : *The Caledonian Kitchen*, basée à [Dallas](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dallas).

## Le haggis dans la culture populaire

### La Burns Night

Article détaillé : [Burns Night](https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Burns_Night&action=edit&redlink=1).

Tous les [25 janvier](https://fr.wikipedia.org/wiki/25_janvier), l'Écosse et certains pays du monde célèbrent la *Burns Night* (la nuit de Burns) en hommage à [Robert Burns](https://fr.wikipedia.org/wiki/Robert_Burns), le poète devenu la figure emblématique de l’[Écosse](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89cosse). La *Burns Night* est une sorte de fête nationale depuis deux siècles. Il existe tout un cérémonial qui reste encore d’actualité dans certains clubs mais qui s’est simplifié de beaucoup dans la majeure partie des foyers. Le haggis fait partie de ce cérémonial en tant que plat national, mais aussi à cause d’un poème de [Robert Burns](https://fr.wikipedia.org/wiki/Robert_Burns) : *Address to the haggis*, souvent traduit par *Ode au haggis*.

**Address to a haggis / Ode au haggis**

La fête est généralement traditionnelle, joyeuse, et nécessite une présence féminine, de l’humour et du [whisky](https://fr.wikipedia.org/wiki/Whisky). Un maître de cérémonie, un orateur, un joueur de cornemuse officient. Chaque invité participe à un moment du repas en lisant un poème de [Robert Burns](https://fr.wikipedia.org/wiki/Robert_Burns), par exemple en chantant une chanson traditionnelle. Le dîner est strictement organisé : les pauses pour les participations sont clairement définies depuis deux siècles. Après le toast, l’entrée et quelques interruptions de chant et de poèmes, les convives portent un nouveau toast au haggis qui fait ensuite son entrée au son de la cornemuse. Les invités se lèvent et applaudissent leur plat. Un couteau est planté de manière symbolique dans la poche du haggis qui est ensuite ouverte et servie. Après le plat, il y a une pause pendant laquelle l’orateur discourt sur l’[Écosse](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89cosse) et [Robert Burns](https://fr.wikipedia.org/wiki/Robert_Burns).

### Le lancer de haggis

Le *lancer de haggis* ou *haggis hurling* est une activité sportive pratiquée principalement pendant les festivals d’été de jeux traditionnels des [Highlands](https://fr.wikipedia.org/wiki/Highlands). Les origines supposées de ce sport sont les mêmes que celle du haggis : lorsque les conducteurs de troupeau allaient à [Édimbourg](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89dimbourg) et que leur femme leur préparait du haggis pour la route, les femmes d'un petit village des [Highlands](https://fr.wikipedia.org/wiki/Highlands) traversé par une rivière lançaient le haggis par-dessus la rivière et leurs maris le rattrapaient avec leur [kilt](https://fr.wikipedia.org/wiki/Kilt) pour le protéger.

Cette pratique est très codifiée en [Écosse](https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89cosse). Dans un premier temps, le haggis est cuisiné suivant une tradition spécifique. Le jury vérifie le Haggis avant chaque lancer, à la recherche de défauts. Debout sur un tonneau, le candidat lance son haggis de 500 grammes. Différentes postures sont exécutées durant le lancer : la contorsion, le pivotement, la rotation, le transfert de puissance et la sortie. Le haggis doit être consommable à la fin du lancer : si le haggis éclate, le candidat est automatiquement disqualifié. La note finale est une composition des notes données pour chaque étape, plus la distance parcourue par le haggis.

## Légendes liées au haggis

### Le haggis sauvage

Article détaillé : [Haggis sauvage](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis_sauvage).

[](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Wild_Haggis.jpg)

Un [haggis sauvage](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis_sauvage) fictif.

Le haggis a donné naissance à diverses légendes écossaises. L'une d'entre elle est devenue une blague récurrente à l'adresse des voyageurs étrangers : il est fréquent qu'un Écossais explique que la viande servant à préparer le haggis est de la viande de[haggis sauvage](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis_sauvage).

Il est difficile de dater l’origine de ce mythe, dont il existe plusieurs variantes. Le haggis sauvage est réputé être une créature des [Highlands](https://fr.wikipedia.org/wiki/Highlands), ressemblant à un oiseau dont les ailes se seraient atrophiées au cours de son évolution, à la manière des[autruches](https://fr.wikipedia.org/wiki/Autruches). Parfois, le haggis sauvage possède deux pattes, trois, voire quatre. Le mythe décrit le haggis sauvage comme vivant exclusivement dans un environnement montagneux, et aurait développé certains de ses membres plus que d’autres. Selon la version, il aurait une patte plus courte que l’autre, les trois autres de longueurs différentes, ou deux pattes sur les quatre plus courtes.

Cette créature mythique se rapproche ainsi du [dahu](https://fr.wikipedia.org/wiki/Dahu) : fait pour courir dans les Highlands, il ne peut galoper que dans le sens des aiguilles d’une montre autour de la montagne ou inversement selon le côté le plus court. Ainsi pour attraper le haggis, les Écossais prétendent qu'il suffit de tourner dans le sens opposé. De plus, l’animal serait hermaphrodite selon les uns, sexué selon les autres. Il donnerait naissance à de petits haggis : les « *wee yins* ». L’Écosse est un pays contenant énormément de lacs, le haggis sauvage nagerait très bien, se servant de ses pattes pour se propulser dans l’eau et atteindre la vitesse prodigieuse de 35 nœuds, empêchant ainsi sa capture lorsqu’il est dans l’eau.

Le plus gros haggis connu aurait pesé 25 tonnes, et aurait été capturé en 1893 au pied du [Ben Lomond](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ben_Lomond), une montagne des Highlands. Dans d'autres version du mythe, l’animal ne serait pas plus gros qu’une [oie](https://fr.wikipedia.org/wiki/Oie) ou qu’un [héron](https://fr.wikipedia.org/wiki/H%C3%A9ron).

Un sondage publié dans le journal écossais *Gardian*, le 27 novembre 2003, révèle que le mythe du haggis contribue grandement au tourisme puisqu'un tiers des visiteurs américains croient à cette légende et 23 % d’entre eux sont venus dans l’espoir d’attraper un haggis ou de participer à une chasse au haggis.

### Cri du haggis et cornemuse

Une légende écossaise prétend que le cri du haggis serait à l’origine de la [cornemuse](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cornemuse). Le son que fait une [cornemuse](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cornemuse) pour se remplir d’air avant de commencer à jouer, en serait une parfaite imitation. La [cornemuse](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cornemuse) aurait ainsi été inventée dans le but de faciliter la chasse au haggis, car lorsqu’un haggis est menacé par un prédateur, il pousserait son cri, attirant tous ses congénères à son aide.

## Notes[↑](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_ref-1) <http://www.couscousandpudding.com/article-osbane-or-stuffed-douwara-60939494.html> [[archive](http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fwww.couscousandpudding.com%2Farticle-osbane-or-stuffed-douwara-60939494.html)]

1. [↑](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_ref-2) <http://cuisine.algerie-femme.com/plats/recette-osbane.php> [[archive](http://archive.wikiwix.com/cache/?url=http%3A%2F%2Fcuisine.algerie-femme.com%2Fplats%2Frecette-osbane.php)]
2. [↑](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_ref-3) chant 20
3. [↑](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_ref-4) [Texte original, prononciation indicative et transposition en anglais moderne sur WikiSource](https://fr.wikisource.org/wiki/en:Address_to_a_Haggis)
4. [↑](https://fr.wikipedia.org/wiki/Haggis#cite_ref-5) bout-rimé par Gérard Hocmard

## Liens externes

Sur les autres projets Wikimedia :

* [*Haggis*](https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Haggis?uselang=fr), sur Wikimedia Commons
* [Analyse et traduction comparée du poème Address to a Haggis](http://www.address-to-a-haggis.c.la/)
* [Recette et cérémonial lié au haggis](http://www.euro-info-tourisme.com/ecosse/le.ceremonial.du.haggis.html)
* [Haggis Hurling](http://www.2travelandeat.com/ecosse/le.jeu.haggis.hurling.html)
* [Légende du haggis sauvage](http://www.undiscoveredscotland.co.uk/usfeatures/haggis/wildhaggis.html) **(en)**
* [Article sur le haggis](http://www.martinfrost.ws/htmlfiles/gazette/haggis.html) **(en)**