



© Pierre-Alain Pantz

# LE CERF DE NOUVELLE CALÉDONIE

## LE PRINCE DE LA BROUSSE CALÉDONIENNE

Le cerf est l'animal emblématique de la Brousse calédonienne. Sa viande est très appréciée des habitants de l'archipel qui la cuisinent à la sauce soja, au curry, en salade ou tout

simplement grillée au barbecue... Introduit au <sup>xix</sup><sup>e</sup> siècle, depuis l'île de Java en Indonésie, le cerf Rusa s'est très bien développé sur la Grande Terre, notamment sur la côte Ouest.



Maison de  
la Nouvelle-Calédonie  
4 bis rue de Ventadour  
75 001 Paris  
01 42 86 70 00  
[www.mncparis.fr](http://www.mncparis.fr)

## RECETTES

### SALADE DE CERF

- 800 g de filet de cerf
- 4 citrons verts
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja noire
- 4 oignons verts
- 1 gousse d'ail écrasé
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- poivre
- Couper la viande en fines lamelles de 2 cm de long
- La déposer dans un plat et presser le jus des citrons dessus
- Poivrer et laisser mariner 2 heures
- Ajouter la sauce soja, l'huile, l'ail, les oignons verts coupés fin et éventuellement des achards
- Bien mélanger et mettre au frais
- Servir la salade seule ou accompagnée de riz

### SAUTÉ DE CERF AU GINGEMBRE

- 1,8 kg d'épaule, de cuissot ou de dos désossé
- 2 oignons
- 20 g de gingembre frais
- le jus de 3 citrons verts
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 tasse à café de sauce de soja
- 1/2 verre d'huile
- Découper la viande en gros cubes
- Faire sauter la viande dans l'huile préalablement chauffée (dans une poêle ou dans un wok)
- Jeter dans la poêle les oignons, le sucre et le jus de citron
- Remuer jusqu'à coloration. Ajouter la sauce soja, le gingembre finement haché, le poivre et porter à ébullition
- En fonction de la consistance souhaitée, ajouter éventuellement une cuillère à café de maïzena
- Servir avec du riz

Les «Broussards», habitants des zones rurales de la Grande Terre calédonienne, sont férus du fameux «coup d'chasse» qui les mènent dès l'aube sur les traces du cervidé.

La viande de cerf est maigre, tendre et facile à préparer. Afin de mettre en valeur son goût unique, la meilleure façon de la préparer est de la poêler quelques minutes seulement à feu vif. Pour préserver sa tendreté et sa saveur, il est conseillé de déguster la viande de cerf légèrement rosée.

### LA FÊTE DU CERF ET DE LA CREVETTE

Chaque année au mois de mai, la commune de Boulouparis, à 70 km au nord de Nouméa, fête le cerf et la crevette. Une manifestation populaire où l'on trouve de nombreux stands de dégustation – dont le fameux saucisson de cerf – et des jeux inédits : concours de brame, de décortilage de crevettes et surtout une démonstration de dépeçage de cerf...

© CANG



### UN FLÉAU POUR L'ENVIRONNEMENT

Les dommages provoqués par les cerfs, devenus trop nombreux, sont considérables en Nouvelle-Calédonie, point chaud de la biodiversité mondiale.

Outre la destruction de forêts, notamment la forêt sèche, ils constituent également un fléau pour les cultures et les pâturages.

Désormais, la chasse au cerf est organisée afin de réguler une population estimée à 300 000 bêtes, soit davantage que d'habitants (250 000).

