Remarque : la panse ne se mange pas, c’est juste un contenant pour la cuisson.

Ce qu’on consomme, c’est la farce, un hachis d’abats (rognons, foie, cœur…) et de semoule d’avoine, agrémenté d’oignons. C’est très bon, je t’assure !

Burns’supper :

http://www.2travelandeat.com/ecosse/le.ceremonial.du.haggis.html

http://www.macsween.co.uk/

VISIT SCOLAND :

À la fois nourrissant et délicieux, le haggis, neeps n’ tatties est un incontournable et un favori de la gastronomie écossaise. Imaginez le haggis comme un pudding à base d’avoine, de viande hachée et d’épices. Traditionnellement préparé à partir de cœur, de foie et des poumons de mouton, la recette du haggis inclut généralement l’ajout d’oignons émincés et de suif avant même le début de la préparation. Le haggis se décline en plusieurs variétés ; cela dit, il est universellement reconnu que son accompagnement le plus approprié reste la purée de navets (neeps) et de pommes de terre (tatties). Le tout accompagné d’une fond de whisky single malt. Le haggis en lui-même peut accompagner différents plats, et vous le trouverez au menu de la plupart des pubs et restaurants du pays. Si vous recherchez cette touche « artisanale », pourquoi ne pas vous procurer du haggis auprès d’un boucher local et préparer votre propre haggis, neeps n’ tatties ?

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 [xviii](https://fr.wikipedia.org/wiki/XVIIIe_si%C3%A8cle%22%20%5Co%20%22XVIIIe%20si%C3%A8cle)[e](https://fr.wikipedia.org/wiki/XVIIIe_si%C3%A8cle%22%20%5Co%20%22XVIIIe%20si%C3%A8cle)[siècle](https://fr.wikipedia.org/wiki/XVIIIe_si%C3%A8cle%22%20%5Co%20%22XVIIIe%20si%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_%28botanique%29), [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%22%20%5Co%20%22%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%22%20%5Co%20%22Fish%20and%20chips)* 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).



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%3AAddress_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%3AHaggis?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)**

LE MONDE :

## Si [vous](http://www.lemonde.fr/vous/) allez en [Ecosse](http://www.lemonde.fr/ecosse/), il y a de fortes chances pour que l'on vous balade un peu en vous emmenant [traquer](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/traquer/) le haggis sauvage dans les bosquets de bruyère, cette plante aux reflets violines qui donna son nom à des générations de filles prénommées Heather. On vous aura prévenu : l'étrange animal est doté de pattes longues d'un côté et courtes de l'autre, ce qui lui permet de [courir](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/troisieme-groupe/courir/) sur les collines sans [tomber](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/tomber/).

Mais si le haggis sauvage est en réalité cousin de notre dahu, il en est un autre, ultra populaire et bel et bien réel… Authentique chef de clan de la cuisine écossaise, le "great chieftain o' the pudding-race" se présente sous la forme ovale d'une panse de mouton, farcie avec les abats de l'animal et agrémentée d'avoine, d'oignons et d'épices. D'apparence peu flatteuse, le mets reste pourtant champion toutes catégories.

Nourrissant et bon marché, adepte des carnivores comme des végétariens, il divise les historiens mais réunit les Ecossais chaque 25 janvier, lors du Burn's Supper, en célébration du grand poète Robert ou "Rabbie" Burns, auteur du fameux Address to a haggis.

Le poème, écrit à Edimbourg en 1787 dans un élan démocratique et patriotique, épingle alors l'époque qui subissait la perte des traditions écossaises séculaires suite à la fondation du [Royaume-Uni](http://www.lemonde.fr/royaume-uni/) quatre-vingts ans plus tôt. Depuis, il est déclamé en kilt et au son de la cornemuse. Le Highlander élu maître de cérémonie empoigne alors le couteau calé dans sa chaussette et tranche religieusement le haggis qui sera dégusté avec les neeps and tatties : rutabagas et pommes de terre écrasées, sans [oublier](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/oublier/) un verre de whisky.

Mais le haggis peut également [être](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/auxiliaire/%C3%AAtre/) lancé lors des Highland Games, compétitions sportives traditionnelles et hautes en couleur, où le dernier champion en date a fait [voler](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/voler/) une pièce d'1 kg à 5,70 m de hauteur. En somme, qu'il soit chassé, lancé ou simplement mangé, le haggis déchaîne les passions. Et forcément, chaque [boucher](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/boucher/) tend à [avoir](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/auxiliaire/avoir/) sa propre recette tenue secrète. Pour [dénicher](http://conjugaison.lemonde.fr/conjugaison/premier-groupe/d%C3%A9nicher/) la meilleure, lorgnez du côté des lauréats du [Concours](http://www.lemonde.fr/concours/) du meilleur haggis.

En savoir plus sur <http://www.lemonde.fr/week-end/article/2011/07/15/le-haggis-une-recette-ecossaise_1547231_1477893.html#pp64s7ZmmCMMxt2l.99>

|  |
| --- |
| **MERCI JACQUES BODOIN !** |
| Merci Jacques Baudoin (humoriste des années 60) pour la publicité que vous avez faite à ce fleuron de la gastronomie écossaise. Car il ne faut pas s'y tromper, quoi qu'on ait pu dire et autant qu'on ait pu en rire, un bon haggis est digne d'une table où l'on sait manger. Je dis bien « bon », car il existe aussi des mauvais haggis.Et les Français ne s'y trompent pas. Après avoir écouté la belle histoire de Jacques Baudoin, beaucoup se disent que ce ne peut être si mauvais que cela ! Et ils ont raison, car on ne rit jamais tant que de ce (ou ceux) que l'on connaît et aime bien...Le haggis n'est somme toute que la version écossaise de ce que partout dans le monde on concocte avec les plus ou moins bas morceaux des animaux de consommation (porc, boeuf, mouton, volailles etc...), et une céréale locale (blé, maïs, orge, avoine, pain).J'ai dégusté des produits similaires en Espagne, sous fourme de boudin.En Kabylie, on trouve une sorte de haggis qui s'appelle « asban douarth » et qui contient du blé et non de l'avoine.Au Brésil une colonie d'Ecossais a introduit le haggis qui est devenu une spécialité locale quelque part dans l'Oriente !En Irlande - où le haggis est totalement inconnu - une version est le délicieux Clonakilty Pudding, un boudin dans lequel sont mélangés de la viande, du sang, de l'avoine concassée et des épices. Délicieux au breakfast et en différentes accomodations culinaires. Au Bertie's restaurant britannique parisen, le chef Simon Gale faisait des selles d'agneau avec deux rondelles de Clonakilty pudding : délicieux. On peut le mélanger en salade...; mais stop !Nous sommes là pour parler de haggis. Pour ce qui est de l'histoire et de son origine, vous chercherez sur d'autres sites, beaucoup d'encre a coulé sur ce sujet.Rien de « terrible », comme disent les Anglais, dans le haggis : Avoine concassée, mouton, graisse d'agneau, oignons et épices. Traditionnellement, la graisse était de boeuf (beef suet) mais depuis la "vache folle" dans les versions « export » et spécialement pour la France, la recette ne contient pas de graisse de boeuf. Le tout est contenu traditionnellemnt dans un panse de brebis, et plus communément - surtout pour les petis haggis - dans un boyau.Donc c'est clair : ce n'est pas de la triperie - que les français apprécient beaucoup. « panse de brebis » est donc une « adaptation » du mot « haggis » et non une traduction (haggis ne traduit pas). C'est bien la farce que l'on consomme, la panse n'étant que le contenant .Mais alors pourquoi cette mauvaise réputation ? Elle n'a pas été créée par les Français, mais par les Anglais.Et oui ! Car pour les Anglais, le mouton : ça pue ! Voilà pour l'odeur.Et l'aspect ? Que ne pourrait on dire de l'aspect d'un gruau, de porridge, d'un rizotto, d'un couscous ou d'un boudin ou d'une andouillette grillée, d'un tripoux etc... Et oui on connaît ! Et on a oublié que leur aspect peut déconcerter.Mais je suis d'accord que certains haggis ne sont pas présentables. Ce ne sont pas toujours les meilleurs, d'ailleurs.Comme dans toute bonne préparation, il faut utiliser des ingrédients de bonne qualité, et les traiter bien. A mon sens l'avoine concassée ne doit pas être trop finement écrasée. Dans ce cas-là effectivement cela donne un aspect pâtée de mauvais aloi. |
| **QUAND SE CONSOMME LE HAGGIS ?** |
| Tous les jours. Mais en particulier pour quelques fêtes nationales :- St Andrew’s Night : 31 Novembre- Hogmanay : 31 DécembreEt surtout :- Burns Night, le 25 Janvier. Fêtée nationalement et par tous les Ecossais du monde en l’honneur du poète Robert Burns qui a écrit des odes au haggis. |
| **COMMENT ACCOMODER LE HAGGIS ?** |
| Comment consommer le haggis ? Traditionnellement il s'accompagne d'une purée de pomme de terre (tatties) et de navet (neeps). Mais toutes les adaptations sont possibles. Une purée de pomme de terre adoucie et colorée par quelques carottes. Toujours bien relever le mélange avec du poivre.Mais le haggis peut aussi servir d'ingrédient pour des farces (poulet farci à l'écossaise). Chou farci au haggis : faites des boulettes de haggis que vous envelopperez dans des feuilles de chou blanchies à l'eau bouillante.En complément d'une assiette composée, presque en légumes, puisqu'il y a beaucoup d'avoine dans le haggis !Et voilà. Je suis bien évidemment un supporter inconditionnel du « bon » haggis. Donc nulle contradiction ne sera admise. |
| **ADDRESS : TO A HAGGIS** |
| Fair fa' your honest, sonsie face,                 Great chieftain o' the pudding-race!Aboon them a' yet tak your place,Painch, tripe, or thairm:Weel are ye wordy o'a graceAs lang's my arm.The groaning trencher there ye fill,Your hurdies like a distant hill,Your pin was help to mend a millIn time o'need,While thro' your pores the dews distilLike amber bead.His knife see rustic Labour dight,An' cut you up wi' ready sleight,Trenching your gushing entrails bright,Like ony ditch;And then, O what a glorious sight,Warm-reekin', rich!Then, horn for horn, they stretch an' strive:Deil tak the hindmost! on they drive,Till a' their weel-swall'd kytes belyveAre bent like drums;Then auld Guidman, maist like to rive,Bethankit! hums.Is there that owre his French ragoutOr olio that wad staw a sow,Or fricassee wad make her spewWi' perfect sconner,Looks down wi' sneering, scornfu' viewOn sic a dinner?Poor devil! see him owre his trash,As feckles as wither'd rash,His spindle shank, a guid whip-lash;His nieve a nit;Thro' blody flood or field to dash,O how unfit!But mark the Rustic, haggis-fed,The trembling earth resounds his tread.Clap in his walie nieve a blade,He'll mak it whissle;An' legs an' arms, an' hands will sned,Like taps o' trissle.Ye Pow'rs, wha mak mankind your care,And dish them out their bill o' fare,Auld Scotland wants nae skinking wareThat jaups in luggies;But, if ye wish her gratefu' prayerGie her a haggis! | Bénie soit votre honnête et attrayante faceGrand chef de la race des puddings !Au-dessus d'eux tous vous prenez place,Panse, tripes ou boyaux :Vous êtes bien digne d'un bénédicitéAussi long que mon bras.Voilà que vous remplissez le tranchoir qui gémit,La croupe semblable à une montagne lointaine,Votre broche servirait à racommoder un moulinEn cas de besoin,Tandis que par vos pores coulent des gouttesSemblables à des grains d'ambre.Voyez le Travail rustique apprêtrer son couteauEt vous couper avec dextérité,Creusant vos belles entrailles ruisselantes,Comme un fossé ;Et alors, oh ! quelle vue glorieuse,Une vapeur chaude et succulente !Alors cuillers contre cuillers s'allongent et luttent,Le diable emporte la dernière, ils poussent en avant,Jusqu'à ce que leurs ventres tout gonflés bientôt,Soient tendus comme des tambours ;Alors le vieux maître de la maison, quasi près de crever,Marmotte les grâces.Est-il un homme qui devant son ragoût français,Ou une olla qui donnerait une indigestion à une truie,Ou une fricassée qui la ferait vomirA force de dégoût,Regarde d'un oeil moqueur et méprisantUn pareil dîner ?Pauvre diable ! voyez-le devant ses rogatons,Et faible comme un roseau desséché ;Sa jambe grêle est une vraie lanière de fouet,Son poing une noix.Lui, se jeter à travers la mêlée et le flot sanglant,Il en est incapable !Mais observez le paysan nourri de haggis,La terre tremblante résonne sous son pas ;Mettez une lame à son large poing,Il la fera siffler,Et il coupera jambes, bras et chefs,Comme des têtes de chardons.Ô vous, puissances, qui prenez soin des hommesEt leur dressez leur menu,La vieille Ecosse n'a pas besoin de fricot liquideQui rejaillit dans les écuelles :Mais, si vous souhaitez sa prière reconnaissante,Donnez-lui un haggis ! |
| **RÉSUMÉ DE LA PETITE HISTOIRE DE JACQUES BAUDOIN** |
| Ce Français, amateur de bonne chère ( chair ? ), est accueilli chez des Ecossais, et, à la fin du repas, la maîtresse de maison - en quête de compliments de la part d'un français (!)- lui demande avec insitance ce qu'il pense de la " Panse de brebis farcie ". Le Français , poussé dans ses derniers retranchements déclare : " En la voyant arriver sur la table, excusez-moi, j'ai cru que c'était de la merde (appelons un chat un chat ) ! Mais - une fois que je l'ai eue goûtée...,...j'ai regretté que cà n'en fut pas "; ! |