

Le **Pluvier Guignard** est un oiseau de plaine de la grosseur d'un merle. Il a été la base des pâtés de Chartres, mais il est devenu rare.

Préparations culinaires : Broche, Salmis, Chaud-froid, Pâté.

GIBIERS D'EAU REPUTÉS MAIGRES

CANARD SAUVAGE — **SARCELLE D'ÉTÉ ET D'HIVER** — **PILET** — **SOUCHE** — **PLUVIER DORÉ** — **PLUVIER D'EAU OU PLUVIER GRIS** — **VANNEAU** — **CHEVALIERS DIVERS** — **GUIGNETTE OU CUL-BLANC**.

Le **Canard Sauvage**, ou *Canard col vert*, est le plus gros sujet et le plus apprécié dans la série d'oiseaux connue sous le nom de « Sauvagine ».

Préparations culinaires : A la Broche, à la Bigarrade, à l'Orange, en Salmis et selon la plupart des formules du Caneton Rouennais.

La **Sarcelle** est un diminutif du Canard col vert. La Sarcelle d'hiver se distingue de celle d'été par l'encadrement blanc de l'œil; celle d'été n'a qu'une sorte de virgule blanche au-dessus de l'œil.

Préparations culinaires : A la Broche, à l'Orange, en Salmis, en Chaud-froid.

Le **Pilet** ou *Canard à longue queue* est un peu moins gros que le « col vert ». Il est considéré par certains gourmets comme le plus fin des Canards Sauvages.

Préparations culinaires : Les mêmes que celles de la Sarcelle.

Le **Soûch** ou *Rouge de rivière* se reconnaît, outre son plumage, à son bec élargi et arrondi en forme de cuiller. — Ses préparations sont les mêmes que celles du Pilet.

Bien que différents par le plumage, il y a, entre le **Pluvier doré** et le **Vanneau**, analogie complète comme mœurs et habitat.

Ces oiseaux ont deux passages : 1^o En automne, et ils sont alors dénommés Pluviers et Vanneaux gras de la Toussaint; 2^o en février et mars.

Préparations culinaires : Broche, Salmis et Pâtés aux champignons.

Dans la série des **Chevaliers**, la **Guignette** ou « cul-blanc », appelée aussi Alouette de rivage, est celui que préfèrent les amateurs.

On ne le prépare guère que rôti en brochettes, et celles-ci sont servies sur croûtes farcies.

Simplement pour mémoire, nous citerons encore parmi les gibiers d'eau :

La **Macreuse**; la **Poule d'eau**; la **Foulque** ou *Judelle*; le **Râle noir**; la **Marouette** ou *Caille de marais*, etc.

Culinaiurement, ces derniers sont d'ordre inférieur et ne se servent guère que rôtis.

NOTA. — Sans aucune exception, lorsque les oiseaux de mer, d'étang ou de marais, désignés sous le nom générique de *Sauvagine*, sont destinés à un Salmis, on doit éliminer complètement la peau dans la préparation du Coulis.