

# LE CANARD DE DUCLAIR : D'UNE PRODUCTION LOCALE A UN RAYONNEMENT MONDIAL



## DOSSIER DOCUMENTAIRE

**Jean-Baptiste Schneider et Eric Vallier**

**Diplômés en Master II – Sciences Historiques –**

**Histoire et Cultures de l’Alimentation**

**Université François Rabelais de Tours**

**Professeurs en services et commercialisation au lycée hôtelier**

**Georges-Baptiste de Canteleu**

# TABLE DES MATIERES

## **1. Le canard de Duclair, une production locale**

**Réalisée par Jean-Baptiste Schneider**

Introduction	p. 4
1.1 : Les origines du canard de Duclair	p. 5
1.2 : L'élevage et la production du canard de Duclair : une tradition locale	p. 7
1.3 : Le canard de Duclair utilisé dans la cuisine locale	p. 14
1.4 : Le canard de Duclair, un emblème pour une ville	p. 16
1.5 : Le canard de Duclair et la naissance de la recette du canard au sang	p. 19
Notes de synthèse	p. 26

## **2. Le canard au sang : un rayonnement mondial**

**Réalisée par Eric Vallier**

Introduction	p. 28
2.1 : Utilisation d'un outil spécifique : la presse à canard	p. 29
2.2 : Du canard de Duclair au canard Rouennais : le développement d'une recette locale aux restaurants français	p. 30
2.3 : L'ordre des Canardiens : une association de promotion	p. 35
2.4 : Le rayonnement mondial de la recette du canard rouennais	p. 43
Notes de synthèse	p. 46

Bibliographie	p. 47
---------------	-------

Remerciements	p. 48
---------------	-------

# PREMIERE PARTIE

## LE CANARD DE DUCLAIR UNE PRODUCTION LOCALE



**Par Jean-Baptiste Schneider**  
**Diplômé en Master II – Sciences Historiques –**  
**Histoire et Cultures de l’Alimentation**  
**Université François Rabelais de Tours**  
**Professeur en services et commercialisation au lycée hôtelier Georges-**  
**Baptiste de Canteleu**

## **Introduction :**

Le canard de Duclair est une race normande présente dans la région du canton de Duclair. Par l'analyse de différentes sources documentaires, cartes postales, articles de journaux, photos, iconographies, écrits littéraires, publicités, magazines, rapports de conseils municipaux et entretiens de terrain, nous allons tenter de retracer l'histoire de ce palmipède et plus particulièrement la place qu'il a occupé dans l'alimentation et l'économie locale.

Ce dossier documentaire basé sur l'exploitation de plus de soixante-dix documents couvre une période allant du XVIIIe siècle au XXIe siècle, axé principalement sur le XXe siècle.

Il n'existe malheureusement pas de musée, d'archives municipales, ferroviaires ou commerciales permettant de mesurer l'ampleur de sa production et sa commercialisation durant cette période.

Nous sommes donc partis sur les traces du canard de Duclair, rencontrant de multiples personnes toutes passionnées et soucieuses de préserver ce patrimoine normand en voie d'extinction.

Aujourd'hui, la production de canard de Duclair pour la vente a cessé. Elle ne se résume qu'à quelques éleveurs désireux de sauvegarder cette race.

Quelles sont les origines du canard de Duclair ?

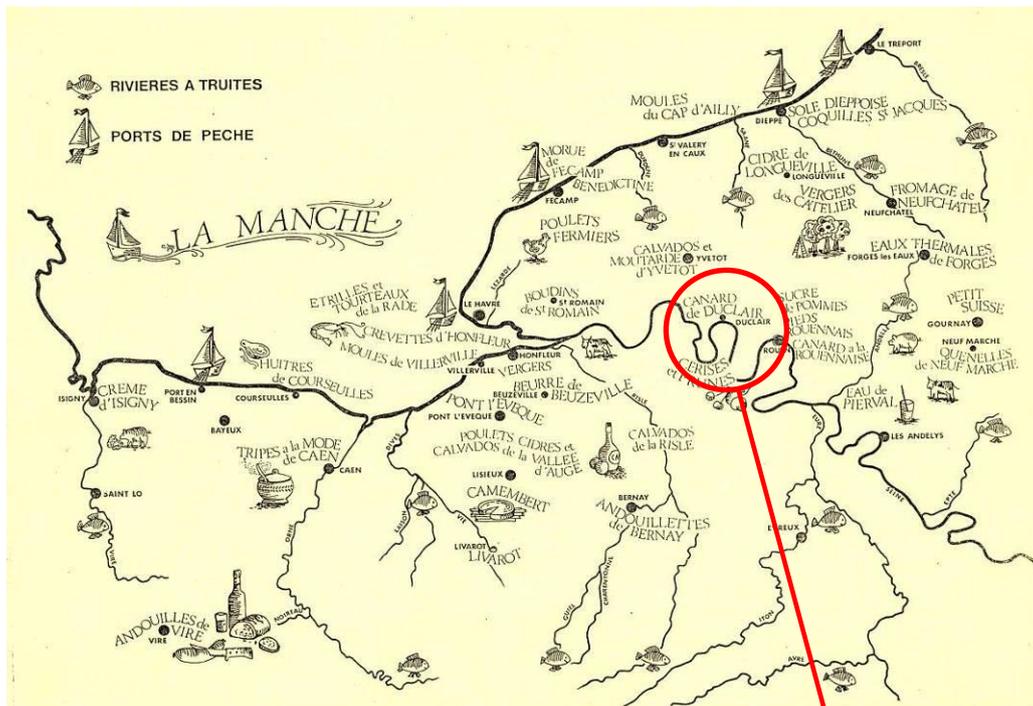
Quelle place occupait sa production dans l'alimentation, la restauration et l'économie locale du XVIIIe au XXe siècle ?

Quels étaient les principaux acheteurs et consommateurs ?

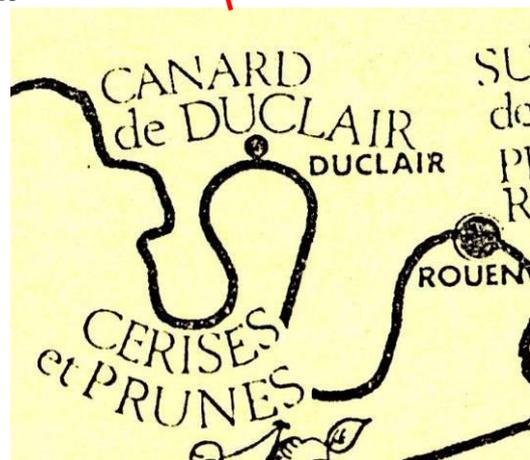
Par quels moyens était-il acheminé dans les grandes villes ?

Nous verrons à la fin de cette première partie de quelle manière le canard de Duclair a donné naissance à une recette mondialement connue : le canard au sang.

## 1.1 : Les origines du canard de Duclair



Carte des spécialités culinaires de la Haute-Normandie <sup>1</sup>

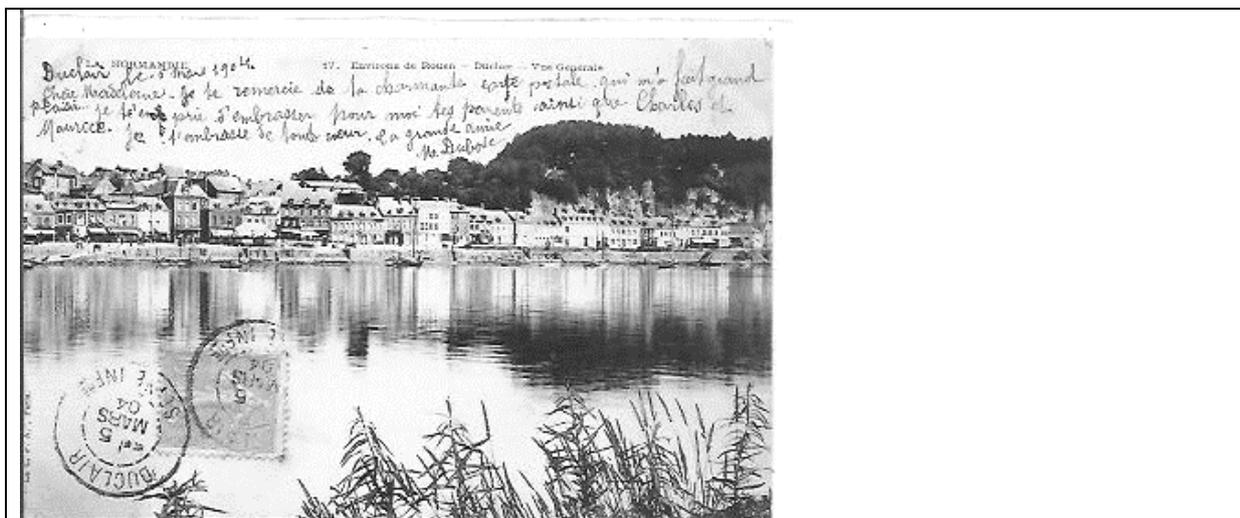


Le canard de Duclair est un palmipède originaire de Haute-Normandie, principalement élevé dans la boucle de la Seine située entre Duclair et Anneville-Ambourville.

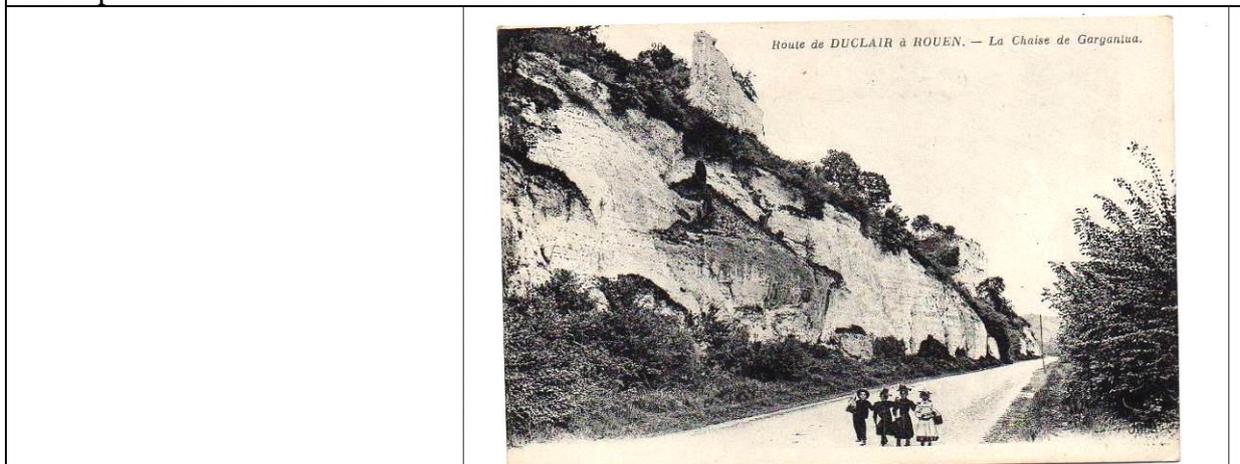
Il tire son nom de la petite ville qui le commercialisait sur son marché : Duclair, située sur la rive droite de la Seine, à l'extrémité de la boucle de la Seine d'Anneville. Au XVIIIe et XIXe siècle, cette région comptait de nombreux marais propices à l'élevage de canards ce qui en faisait un lieu de production idéal.

Le plumage du mâle ressemble à celui du colvert dont il est issu : bleu-noir avec des reflets verts et une bavette blanche. Il est appelé localement « avocat » de par sa robe noire et sa bavette blanche.

<sup>1</sup> Chopart J., [document personnel].



Carte postale de la ville de Duclair de 1904<sup>2</sup>



Carte postale de la route de Duclair à Rouen – La Chaise de Gargantua, début XXe siècle<sup>3</sup>

La particularité du canton de Duclair est la présence de falaises en craie, comme l'atteste la carte postale de la ville de Duclair où nous pouvons voir, sur la droite, le début d'une longue route en direction de Rouen jalonnée de falaises.

Lors de leur migration, les canards colverts s'arrêtaient à l'abri des vents du nord, au pied de ces hautes falaises de craie blanche qui restituaient par rayonnement la chaleur solaire. Le microclimat plus chaud, spécifique à cette région, a permis l'accouplement prématuré des canettes de ferme avec des canards sauvages colverts.

Après plusieurs siècles de croisements, une race particulière vit le jour : le canard de Duclair.

Sur la route de Duclair à Rouen se trouve « la Chaise de Gargantua », deux roches figurant les bras d'un gigantesque fauteuil dominant la Seine. Selon la légende, le géant, lors de son séjour en terre normande, avait coutume de venir s'y reposer au soleil, adossé à la falaise. Gargantua allongeait ses jambes et reposait ses pieds sur l'autre rive du fleuve, se nourrissant des produits locaux comme le canard de Duclair.

Dans la préface du livre « *Le Canton de Duclair à l'aube du XXe siècle* »<sup>4</sup> de Gilbert Fromager, Charles Carré se demande si Gargantua n'y aurait pas goûté.

<sup>2</sup> Carte postale [en ligne] sur le site [www.cartes-postales.delcampe.net](http://www.cartes-postales.delcampe.net)

Disponible sur : <http://cartes-postales.delcampe.net/list.php?language=F&searchString=duclair&cat=-2&searchMode=all&searchTldCountry=net&searchInDescription=N&listitemsperpage=500&page=1&useAsDefault=N> (consulté le 21 novembre 2011).

<sup>3</sup> *Ibidem*

## 1.2 L'élevage et la production du canard de Duclair : une tradition locale

DE M. DE VOLTAIRE. 177

*Fore* n'aurait point imprimé certaines Lettres anglaises, que l'on croit ici un ouvrage du malin. *Fore* jure qu'il est innocent, qu'il ne fait ce que c'est que tout cela, et qu'on ne trouvera rien. Je ne fais pas si je le verrai avant le départ clandestin qu'il médite pour revenir voir sa très-chère patrie. Je vous prie, quand vous le reverrez, de lui recommander extrêmement la crainte du garde des sceaux et de *Vanneroux*. S'il fait paraître un seul exemplaire de cet ouvrage, assurément il fera perdu, lui et toute sa famille. Qu'il ne se hâte point; le temps amène tout. Il est convaincu de ce qu'il doit faire; mais ce n'est pas assez d'avoir la foi, si vous ne le confirmez dans la pratique des bonnes œuvres.

J'ai vu enfin la présidente de *Bernières*. Est-il possible que nous ayons dit adieu pour toujours à la Rivière-Bourdet? qu'il serait doux de nous y revoir! Ne pourrions-nous point mettre le président dans un couvent, et venir manger ses canetons chez lui?

Lettre de Voltaire à son ami rouennais Cideville, 1733<sup>5</sup>

Cette lettre de l'écrivain Voltaire de 1733 écrite à son ami rouennais Cideville témoigne de la présence d'élevages et de la réputation des canetons de la région de Duclair au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

L'épouse du marquis de Bernières, président du parlement de Normandie, reçut de nombreuses fois l'écrivain au château de la Rivière-Bourdet situé tout près de Duclair : il y séjourna entre 1722 et 1726.

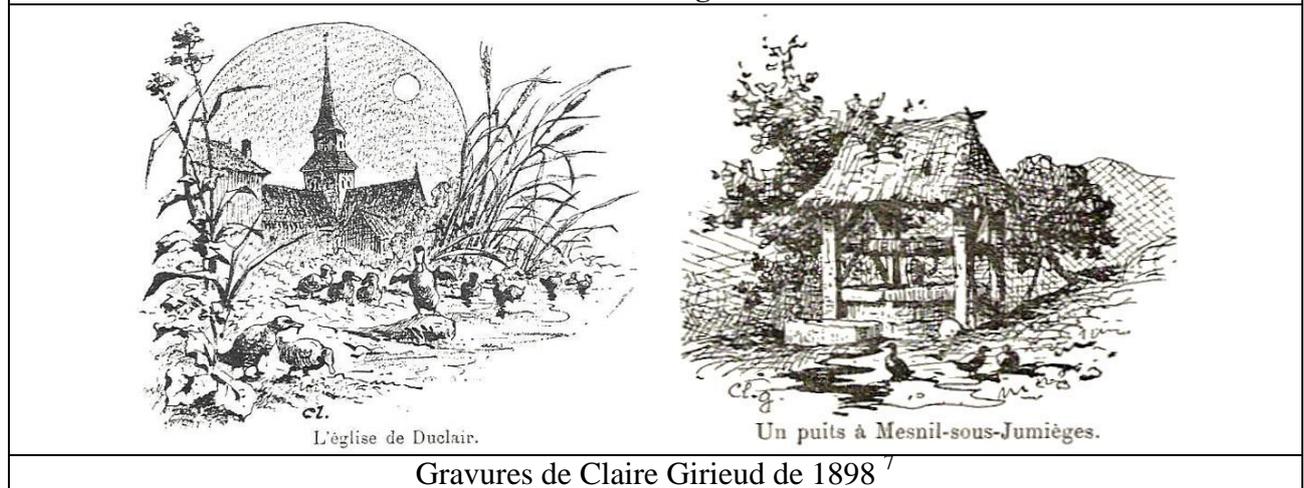
Voltaire fait référence aux canetons du président en écrivant : « J'ai vu hier la présidente de Bernières. Est-il possible que nous ayons dit adieu pour toujours à la Rivière-Bourdet ? Qu'il serait doux de nous y revoir ! Ne pourrions-nous mettre le Président dans un couvent et venir manger ses canetons chez lui ? » .

<sup>4</sup> Fromager G., *Le Canton de Duclair à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Duclair, Éditions Sodimpal, 1986, p. 3.

<sup>5</sup> Voltaire, *Recueil des lettres de M. de Voltaire*, lettre XCI à M. de Cideville, tome cinquante-deuxième, Paris, Éditions de la société littéraire-typographique, 1784, p. 177.

<p style="text-align: center;"><b>EXTRAIT</b> DES TRAVAUX DE LA SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE-INFÉRIEURE.</p> <p style="text-align: center;">TOME IX, Contenant les Cahiers n° LX à LXXIX et les Séances publiques de 1836 et 1837.</p>  <p style="text-align: center;">A ROUEN, IMPRIMERIE DE NICOLAS PERIAC, RUE DE LA TOURNE, 16. 1838.</p> <p style="text-align: center;">UNION DES BIBLIOTHÈQUES</p>	<p style="text-align: center;"><b>NOTICE</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair.</i></p> <p>On aurait désiré donner ici quelques chiffres indiquant l'importance du commerce des canetons, mais les renseignements exacts manquent, et ne s'obtiendraient que très difficilement. On sait seulement que dix à douze communes pratiquent cette industrie, et que dans chacune on compte un assez grand nombre d'éleveuses.</p>
--	---

Extrait de la notice « *Sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair* », 1838<sup>6</sup>



Aux XIXe et XXe siècles, la Normandie produit de nombreuses volailles principalement en exploitations familiales : poulets, dindons, oies et canards.

L'extrait de la notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair paru dans les travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine-inférieure datés de 1838 croisé avec les deux gravures de Claire Girieud datées de 1898 nous apportent la preuve que le canard de Duclair, reconnaissable à sa bavette blanche, est déjà bien présent dans le canton de Duclair au XIXe siècle.

Bien qu'il n'existe aucune donnée chiffrée, sa production locale n'est pas anecdotique puisque, d'après la notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair, ce sont « dix à douze communes [qui] pratiquent cette industrie, et que dans chacune on compte un assez grand nombre d'éleveuses ». Le nombre important de canards présents sur les gravures vient corroborer cette idée.

Cet extrait de 1838 permet également de préciser le rôle de la femme agricultrice au XIXe siècle : elle est responsable de l'élevage des volailles et plus particulièrement des canards.

<sup>6</sup> Notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair. In : *Extrait des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine-inférieure*, tome IX, [en ligne], Rouen : s.n., 1838, p. 285.

Disponible sur :

[http://books.google.fr/books?id=Ytc3AAAAYAAJ&pg=PP5&dq=Extrait+des+travaux+de+la+Soci%C3%A9t%C3%A9+Centrale+d%27agriculture+du+d%C3%A9partement+de+la+Seine-inf%C3%A9riure.+Tome+IX,+1838&hl=fr&sa=X&ei=VrD8TrDoBsnDhAeY\\_CmAQ&ved=0CEEQ6AEwA\\_g#v=onepage&q&f=false](http://books.google.fr/books?id=Ytc3AAAAYAAJ&pg=PP5&dq=Extrait+des+travaux+de+la+Soci%C3%A9t%C3%A9+Centrale+d%27agriculture+du+d%C3%A9partement+de+la+Seine-inf%C3%A9riure.+Tome+IX,+1838&hl=fr&sa=X&ei=VrD8TrDoBsnDhAeY_CmAQ&ved=0CEEQ6AEwA_g#v=onepage&q&f=false) (consulté le 11 décembre 2011).

<sup>7</sup> Les excursions Normandes. In : *Guides populaires illustrés n°11*, Rouen, éditions Girieud, 1898, p.12.

# EXTRAIT

DES TRAVAUX

DE LA

SOCIÉTÉ CENTRALE D'AGRICULTURE  
DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE-INFÉRIEURE.

TOME IX,

Contenant les Cahiers n<sup>os</sup> LX à LXVII et les Séances  
publiques de 1836 et 1837.



A ROUEN,  
IMPRIMERIE DE NICÉAS PÉRIEUX,  
RUE DE LA VIOLETTE, 16.

1838.



Les communes voisines de **Duclair** livrent pour la consommation de Paris, de Rouen et autres villes, des canards fort recherchés qui sont désignés dans le département par le nom du canton qui les produit, et dans la capitale sous la dénomination de canetons de Rouen. Peu d'industries agricoles méritent autant d'intérêt que cette modeste industrie, en ce qu'elle procure à peu près sans avances d'assez beaux produits, en ce qu'elle peut être considérée comme ayant atteint une sorte de perfection, en ce qu'elle s'exerce aussi bien par la pauvre villageoise dans la plus misérable chaumière, que par la riche fermière entourée des ressources que produit une grande culture.

Extrait de la notice « *Sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair* », 1838<sup>8</sup>

Cet extrait issu des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine-inférieure de 1838 nous démontre que la production de canards de Duclair, bien qu'étant « une modeste industrie », était toutefois assez conséquente pour pouvoir approvisionner des grandes villes comme Paris ou Rouen.

Outre le fait que cet article souligne l'intérêt pour « des canards fort recherchés » les qualifiant « d'assez beaux produits », ce texte vient confirmer l'idée que la production de canards de Duclair se réalisait principalement de manière artisanale par les femmes « aussi bien par la pauvre villageoise dans la plus misérable chaumière, que par la riche fermière entourée des ressources que produit une grande culture ».

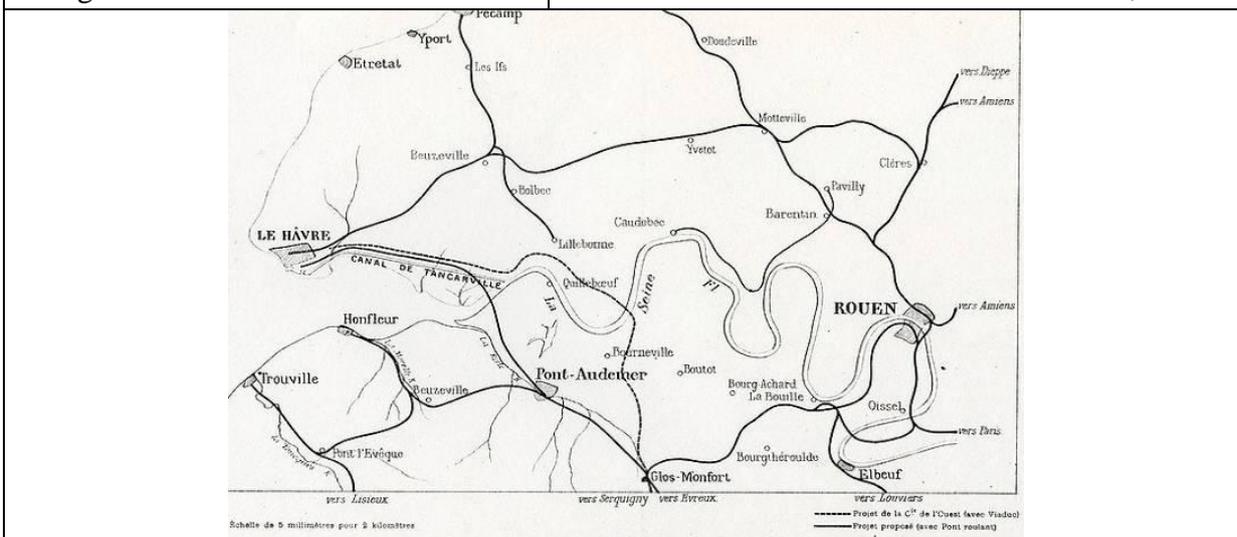
<sup>8</sup> Notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair. In : *Extrait des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine-inférieure*, tome IX, [en ligne], Rouen : s.n., 1838, p. 283. Disponible sur : [http://books.google.fr/books?id=Ytc3AAAYAAJ&dq=Extrait des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine inférieure%2C%20Tome%20IX%2C%201838&hl=fr&pg=PP1#v=onepage&q&f=true](http://books.google.fr/books?id=Ytc3AAAYAAJ&dq=Extrait+des+travaux+de+la+Société+Centrale+d'Agriculture+du+département+de+la+Seine+inférieure%2C%20Tome%20IX%2C%201838&hl=fr&pg=PP1#v=onepage&q&f=true) (consulté le 11 décembre 2011).



La gare de Duclair début XXe siècle<sup>9</sup>



Fiacre devant l'Hôtel de la Poste de Duclair, 1890<sup>10</sup>



Plan de la ligne ferroviaire de Haute-Normandie, 1904<sup>11</sup>

La carte postale de la gare de Duclair au début du XXe siècle ainsi que le plan général de la ligne ferroviaire de Haute-Normandie de 1904 nous permettent de visualiser et d'en déduire le mode de transport le plus utilisé pour approvisionner les grandes villes citées dans la notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair : la voie ferroviaire relayant Duclair, Rouen puis Paris.

Actuellement, la gare de Duclair n'est plus en activité.

Pour la ville de Rouen située à une vingtaine de kilomètres, ce sont les diligences et fiacres qui assuraient le transport des marchandises et des personnes en quelques heures.

<sup>9</sup> Carte postale [en ligne] sur le site [www.notrefamille.com](http://www.notrefamille.com)  
 Disponible sur : <http://www.notrefamille.com/cartes-postales-photos/cartes-postales-photos-La-Gare-76480-DUCLAIR-76-seine-maritime-169525-68103-detail.html> (consulté le 21 novembre 2011).

<sup>10</sup> Montier E., [document personnel].

<sup>11</sup> Archives municipales du Havre, compagnie des chemins de fer de l'Ouest, 1904.

## NOTICE

*Sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits  
de Duclair.*

industrie. On peut la considérer comme une providence pour les pauvres femmes des communes où elle est pratiquée. En d'autres lieux, une veuve chargée de petits enfants ne peut subsister que par la charité publique ; là, on en voit qui payent un loyer, et qui élèvent de nom-

( 286 )

breuses familles, parce qu'elles ont à présenter au marché une denrée toujours recherchée.

Extraits de la notice « *Sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair* », 1838<sup>12</sup>

La production du canard de Duclair joue un rôle économique important dans les différentes classes sociales du milieu agricole du canton de Duclair aux XIXe et XXe siècles. Ces extraits de la notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair de 1838 qualifient cette production de « providence pour les pauvres femmes des communes où elle est pratiquée », permettant de payer un loyer et d'élever de nombreuses familles.

## Le canard de Rouen

par

Henri Blin,

*Lauréat de l'Académie d'Agriculture de France.*

Mais qu'est-ce que la race de Duclair ? demandent les profanes.

Le canard de Duclair est une variété locale du Rouen, obtenue et sélectionnée plus particulièrement à Duclair, localité située à vingt kilomètres de Rouen. Ce canard a le bec vert noir, la tête et le derrière du cou d'un beau vert bronzé brillant ; deux traits blancs au-dessus des yeux et à la base du bec ; le devant du cou et la poitrine sont blancs, formant une sorte de bavette blanche, large comme le fond d'un verre ; le corps est brun en dessus, noir en dessous ; le miroir est vert ; les tarsi sont bruns ; les formes massives ; l'envergure a 1m05. C'est, comme on le voit, un très gros canard.

La cane a le bec presque noir, le plumage gris et brun ; chez les jeunes, le duvet est brun et jaune. Les oeufs sont verdâtres.

Le canard de Duclair est précoce, fécond ; à neuf semaines, les canetons sont bons à consommer. La chair est excellente, à saveur plus prononcée, plus « canard » que celle du Rouen ; c'est du reste ce que l'on constate chez les races où le noir domine (Duclair, Cayuga, Labrador). On attribue cette saveur prononcée à l'effet du *milanisme*, à la présence, dans le sang, d'une grande quantité de pigment, colorant non seulement la plume, mais aussi la chair. L'excès contraire, l'*albinisme*, produit l'effet opposé ; plumage blanc et belle chair blanche.

Extrait de « *Le canard de Rouen* », Henri Blin, publié en 1918<sup>13</sup>

Ce texte d'Henri Blin de 1918 vient confirmer les différents textes étudiés auparavant parus au XIXe siècle. Il permet d'attester qu'une production locale de canards de Duclair est toujours présente début du XXe siècle.

Tout comme les extraits de la notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair de 1838, l'auteur met en avant ses qualités gustatives en qualifiant sa chair d'« excellente » et sa « saveur plus prononcée » que son cousin, le canard de Rouen.

<sup>12</sup> Notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair. In : *Extrait des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine-inférieure*, tome IX, [en ligne], Rouen : s.n., 1838, p. 285-286. Disponible sur : [http://books.google.fr/books?id=Ytc3AAAAYAAJ&dq=Extrait des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine inférieure%2C%20Tome%20IX%2C%201838&hl=fr&pg=PP1#v=onepage&q&f=true](http://books.google.fr/books?id=Ytc3AAAAYAAJ&dq=Extrait+des+travaux+de+la+Société+Centrale+d'Agriculture+du+département+de+la+Seine+inférieure%2C%20Tome%20IX%2C%201838&hl=fr&pg=PP1#v=onepage&q&f=true) (consulté le 11 décembre 2011).

<sup>13</sup> BLIN H., *Le canard de Rouen*, [en ligne], Normandie du 15 juin 1918.

Disponible sur : <http://www.bmlisieux.com/normandie/canard01.htm> (consulté le 22 novembre 2011).



*II – ELEVAGE ET PRODUCTION :*

*Monsieur MAUGARD, ancien boucher a repris en 1985 l'élevage créé par Monsieur DEHAIES Maurice, ancien footballeur du Havre Athlétic Club et du Football Club de ROUEN.*

*Il achète les canetons à un jour à raison de 700 par semaine ; la production peut ainsi être estimée à environ 36 000 canards par an.*

Extrait du rapport du conseil municipal de Duclair de juin 1991<sup>16</sup>

L'exploitation du canard de Duclair perd de son intensité durant le XXe siècle.

Cet extrait du conseil municipal de Duclair de 1991 reflète sa faible production. En effet, il n'existe plus qu'un seul éleveur à cette date : M. Maugard avec une production estimée à 36 000 canards par an.

Sa ferme sera reprise par Mme et M. Boiteau qui produiront du canard de Duclair jusqu'en 2006. Aujourd'hui, il n'existe plus de production commerciale dans le canton de Duclair.

Mr. Rosenthal kept the best "Duclairs" and mated them. Now, three years into his project, he has 3,500 of his Duclairs.

"The fertility ratio is extremely low, so it's not a great business idea," Mr. Rosenthal said. "It's kind of like making handmade cars. You can only make 13 a year. It's a little bit better than that, but. . ."

This is no surprise when you taste this duck. It's a diminutive bird – just over three pounds after lunch – with a thin skin, dense sweet meat and bones that make a delicious stock. It is rich without seeming fatty and gamy but not aggressively so. It makes ordinary duck seem dull and clunky.

Mr. Rosenthal has never tasted the French Duclair, and what he is raising may be more a homage to the Duclair than anything else.

Mr. Rosenthal's Duclair ducks can be ordered directly from Stone Church Farm. They come fresh or aged. The aged is slightly more complex in flavour, and slightly more expensive. A fresh duck is \$18.95 (plus shipping); a duck aged for 10 days is \$21.95; (845) 658-3243.

Extrait de l'article "*Duck Honors Its French Kin*" par Amanda Hesser publié le 15 octobre 2003 dans le journal « The New York Times »<sup>17</sup>

L'exportation de la race de canards de Duclair a été tentée, en témoigne cet article du New York Times de 2003.

L'américain Robert Rosenthal s'est mis à en produire dans sa ferme de Stone Church à Rifton dans l'État de New York. Avec 3 500 canards, il confie que la fertilité des ces volatiles est très faible et que son projet n'est « pas une bonne idée en termes de business ».

<sup>16</sup> Espinasse J-L., [document personnel].

<sup>17</sup> Hesser A. In : *The New York Times*, [en ligne], 15 octobre 2003

Disponible sur : <http://www.nytimes.com/2003/10/15/dining/duck-honors-its-french-kin.html> (consulté le 30 novembre 2011).

### 1.3 Le canard de Duclair utilisé dans la cuisine locale :

à l'étranger.

Il y a quatre ans que Robert Maugard, boucher de profession et homme de paris difficiles, s'est installé, avec son épouse, à Anneville-Ambourville, dans la boucle de Duclair. Il succédait ainsi, à la Ferme des canardiens, à un ancien joueur de football du F.C.R. et du H.A.C. et aviculteur distingué en la personne de M. Deshayes. Les époux Maugard se fixent alors comme objectif le développement de l'élevage du canard de Duclair dans le strict respect de la tradition.

**Un canard bâtard**

Robert Maugard explique : « Le canard de Duclair est un croisement d'une souche pékinoise et de colvert ». Le canard sauvage a toujours été présent en Seine.

Il n'aurait pas résisté à faire du charme à son homologue palmipède domestiqué... Et voilà le canard de Duclair, dit l'avocat, parce que tout noir avec un jabot blanc. Et des ailes pour les effets de manche ? Le canard de Rouen se situerait, quant à lui, selon M. Maugard,

entre le canard de Duclair et le sauvage. Il est plus petit et de couleur brune.

Mais qu'il soit de Rouen ou de Duclair, le canard des bords de Seine est fait pour finir étouffé avant d'être succinctement cuit dans son sang. Les fins gourmets prétendent ne jamais confondre un véritable canard de Duclair avec un vulgaire canard de barbarie

**Le soutien des restaurateurs**

70 % des produits issus de l'élevage de Robert Maugard concernent le canard de Duclair. Sa vie ne dépasse pas 11 semaines. « Pas question d'attendre plus longtemps. Le canard risquant alors de faire sa mue et de baisser considérablement en qualité », explique M. Deshayes. Le canard est nourri à 80 % de grain. Blé et maïs à parts égales. Il avale aussi un peu de soja, quelques condiments et, surtout de l'herbe. « A ce sujet, la sécheresse a été néfaste au canard qui n'a pas pu consommer toute l'herbe désirée. Or, c'est en mangeant de

l'herbe que le goût du canard s'affine » ajoute Robert Maugard.

L'abattage et le plumage du canard s'opèrent d'une manière quasi artisanale. Il ne serait d'ailleurs pas concevable de mécaniser ces opérations.

Le canard de Duclair demeure un produit du terroir. Il ne sera jamais un produit industriel, ou alors il aura perdu beaucoup de ses qualités gastronomiques. C'est pourquoi d'ailleurs, son élevage ne se perpétue que grâce aux restaurateurs qui sont les principaux clients de Robert Maugard. Ces derniers sont, fort heureusement, de plus en plus nombreux à cuisiner le canard au sang. L'« Hôtel de la Poste » à Duclair en a depuis longtemps fait sa spécialité, c'est vrai aussi de l'« Hôtel du Parc » et des principaux établissements rouennais qui disposent d'une presse. Cela dit, le canard au sang a acquis ses lettres de noblesse à Paris et même à l'étranger. Les Allemands se sont récemment intéressés au canard de Duclair. Un car bourré d'Américains a débarqué

à la ferme des canardiens de Robert Maugard.

En fait, le seul dilemme qui semble agiter le canard de Duclair est de savoir comment mener de pair son développement tout en conservant ses qualités gustatives. Lesquelles sont naturellement liées au tour de main des chefs cuisiniers.

**Une drôle d'histoire**

Comment est née l'idée, apparemment saugrenue, d'étouffer

**Le fe**

Les canardiens rouennais, ces seurs et illustrateurs du canard tiendront ce vendredi soir au P le festival international de leur qui compte près de 600 membres taine de cuisiniers) répartis dans D'ailleurs en cette soirée splendide de la princesse Marie-Bl Michel Guéret, le fondateur accueillera parmi les nouveaux sés Werner Vögeli, et le maître de royale de Suède... et il remettra Duval, le titre de consul de l' puisque nous cousins canardiens.

Article du Paris-Normandie publié le mercredi 8 novembre 1989<sup>18</sup>

La particularité du canard de DUCLAIR, c'est aussi et surtout la façon dont il est abattu. Le canard est étouffé et non saigné puis plumé à la cire et vidé dans l'abattoir installé sur le lieu de production.

La commercialisation est réalisée auprès des restaurateurs locaux (Hôtel de la Poste, Restaurant Le Parc, Coisy à Duclair...) et d'autres villes (Lenotre, Rebuchon, Prince de Galles...)

Le Canard de DUCLAIR est destiné à la préparation du canard au sang alors que le canard Rouennais est d'avantage employé comme canard rôti pour deux personnes.

Extrait du rapport du conseil municipal de la ville de Duclair, mars 1991<sup>19</sup>

Nous avons vu qu'aux XIXe et début XXe siècles, la production de canards de Duclair était principalement destinée au marché local ainsi qu'à l'approvisionnement des grandes villes comme Rouen et Paris. A la fin du XXe siècle, les principaux acheteurs sont les restaurateurs. La vente sur le marché local et national est devenue anecdotique.

En témoigne l'article du Paris-Normandie paru le mercredi 8 novembre 1989 ainsi que l'extrait du rapport du conseil municipal de la ville de Duclair de mars 1991 qui précisent les principaux acheteurs de canards de Duclair : deux restaurants situés à Duclair : l'Hôtel de la Poste et Le Parc, les restaurants rouennais disposant d'une presse à canard ainsi que certaines maisons situées à Paris.

L'article du Paris-Normandie précise l'origine des qualités gustatives du canard de Duclair : elles proviennent non seulement de la finesse de sa chair mais aussi du mode d'abattage : le caneton de trois semaines n'est pas saigné mais systématiquement étouffé.

Cette pratique est liée à une tradition locale : les canards de basse-cour étaient pendus vivants par le cou afin de faciliter la plumaison à sec entraînant son étouffement. De plus les canards colverts chassés dans les marais de la boucle de la Seine d'Anneville étaient couramment consommés non saignés.

<sup>18</sup> Lemonnier R. In : *Paris-Normandie*, mercredi 8 novembre 1989.

<sup>19</sup> Espinasse J-L., [document personnel].

<p>MENU DU DINER</p> <p>A L'HOTEL DE LA POSTE</p> <p>A DUCLAIR</p> <hr/> <p>Tapioca perlé</p> <p>Croquettes de volailles Surprise</p> <p>Turbot sauce câpres</p> <p>Caneton de Duclair</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Salade de saison</p> <p>Petits pois au beurre</p> <p>Glace Chantilly</p> <p>Dessert</p> <p>Moka et thé</p>
---

Menu de l'inauguration du laboratoire « Gadeau de Kerville » du 10 juillet 1910 à l'Hôtel de la Poste de Duclair<sup>20</sup>

<p><b>DÉJEUNER</b></p> <p>LA MISE EN ROUTE</p> <p>La Langouste en Belle Vue</p> <p>Le Ris de Veau Financier</p> <p>La Poularde Vallée d'Auge</p> <p><b>LE SOURIRE DU COMMUNIANT</b></p> <p>Le Caneton à la Duclair</p> <p>Les Petits Pois à l'Anglaise</p> <p>La Salade Mimosa</p> <p>Les Trésors Normands</p> <p>Le Turban à l'Ananas</p> <p>La Pêche Melba</p> <p>Café - Liqueurs</p>	<p><b>INVENTAIRE CULINAIRE REGIONAL</b></p> <p>MICHEL BARBEROUSSE</p> <p><b>La Normandie</b></p> <p>SES TRADITIONS SA CUISINE SON ART DE VIVRE</p> <p>Canetons rôtis à la Duclair</p> <p><i>Pour 6 personnes : 2 jeunes canetons. Beurre. Echalotes. Sel, poivre, épices. Citron.</i></p> <p>Préparez les canetons à être rôtis mais réservez en les foies après les avoir débarrassés de leur poche de fiel. Faites rôtir les canetons, de préférence à la broche, en 20 minutes au plus devant un feu très vif, salez et poivrez.</p> <p>Pendant qu'ils tournent ou rôtissent au four, hachez très finement 1 ou 2 échalotes, hachez puis pilez les foies, mélangez les aux échalotes et à une égale quantité de beurre préalablement ramolli à la fourchette afin d'en faire une pommade souple. Salez, poivrez et relevez ce hachis d'épices à votre goût.</p> <p>Lorsque les canetons sont cuits, étendez le hachis sur un plat allant au feu – s'ils sont cuits à la broche, la léchefrite fera fort bien l'affaire – et préalablement chauffé. Déposez sur ce lit les filets, ailes et cuisses des canetons. Broyez tout le reste au presse-viande, ajoutez le jus d'un citron, nappez le plat avec cette sauce, faites chauffer à feu très vif pendant 1 ou 2 minutes et servez immédiatement sur des assiettes chaudes.</p> <p>165 VOLAILLES</p>
<p>Menu de communion réalisé au restaurant « Le Tartarin » à Duclair en 1957<sup>21</sup></p>	<p>Recette de canetons rôtis à la Duclair parue dans l'inventaire culinaire régional de Michel Barberousse en 1974<sup>22</sup></p>

Que ce soit à l'Hôtel de la Poste ou au Tartarin, le canard de Duclair est présent sur les cartes des restaurants de la ville. Il est cuisiné au sang « à la Duclair » ou « canetons de Duclair » recette que nous aborderons un peu plus loin.

Dans son *Inventaire Culinaire Régional* de 1974, Michel Barberousse nous décrit cette recette.

<sup>20</sup> Hervieux J.-P., [document personnel].

<sup>21</sup> Herment M., [document personnel].

<sup>22</sup> Barberousse M., *Inventaire Culinaire Régional : la Normandie, ses traditions, sa cuisine, son art de vivre*, Paris, éditions Hachette, 1974, p.165.

## 1.4 : Le canard de Duclair, un emblème pour une ville

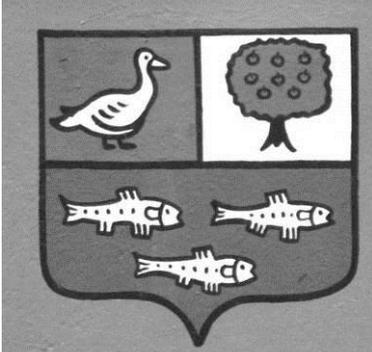
	<p style="text-align: center;">Au "Tout Duclair", Apothéose</p> <p>Sur l'air de : Venez avec moi</p> <p style="text-align: center;"><i>Refrain</i></p> <p><i>Le quai de Duclair, Vrai, c'est comme un bouquet de roses. Le quai de Duclair, Lorsque tout est silencieux, C'est comme chez Coty, ça sent les fleurs fraîches écloses, C'est un paradis tout plein de parfums capiteux. Dans le plus grisant des décors, Montent des senteurs de fluor.</i></p> <p><i>Le quai de Duclair, Vrai, c'est comme un bouquet de roses, Sa suave odeur A fait chavirer bien des coeurs.</i></p> <p>De très bon matin, Parfumées de thym, En peplum coquet, Descend' sur le quai, Des nymphes, chargées De fleurs d'oranger Et d'myosotis, A la main un lys.</p> <p>Quand le soir descend, L'défilé reprend ; C'est l'apothéose. Les lys et les roses, Pleuv't à pleins baquets</p> <p><i>Refrain</i></p> <p><i>Tout le long du quai. Dans l'enivrement, On chante en s'pâmant : Duhamel, où l'on Mang' le caneton, Allum' ses bougies ; C'est l'moment choisi. Devant le canard, Arrosé d'Pommard, Les tourist's, charmés, Se mett't à chanter :</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Refrain</i></p> <p><i>Le quai de Duclair, Vrai, c'est comme un bouquet de roses. Le quai de Duclair, Lorsque tout est silencieux, C'est comme chez Coty, ça sent les fleurs fraîches écloses, C'est un paradis tout plein de parfums capiteux. Dans le plus grisant des décors, Montent des senteurs de fluor.</i></p> <p><i>Le quai de Duclair, Vrai, c'est comme un bouquet de roses, Sa suave odeur A fait chavirer bien des coeurs.</i></p>
<p>Couverture de la revue de Duclair, 1935<sup>23</sup></p>	<p>« Au Tout Duclair », Apothéose, chanson municipale de Duclair, 1930<sup>24</sup></p>

Au début du XXe siècle, le canard de Duclair est un véritable symbole pour la ville. Il est notamment utilisé pour la promotion des pièces de théâtre et des concerts du canton. En témoigne la couverture de la revue de Duclair de 1935.

La chanson municipale : Au « Tout Duclair », Apothéose de 1930 fait référence à un vin mythique qui accompagne parfaitement ce palmipède consommé par les touristes : le Pommard. « Tout le long du quai, Dans l'enivrement, On chante en s'pâmant : Duhamel, où l'on Mang' le caneton, Allum' ses bougies, C'est l'moment choisi. Devant le canard, Arrosé d'Pommard, Les tourist's charmé, Se mett't à chanter ».

<sup>23</sup> Derouard J-P., [document personnel].

<sup>24</sup> Rousigou M.U. In : Revue « Duclair de Lune », s.l. s.n., 1930.

 <p style="text-align: center;">CANARD DE DUCLAIR</p>	
<p>Bon point de l'école primaire de Duclair, début du XXe siècle <sup>25</sup></p>	<p>Blason de la ville de Duclair<sup>26</sup> Y figurent trois symboles : le canard de Duclair, le prunier et trois éperlans</p>
 <p style="text-align: center;">Corso fleuri à DUCLAIR en 1932</p>	
<p>Corso fleuri à Duclair en 1932<sup>27</sup></p>	<p>Image présente sur le journal de Duclair<sup>28</sup></p>

Que ce soit à l'école, lors des fêtes de la ville, dans les chansons et le journal municipal, le canard de Duclair fait partie de la tradition locale et tient une place importante dans la vie des habitants du canton et ce jusque dans les années 1930.

A partir de 1935, la représentation du canard de Duclair perd sa place dans la vie locale. Ce mouvement va de pair avec la baisse progressive de son exploitation.

Le canard de Duclair disparaît peu à peu du paysage local et de l'esprit des habitants de la ville. Actuellement un grand nombre de duclairois ne connaissent plus ce palmipède, ni même la place et le rôle qu'il a pu jouer dans l'économie et l'alimentation locale.

Un produit ne peut vivre qu'en étant présent dans l'esprit des gens.

<sup>25</sup> Marteau L., [document personnel].

<sup>26</sup> Mairie de Duclair

<sup>27</sup> Marteau L., [document personnel].

<sup>28</sup> *Ibidem*

DUCLAIR, le 27 Mars 1991

Copie transmise pour information  
à Monsieur FOUCAULT.

LE CANARD DE DUCLAIR: NOTE D'INFORMATION

AVANT PROPOS:

La Commission souhaitait donner à la ville un emblème de reconnaissance devant servir de support à l'action touristique. Elle a décidé de retenir l'un des éléments entrant dans la composition des armoiries de la ville et qui lui paraît être déjà représentatif de la cité dans l'esprit des gens. L'emblème sera donc le canard.

Dés lors il apparaît intéressant d'étudier outre les utilisations de cette image présentées dans ma note du 25 février 1991, les caractéristiques de ce produit qui fait le bonheur des gastronomes. Il nous semble évident que la ville de Duclair a tout intérêt à le promouvoir tout comme les restaurateurs en réfléchissant à la possibilité de créer une marque commerciale dans le cadre du parc régional de Brotonne.

Comme pour de nombreux produits, la fabrication artisanale et traditionnelle offre des qualités certaines qui se traduisent notamment par des vertus gastronomiques. La spécialité normande que constitue le canard de Duclair n'échappe pas à cette règle, elle est devenue un véritable fleuron de l'art culinaire français reconnu et apprécié en France et à l'étranger.

Conscients de la nécessité de valoriser un des vestiges de notre patrimoine local, le canard au sang, il convient dans un premier temps de faire connaissance avec cette production particulière qui donne naissance à un mets tant prisé des gourmets.

Note d'information de la commission : « Pour la promotion du canard de Duclair », mars 1991 <sup>29</sup>



Pin's émail pour la promotion du canard de Duclair 1991<sup>30</sup>



Sablé « canard de Duclair »<sup>31</sup>

Face à l'absence de communication et de publicité du produit canard de Duclair à partir de 1940, l'association pour la promotion du canard de Duclair (sous la présidence de Jean-Luc Espinasse), a été créée en 1991 dans le but de relancer sa production et d'en faire un emblème de reconnaissance pour la ville afin de servir de support à l'action touristique. En témoigne la note d'information de la commission : « Pour la promotion du canard de Duclair » de mars 1991.

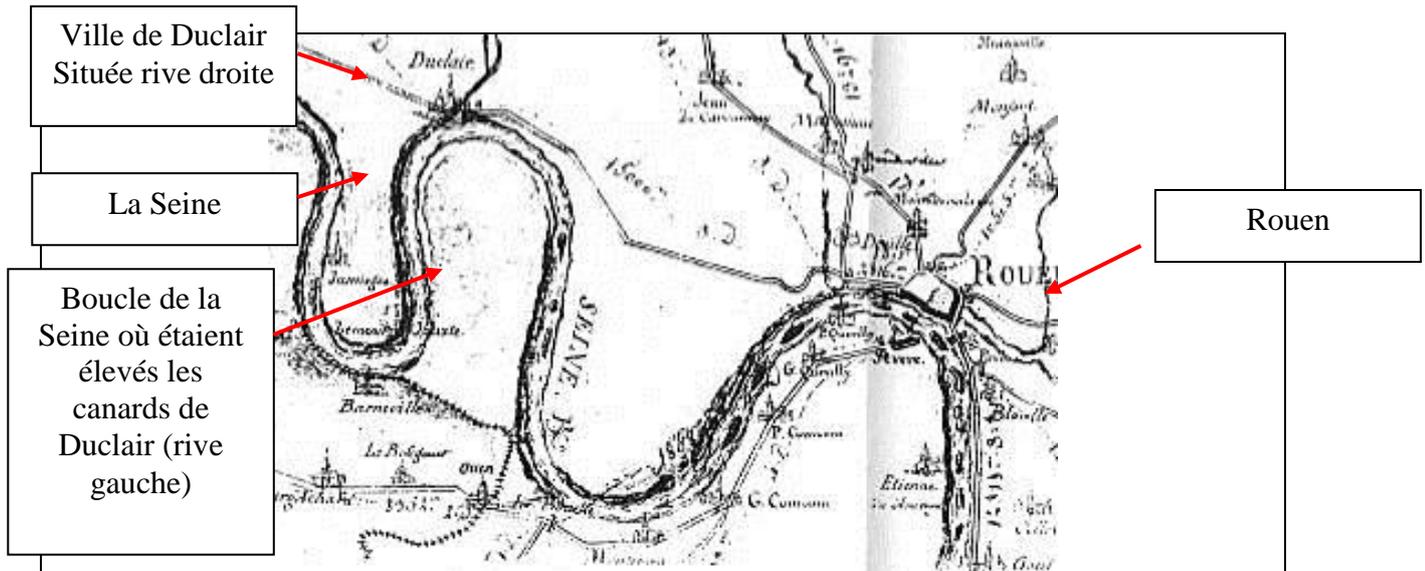
Que ce soit par la création de pâtisseries, de logos, de fêtes biennuelles sur le thème du canard de Duclair, cette association tente de le réintégrer dans l'alimentation locale et ainsi de relancer sa production.

<sup>29</sup> Espinasse J-L., [document personnel].

<sup>30</sup> *Ibidem*

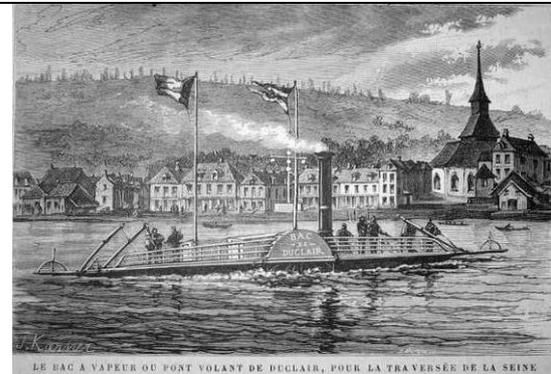
<sup>31</sup> Boulangerie *Tavelet François* de Duclair

## 1.5 Le canard de Duclair et la naissance de la recette du canard au sang



Carte des boucles de Seine, 1789<sup>32</sup>

( 285 )  
**l'éducation est pareil à ce qui se pratique en été, et le prix de vente récompense, et au delà, des soins extraordinaires et du surcroit de dépense.**  
**Ainsi engraisés, les jeunes canards sont achetés à domicile ou portés au marché où ils sont très recherchés. Leur prix, en été, est de deux à trois francs, jamais au-dessous du premier de ces prix, et presque toujours au-dessus de deux francs cinquante, lorsqu'ils ont été soignés convenablement. En hiver, les bonnes éleveuses en obtiennent de trois francs cinquante à quatre francs; même plus, mais par exception.**



Extrait de la notice « *Sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair* », 1838<sup>33</sup>

En mai 1873, Duclair est doté d'un bac à vapeur<sup>34</sup>

Durant les XIXe et XXe siècles, les fermières désirant vendre leurs canards élevés dans la boucle de la Seine, terrain sablonneux et marécageux parfaitement adapté à ce palmipède situé sur la rive gauche, devaient prendre le bac pour se rendre au le marché de Duclair, ville située sur la rive droite.

En témoigne l'extrait de la notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair paru en 1838 : « Ainsi engraisés, les jeunes canards sont achetés à domicile ou portés au marché où ils sont très recherchés ».

La carte des boucles de Seine de 1789 ainsi que l'illustration du bac de Duclair de 1873 nous permettent de mieux appréhender le chemin que devaient parcourir les fermières avec leurs volatiles.

<sup>32</sup> Carte des boucles de la Seine de 1789 [en ligne].

Disponible sur : <http://bacsdeseine.over-blog.com/article-le-blog-des-boucles-de-la-seine-55978979.html> (consulté le 5 décembre 2011).

<sup>33</sup> Notice sur la manière d'élever et d'engraisser les canetons dits de Duclair. In : *Extrait des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine-inférieure*, tome IX, [en ligne], Rouen : s.n., 1838, p. 285. Disponible sur : <http://books.google.fr/books?id=Ytc3AAAAYAAJ&dq=Extrait des travaux de la Société Centrale d'Agriculture du département de la Seine inférieure%2C%20Tome%20IX%2C%201838&hl=fr&pg=PP1#v=onepage&q&f=true> (consulté le 11 décembre 2011).

<sup>34</sup> Le bac à vapeur ou pont volant de Duclair, pour la traversée de la Seine. In : *L'Illustration*, 20 septembre 1879.



Le bac de Duclair fin XIXe siècle<sup>35</sup>



Le marché de Duclair, 1907<sup>36</sup>

La vente de canard de Duclair se déroulait chaque mardi sur le marché de Duclair fondé par Richard Cœur de Lion le 28 août 1198<sup>37</sup>. Cette vente se faisait essentiellement par les agricultrices qui présentaient leurs volatiles, pattes attachées, sur un lit de foin ou de paille. Au premier plan de la carte postale représentant le marché de Duclair en 1907, nous retrouvons plusieurs canards de Duclair couchés.

Lors des jours de marché, les fermières de la région d'Anneville, située rive gauche, entassaient leurs canards dans des mues, gros casiers en osier, afin d'économiser de la place. Ces mues sont présentes sur la photo du marché de Duclair.

La traversée de la Seine à bord du bac souvent surchargé, comme en témoigne la première carte postale, était payante, obligeant les fermières à rentabiliser au mieux leur voyage. Dans ces conditions, il arrivait que certains canards meurent d'étouffement. Afin de ne pas perdre leur valeur, certaines fermières eurent l'idée de les plumer au plus vite et de les livrer non saignés aux restaurateurs de Duclair dont l'Hôtel de la Poste et ce, dès le milieu du XIXe siècle.

<sup>35</sup> Carte postale [en ligne] sur le site [www.cartes-postales.delcampe.net](http://www.cartes-postales.delcampe.net)

Disponible sur : <http://cartes-postales.delcampe.net/list.php?language=F&searchString=duclair&cat=-2&searchMode=all&searchTldCountry=net&searchInDescription=N&listitemsperpage=500&page=1&useAsDefault=N> (consulté le 21 novembre 2011).

<sup>36</sup> *Ibidem*

<sup>37</sup> Aubert F., Sorel P., Devaux G., *Duclair, un regard sur le passé : histoires et anecdotes*, Fontaine-le-Bourg, Éditions Le Pucheu, 2011, p. 159.



L'Hôtel de la Poste en 1906<sup>38</sup>



Ferme située à l'arrière de l'Hôtel de la Poste, début XXe siècle<sup>39</sup>



Henri Denise père : 1855 – 1932<sup>40</sup>  
tenant son chien

C'est vers 1880 qu'Henri Denise, fils de restaurateur, propriétaire et chef de l'Hôtel de la Poste situé à Duclair face à l'embarcadère eut l'idée d'acheter systématiquement les canards morts durant la traversée à moindre prix. Il créa une recette adaptée aux canards étouffés et non saignés : le canard au sang, utilisant une presse afin de récolter le jus de la carcasse pour confectionner la sauce.

Cette recette porta différentes appellations : « caneton à la Denise », « caneton de Duclair » ou « caneton à la Duclair », Henri Denise préférant éviter d'utiliser le mot sang, terme repoussant pour certains touristes<sup>41</sup>.

Face à son succès et en l'absence de matériel frigorifique propre à l'époque, Henri Denise mit en place au tout début du XXe siècle une basse-cour derrière l'Hôtel de la Poste afin de disposer rapidement de canards de Duclair.

A noter sur cette carte postale la présence de canards de Duclair totalement blancs, couleur provenant de l'albinisme relatée par Henri Bin dans l'extrait de « *Le canard de Rouen* », publié en 1918 (cf. p.10). En 1887 Henri Denise donna naissance à un fils qu'il appela également Henri. Son fils perpétua cette recette.

<sup>38</sup> Aubert F., [document personnel].

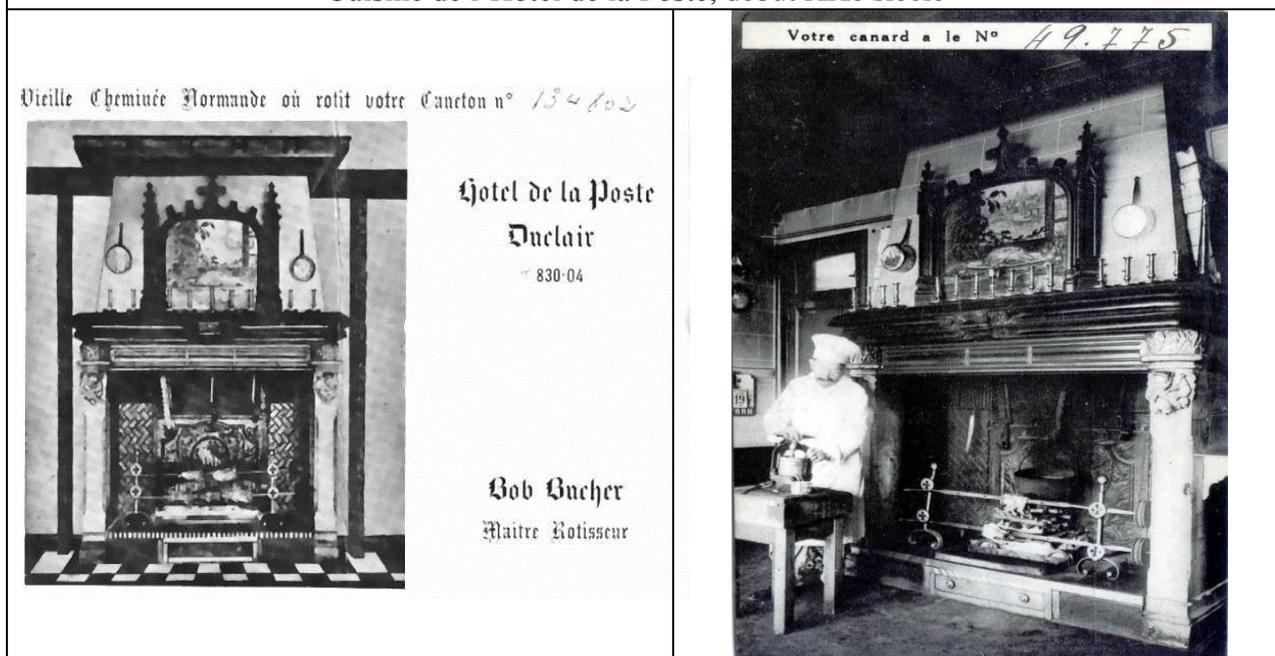
<sup>39</sup> Lomenède B. In : *Magazine Basse-cour Normandie N°55*, Bosc-Roger sur Buchy, s.n., 2004, p. 3.

<sup>40</sup> Montier E., [document personnel].

<sup>41</sup> Entretien avec M. Montier E., descendant de Denise H. père – Duclair, le 2 janvier 2012.



Cuisine de l'Hôtel de la Poste, début XXe siècle<sup>42</sup>



Carte remise aux clients lors de l'achat d'un canard à la Denise, vers 1950<sup>43</sup>

Henri Denise père préparant le canard à la Denise début du XXe siècle<sup>44</sup>

Ces différents documents témoignent de la façon dont était préparé le canard à la Denise. Dans la cheminée rôstissent deux canetons tandis qu'Henri Denise s'applique à presser la carcasse d'un autre caneton afin d'en récolter le sang. La presse à canard est également présente sur la première carte postale de la cuisine de l'Hôtel de la Poste, endroit richement décoré.

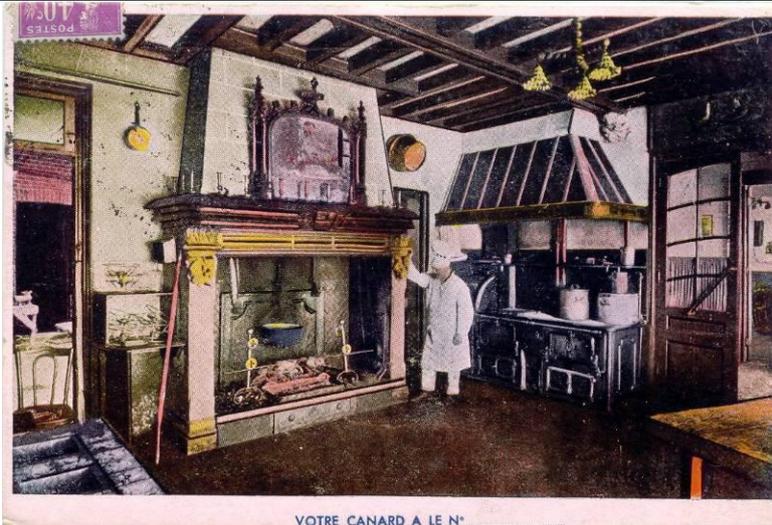
Lors de la vente d'un canard, une carte portant son numéro était remise au client. La photo représentant Henri Denise père utilisant la presse à canard porte le numéro 49 775 tandis que celle représentant la cheminée le numéro 134 602. Autant de volatiles consommés témoignant du succès de sa recette.

Les rouennais séduits par cette recette, la proposèrent par la suite dans leurs restaurants en la baptisant du nom de « caneton à la rouennaise ». Ainsi, au début du XXe siècle, nous retrouvons cette pratique dans d'autres restaurants qui proposent du canard au sang comme l'Hôtel de Dieppe à Rouen ou encore La Tour d'Argent à Paris soit presque vingt ans après sa création à Duclair.

<sup>42</sup> Lomenède B. In : *Magazine Basse-cour Normandie*, n°55, Bosc-Roger sur Buchy, s.n., 2004, p. 5.

<sup>43</sup> *Ibidem*

<sup>44</sup> *Ibidem*



VOTRE CANARD A LE N°

La cheminée était équipée d'un système ingénieux : des pales tournaient à l'aide de la chaleur et de la fumée entraînant la rotation automatique de la broche<sup>45</sup>



Henri Denise, fils d'Henri Denise perpétuant la recette de son père devant quatre canards de Duclair et son aide cuisinier avec la presse à canard vers 1930<sup>46</sup>

En une demi-heure, le caneton est étouffé puis plumé. Il est alors embroché et rôti saignant durant vingt minutes au feu de bois.

Pendant la cuisson, le foie du volatile est pilé puis additionné de beurre, d'échalotes hachées, de sel, poivre et épices. Cette préparation est disposée sur un plat en métal placé sur un réchaud.

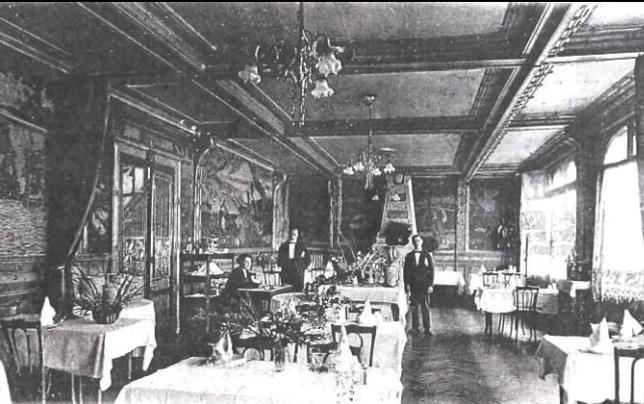
Les filets sont levés et placés avec les cuisses sur la farce. La carcasse est écrasée à l'aide d'une presse à canard afin d'en récolter le jus. Ce jus est versé sur la viande avec un filet de citron. Une fois le plat chauffé pendant une à deux minutes, il est servi aux clients.

<sup>45</sup> Marteau L., [document personnel].

<sup>46</sup> Hervieux J-P. In : *Le Puceux, histoire et traditions de Normandie*, n°86, Fontaine-Le-Bourg, s.n., 2005, p. 4.

	
<p>Cheminée et blason où rôtissaient les canards de Duclair<sup>47</sup></p>	<p>Blason publicitaire remis aux clients lors de l'achat d'un canard à la Denise<sup>48</sup></p>

La cheminée où rôtissaient les canards de Duclair est ornée d'un blason reprenant les trois symboles de la ville de Duclair : le canard de Duclair, le prunier et les trois éperlans, poissons pêchés en grand nombre dans la Seine. Lors de la remise de la facture aux clients, un blason publicitaire accompagnait la note.

 <p>DUCLAIR (8<sup>e</sup> Inf<sup>e</sup>) - HOTEL DE LA POSTE - Le café <i>Photo Deschamps, Duclair</i></p>	 <p>DUCLAIR (8<sup>e</sup> Inf<sup>e</sup>) - HOTEL DE LA POSTE - Le restaurant <i>Photo Deschamps, Duclair</i></p>
<p>Le café de l'Hôtel de la Poste, début XXe<sup>49</sup></p>	<p>Le restaurant de l'Hôtel de la Poste début XXe<sup>50</sup></p>

Le café de l'Hôtel de la Poste était situé au rez-de-chaussée, donnant directement sur la rue principale qui longe la Seine en direction de Rouen.

Le restaurant était situé au premier étage avec une vue sur la Seine et la cuisine au rez-de-chaussée. Un système de monte charge permettait la liaison entre la cuisine et le restaurant.

La carte postale du restaurant de l'Hôtel de la Poste témoigne de la qualité de la maison dotée d'un mobilier et d'une décoration haut de gamme pour un restaurant de la région.

<sup>47</sup> Marteau L., [document personnel].

<sup>48</sup> Espinasse J-L., [document personnel].

<sup>49</sup> Aubert F., [document personnel].

<sup>50</sup> *Ibidem*

	<p style="text-align: center;"><b>Canetons rôtis à la Duclair.</b></p> <p>Prenez de jeunes canetons. Plumez, videz, réservez le foie et faites rôtir à la broche en donnant vingt minutes de cuisson ; pendant la cuisson, pilez finement le foie que vous avez réservé, faites-en une farce avec du beurre, une pointe d'échalote hachée, sel, poivre et épices ; mettez cette farce dans un plat de métal placé sur un réchaud ; la cuisson des canetons terminée, levez les filets et les filets mignons, posez-les sur la farce, puis, à l'aide d'une presse à viande, extrayez le jus des carcasses, versez ce jus sur les filets ; ajoutez un jus de citron, laissez chauffer pendant une ou deux minutes et servez.</p>
<p>Déjeuner du 27 avril 1898 à l'Hôtel de la Poste<sup>51</sup></p>	<p>Recette de canetons rôtis à la Duclair publiée par Edmond Richardin dans « <i>L'Art du bien manger</i> »<sup>52</sup> de 1910</p>

Le caneton de Duclair ou caneton à la Duclair est souvent servi lors de grandes occasions : menus d'inauguration, baptêmes, repas de famille mais également aux touristes curieux de découvrir cette spécialité.

La recette du caneton rôti à la Duclair est présente dans plusieurs ouvrages culinaire dont celui d'Edmond Richardin dans « *l'Art du bien manger* » de 1910.

A la différence des restaurateurs rouennais et parisiens pratiquant la même technique, les canetons rôtis à la Duclair sont découpés et pressés en cuisine.

Dans les restaurants des grandes villes bénéficiant de personnel qualifié, cette recette fait l'objet d'un réel cérémonial : c'est le maître d'hôtel qui découpe le caneton, presse la carcasse et réalise la sauce devant les convives, en salle. Cette pratique permet de répondre aux attentes d'une clientèle urbaine bourgeoise, clientèle à la recherche de luxe, personnalisation et nouveauté.

<sup>51</sup> Montier E., [document personnel].

<sup>52</sup> Edmond RICHARDIN, *L'Art du bien manger*, [en ligne], Paris, Éditions Art et de Littérature, 1910, p. 696. Disponible sur : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k203897f/t726.image> (consulté le 5 décembre 2011).

## NOTES DE SYNTHÈSE<sup>53</sup> :

Entre le XVIII<sup>e</sup> et le début du XX<sup>e</sup> siècle, la production locale de canards de Duclair joue un rôle économique important pour de nombreuses fermes du canton apportant un revenu non négligeable à de nombreuses familles agricoles et ce dans toutes les classes sociales.

L'approvisionnement pour le marché de la ville de Duclair se faisait principalement par les agricultrices grâce au bac permettant de traverser la Seine ainsi que par la voie ferroviaire pour les grandes villes : Rouen et Paris.

Durant le XX<sup>e</sup> siècle, on assiste progressivement à la disparition de sa production. Le développement de la chaîne frigorifique permettant l'allongement des filières d'approvisionnement entraîne l'essor des commerces de proximité et des moyennes surfaces de la ville.

Après la Seconde Guerre mondiale, les nouvelles techniques d'élevages intensifs avicoles importées des États-Unis ainsi que la création de nouvelles races issues d'hybridations bénéficiant d'un meilleur rendement vont participer pleinement à la baisse de production des canards de Duclair. Ces derniers, moins productifs et moins rentables, vont subir directement la concurrence d'autres canards plus gras et moins chers comme le canard mulard ou de barbarie.

Ces différents paramètres accentués par l'inertie des producteurs et de la ville à promouvoir ce canard par la demande d'un label ou d'une appellation d'origine contrôlée, comme l'ont fait les bressans avec la volaille de Bresse dès 1957, va entraîner la baisse rapide de sa production commerciale jusqu'à s'éteindre définitivement en 2006.

Aujourd'hui, il ne subsiste plus que quelques élevages à destination personnelle dont celui tenu par M. Lomenède soucieux de préserver ce patrimoine normand. Différents acteurs comme l'association des Défis Ruraux, le club pour la sauvegarde des races avicoles normandes, l'association de promotion du canard de Duclair et Slow Food Normandie tentent de relancer sa production.

Les nombreuses sources d'informations permettent d'affirmer que la recette du canard au sang est bien originaire de Duclair puisque vers 1880, Henri Denise la confectionnait déjà. Nous la retrouverons vers 1900 sur les grandes tables des villes de proximité comme Rouen et Paris avec certaines adaptations.

Son exportation a probablement été rendue possible par la localisation géographique de la ville de Duclair, cité portuaire, ainsi que par la notoriété de l'Hôtel de la Poste baptisé lors de sa création « Palace Regina ». Située sur le principal axe maritime et terrestre entre Le-Havre et Rouen, Duclair est une ville d'escale et de restauration pour la bourgeoisie parisienne, hommes d'affaire, notaires et politiciens. En atteste cet événement du 22 août 1896 : la municipalité reçoit le président de la République Félix Faure accompagné de M. Hauotaux, ministre des affaires étrangères. Embarqués à bord de l'avis torpilleur *Sainte-Barbe* de la marine française au Havre et à destination de Rouen, ils accostent à Duclair et déjeunent sur place<sup>54</sup>.

Nous verrons dans la deuxième partie de ce dossier documentaire comment cette recette a connu un rayonnement mondial et nous étudierons un outil culinaire bien spécifique qu'Henri Denise a utilisé pour réaliser sa recette : la presse à canard.

---

<sup>53</sup> [494 mots]

<sup>54</sup> Aubert F., Sorel P., Devaux G., *Duclair, un regard sur le passé : histoires et anecdotes*, Fontaine-le-Bourg, Éditions Le Pucheu, 2011, p. 202.

# DEUXIEME PARTIE

## LE CANARD AU SANG UN RAYONNEMENT MONDIAL



**Par Eric Vallier**  
**Diplômé en Master II – Sciences Historiques –**  
**Histoire et Cultures de l’Alimentation**  
**Université François Rabelais de Tours**  
**Professeur en services et commercialisation au lycée hôtelier**  
**Georges-Baptiste de Canteleu**

## **INTRODUCTION :**

Dans la première partie de ce dossier documentaire, nous venons d'aborder la production et l'histoire culturelle du canard de Duclair.

En nous appuyant sur divers documents historiques, d'archives et de revues de presse, nous traiterons dans la deuxième partie de l'utilisation gastronomique et de la notoriété mondiale de la recette qui en a découlé, celle du canard au sang.

Cette recette particulière a connu son apogée vers la fin du XIXe siècle, âge d'or de la restauration.

La cuisine et les manières de table se sont codifiées dès cette époque, il en a été de même pour la recette originelle d'Henri Denise.

Force est de constater qu'Auguste Escoffier, le pape des cuisiniers, l'ait référencée dans son premier Guide culinaire en 1903.

Dès lors, la recette va non seulement donner naissance à un cérémonial quasi religieux avec ses gestes précis, mais elle va aussi favoriser la création par les joailliers parisiens, d'un outil ingénieux : la presse à canard.

Il était donc naturel que cette recette, par toute sa complexité et ses représentations culturelles gastronomiques, jouisse d'une réputation et d'un rayonnement exceptionnels.

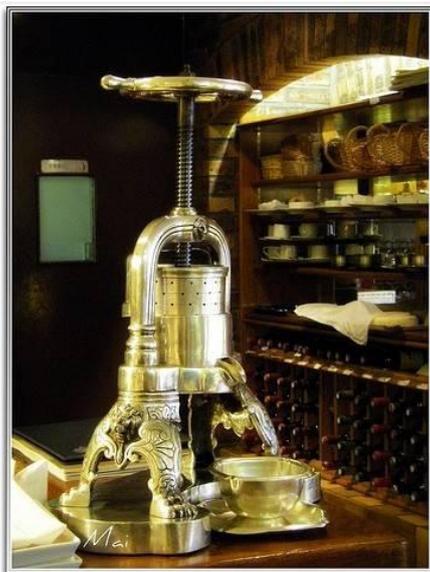
Quel est donc cet outil culinaire ?

Existe-t-il aujourd'hui encore des défenseurs de cette tradition culinaire centenaire ?

Quelle a été la notoriété de cette recette tout au long du XXe siècle ?

Voici l'histoire d'une recette qui fait désormais partie de notre patrimoine culinaire.

## 2.1 : Utilisation d'un outil spécifique : la presse à canard



Presse à canard de l'ancien restaurant de l'Hôtel de la Poste à Duclair, propriété du restaurant de l'Hôtel de Dieppe à Rouen<sup>55</sup>



Presse à canard du musée Sissi, Palais impérial de Vienne<sup>56</sup>



Cette pièce d'orfèvrerie est une presse à canard en métal argenté, décorative et ouvragée. Elle repose sur quatre pieds en forme de coquilles stylisées en rappel sur la ceinture agrémentée d'enroulements de feuillages. Elle est gravée Bernascon, de fabrication Christofle, début XXe siècle et porte le n° 2380279. D'une hauteur de 56 cm piston abaissé, et 70 cm piston relevé. Son poids est de 18,3 kg.<sup>57</sup>

Le principe de fonctionnement de cette presse est le suivant : les morceaux de carcasse sont placés dans le filtre du récipient de la presse. En tournant la roue, et donc la vis, on provoque la descente du piston qui vient écraser les morceaux dans le filtre. Les jus s'écoulent par l'orifice situé à la base du récipient. Ces pièces étaient fabriquées par les orfèvreries parisiennes dont les plus connues étaient celles de Christofle.

<sup>55</sup>Photographie [en ligne] sur le site [www.passiongenealogie.hautetfort.com](http://www.passiongenealogie.hautetfort.com) disponible sur : <http://passiongenealogie.hautetfort.com/archive/2010/07/16/le-canard-a-la-rouennaise.html&docid=yNfAV3em2y2ICM&imgurl=http://passiongenealogie.hautetfort.com/media/02/01/1811877749.JPG> (consulté le 20 décembre 2011)

<sup>56</sup>Photographie [en ligne] sur le site [www.canard.blog.com](http://www.canard.blog.com) disponible sur : <http://www.canard-blog.com/photo-canard/presse-canard-144.html> (consulté le 20 décembre 2011)

<sup>57</sup>Journal de l'hôtel des ventes de Vannes, lot n°160 du samedi 26 mars 2011

## 2.2 : Du canard de Duclair au canard rouennais : le développement d'une recette locale aux restaurants français



A la fin du XIXe siècle, le caneton rouennais était servi à Rouen au restaurant de la Côte d'Or. L'on dit que le Duc de Berry, second fils de Charles X, choisissait ce restaurant lorsqu'il était de passage à Rouen.

Le canard à la rouennaise de Duclair, connu une extension d'abord régionale dans le fameux restaurant de la Cathédrale<sup>58</sup> à Rouen en 1900. Son propriétaire et chef des cuisines de S.M. Edouard VII, Louis Convert, adapta la recette du Père Denise, chef du restaurant de la Poste à Duclair. Le restaurant rouennais de la Cathédrale fut détruit à la seconde guerre mondiale.



C'est Frédéric Delair qui fait connaître aux parisiens à la Tour d'Argent, la recette du canard au sang. Sûr de la pérennité de son œuvre, il décide en 1890 de numéroter chaque canard, tout comme le faisait déjà Henri Denise à Duclair.

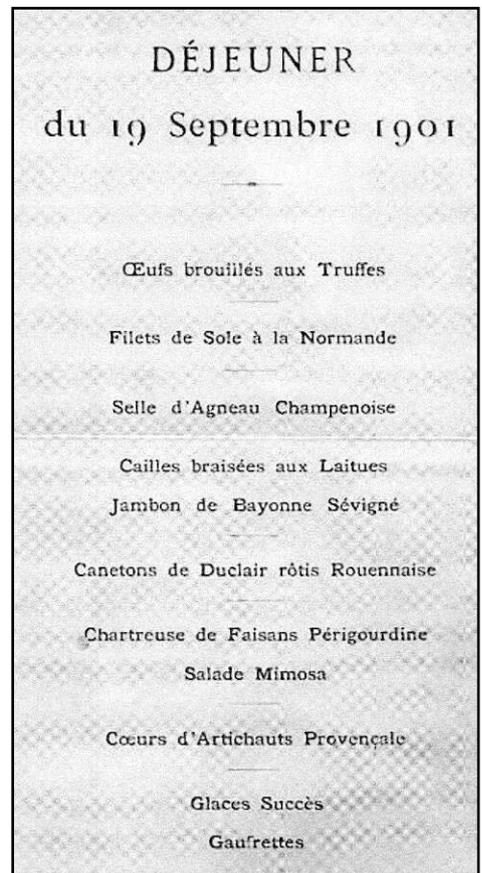
Ainsi le n°328 a été mangé par Edouard VII en 1890, le n°40312 par le roi Alphonse XIII en 1914, le n°53211 par l'empereur Hiro Hito en 1921<sup>59</sup>.

<sup>58</sup> Carte postale [en ligne] sur le site [www.cartes-postales.delcampe.net](http://www.cartes-postales.delcampe.net), disponible sur : <http://www.delcampe.fr/list.php?language=F&searchString=restaurant+de+la+cath%E9drale+rouen&cat=0&searchMode=all&searchTldCountry=fr&searchInDescription=N> (consulté le 20 décembre 2011)

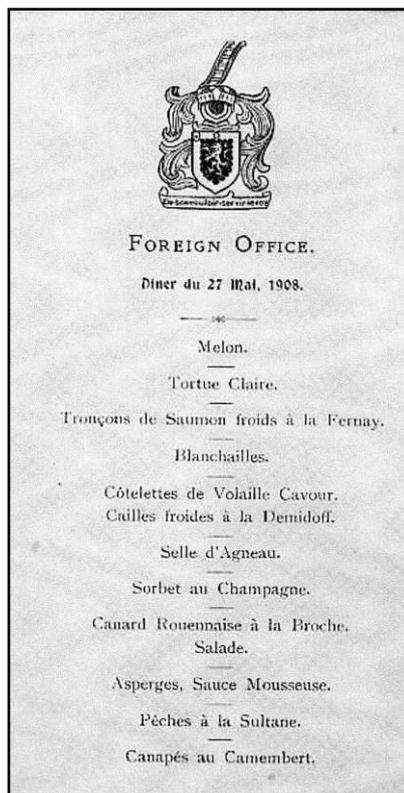
<sup>59</sup> Terrail Claude, *Histoire et recettes du plus célèbre restaurant du monde*, Editions Stock, 1974



Menu de la présidence de Monsieur Sadi Carnot<sup>60</sup> du 26 juin 1890



Menu de la présidence de Monsieur Emile Loubet<sup>61</sup> du 19 septembre 1901



Menu de la présidence de Monsieur Armand Fallières du 27 mai 1908<sup>62</sup>

Une plongée dans l'histoire gastronomique et diplomatique française nous renseigne sur les menus de repas donnés sous la III<sup>e</sup> République. Ils illustrent que les canards normands (Rouen et Duclair) étaient régulièrement utilisés et cuisinés pour flatter les papilles de nos présidents.

<sup>60</sup> Histoire de gastronomie et de diplomatie française. In : *Journal Basse-Cour Normande*, N°58, février 2006

<sup>61</sup> *Ibidem*

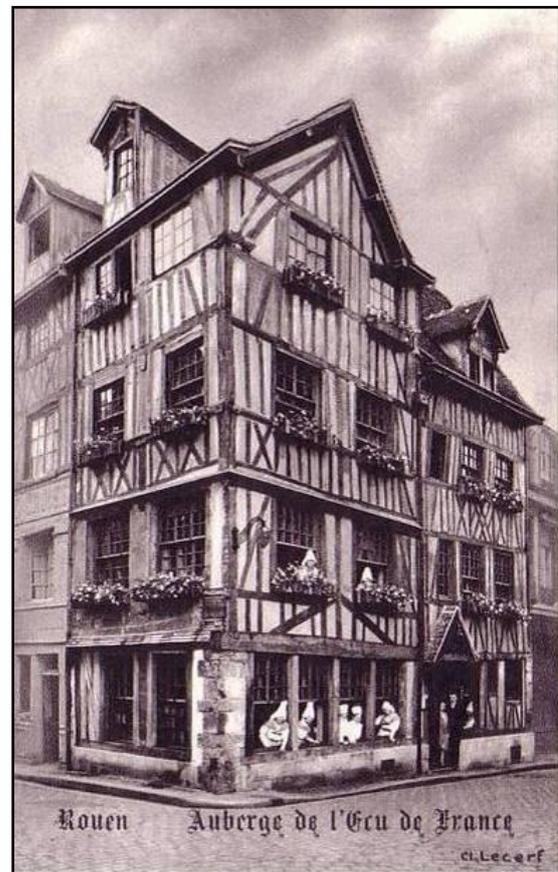
<sup>62</sup> *Ibidem*



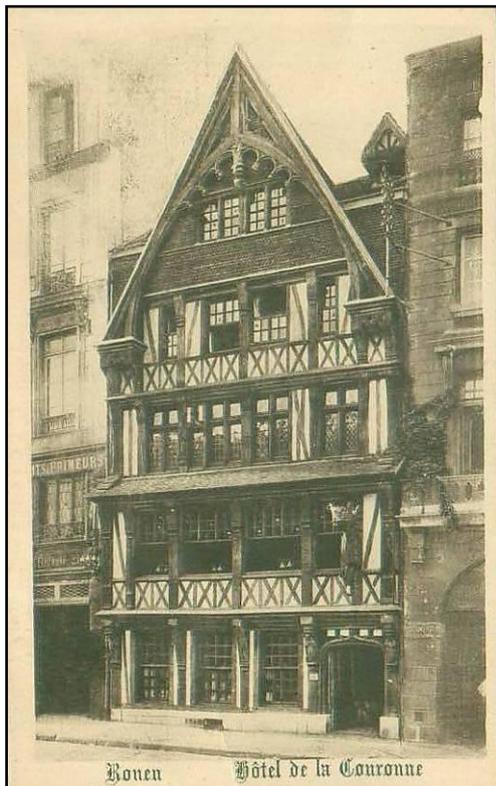
Brasserie de l'Opéra – Rouen 1912



Restaurant le Relais fleuri – Rouen 1920



Restaurant l'Ecu de France – Rouen 1936



Restaurant de la Couronne – Rouen 1926

Ces fameux restaurants rouennais proposaient dès le début XXe le canard rouennais à leur clientèle, certains le cuisinaient au sang à la presse, d'autres le présentaient uniquement rôti. Cela démontre le transfert d'une recette locale vers un milieu urbain de plus grande envergure.<sup>63</sup>

<sup>63</sup> Photographies [en ligne] sur le site [www.delcampe.fr](http://www.delcampe.fr)

## Caneton Rouennais à la Presse

Rôtir le caneton pendant 20 minutes ; l'envoyer aussitôt à la table où il est ainsi traité :

Enlever les deux cuisses, qui ne sont pas servies.

Détailler les filets en fines aiguillettes ; les ranger l'une à côté de l'autre sur un plat tiède ; les assaisonner.

Hacher la carcasse et la presser en l'arrosant de bon vin rouge.

Recueillir le jus, l'additionner d'un filet de cognac et en arroser les aiguillettes.

Placer le plat sur un réchaud ; bien chauffer sans laisser bouillir et servir immédiatement.

(Guide culinaire - Edition Flammarion - Page 639).



## LE REPERTOIRE DE LA CUISINE

La bonne cuisine est la base  
véritable bonheur.

A. ESCOFFIER

### ENTREES DE VOLAILLE CANARDS ET CANETONS

Presse. — Rôtir vert cuit. (A part) : jus de rôt. (Se sert dans la salle).  
Le trancheur ou Le Maître d'Hôtel enlève les cuisses, les donne à griller, retire les aiguillettes, les pose sur un plat chaud et assaisonne de sel, poivre du moulin et jus de citron ; il presse la carcasse pour en exprimer le sang. Dans une poêle aménagée à cet effet, il fait flamber du cognac, y ajoute le jus de rôt et le sang du canard ; le lie sans laisser bouillir. Verse cette sauce sur les aiguillettes.

Rouennaise. — Farcir ROUENNAISE. (Voir FARCE A LA ROUENNAISE).  
Finir comme PRESSE. (On peut monter la sauce avec un peu de purée de foie gras cru).

### FARCE

Farce de Canard à la Rouennaise. — Oignons hachés revenus au beurre.  
Ajouter à froid les foies de canard et persil hachés, sel, poivre du moulin, épices.

### SAUCE

Rouennaise. — Sauce Bordelaise légère à la purée de foies de canards crus. Chauffer jusqu'à cuisson de la purée de foies de canards sans atteindre l'ébullition. Passer à l'étamine avec pression. Relever de haut goût avec poivre du moulin, jus de citron, et réduction de vin rouge avec échalotes.

Il existe de multiples recettes d'accommodement du Caneton à la rouennaise. Les principaux livres de cuisine spécialisés pour les professionnels en commentent différentes façons de préparation, soit 64 recettes<sup>64</sup> :

- Le guide culinaire d'Auguste Escoffier (édition Flammarion) 13 recettes
- La grande cuisine illustrée de Prosper Salles et Prosper Montagné (Librairie P. Blanche) 9 recettes
- Le grand livre de la cuisine de Prosper Montagné et Prosper Salle (Edition Flammarion) 17 recettes
- La gastronomie pratique d'Alibab (Edition Flammarion) 4 recettes
- L'art culinaire français (Edition Flammarion) 14 recettes
- La cuisine et la pâtisserie française d'Alfred Guérot (Edition Dupont et Malgat) 2 recettes
- La cuisine du marché de Paul Bocuse (Edition Flammarion) 1 recette
- Les princes de la gastronomie (Edition Mode de Paris) 1 recette
- Poèmes gourmands de France et de Normandie de Jean Lehir (Edition Corlet)
- Le grand livre gastronomique de la Normandie des toques normandes (Edition Corlet)
- Le répertoire de la cuisine de Gringoire et Saulnier (Edition Flammarion)

<sup>64</sup> Bulletin n°1 de liaison et de promotion de l'Ordre des Canardiers, juin 1986

## Caneton « à la rouennaise »

(recette classique)

Pour 4 personnes :  
1 caneton avec  
son foie, plus  
2 foies de caneton  
ou, à défaut,  
de poulets.  
125 g de lard gras.  
Vin de Bordeaux  
rouge.  
Quelques échalotes  
et oignons.  
Sel, poivre, épices.  
Persil.

Préparez le caneton à être rôti. Réservez-en le foie après l'avoir débarrassé de sa poche de fiel, il vous servira à confectionner la « Sauce Rouennaise » (réduction de vin rouge avec échalotes et addition de purée crue de foie de canard) qui en est le complément indispensable.

Préparez la farce de la manière suivante : épluchez et hachez les oignons et le lard gras. Faites fondre le lard gras dans une poêle, mettez-y une forte cuillerée d'oignons hachés à cuire mais ne laissez surtout pas prendre couleur. Ajoutez-y les 2 foies de canetons (ou, à défaut, de poulets) après les avoir détaillés en minces escalopes, assaisonnez de sel, poivre, épices et persil haché puis faites raidir à feu très vif. Il faut que les escalopes de foie soient très saisies à l'extérieur mais encore légèrement roses intérieurement. Laissez refroidir, pilez et passez au tamis pas trop fin.

Garnissez le caneton avec cette farce et faites-le rôtir à feu très vif en 20 à 25 minutes au plus. Préparez pendant ce temps la « Sauce Rouennaise » selon les indications données page 00. Dès que le caneton est cuit, détachez-en les cuisses, ciselez-les intérieurement, assaisonnez-les de sel et poivre et faites-les griller quelques minutes à feu vif.

Détaillez tout le reste du canard en aiguillettes, dressez-les autour d'un plat beurré placé sur un réchaud. Disposez la farce au centre du plat et placez les cuisses à chaque bout de celui-ci. Hachez grossièrement la carcasse, arrosez-la d'un verre de bon vin rouge de Bordeaux, pressez-la au presse-viande. Ajoutez à la « Sauce Rouennaise » le jus recueilli, mélangez bien et nappez le plat avec cette préparation dont vous servirez le surplus en saucière chaude. Laissez rechauffer quelques instants avant de servir, mais, surtout, ne laissez pas bouillir.



## Caneton rouennais à l'ancienne mode

1 caneton vivant  
de 1,4 kg environ.

3 échalotes.

Cidre, calvados.

Beurre.

Sel, poivre, muscade.

Une fois le canard étouffé, videz-le, plumez-le, flambez-le; réservez-en le foie, troussé-le en entrée et faites-le rôtir en 20 minutes à la broche devant un feu très vif ou, à défaut, à four très chaud, posé sur une grille afin qu'il ne cuise pas dans sa graisse.

Détachez-en les cuisses, ciselez-en le côté intérieur, assaisonnez-les de sel, poivre, un peu de girofle écrasée et beurre; levez également les ailes et détaillez les filets en aiguillettes très minces. Réservez le tout sur un plat brûlant. Faites réduire en pleine flamme un verre de cidre contenant 3 échalotes hachées. Broyez grossièrement la carcasse et pressez-la entre deux assiettes pour en recueillir le plus possible de jus et de sang, hachez et pilez le foie — après l'avoir bien entendu débarrassé de sa poche de fiel —; ajoutez jus de carcasse, foie pilé, sel, poivre et une grosse noix de beurre à la réduction de cidre et d'échalotes. Mettez ce mélange dans un plat creux en métal ou en porcelaine à feu, versez-y un verre de calvados chaud, flambez. Précipitez les morceaux de canard dans cette fourniture, ayez soin de remuer sans cesse avec une fourchette pour bien mélanger les liquides et mener le flambage à sa dernière extrémité. L'ordre dans lequel les morceaux de canard sont mis dans le plat flambant a beaucoup d'importance : vous devez aller des plus épais vers les plus minces, c'est-à-dire commencer par les cuisses, continuer par les ailes et finir par les aiguillettes.

Arrosez d'une cuillerée de beurre fondu et servez, sans trop vous presser, sur des assiettes chaudes.

## Canetons rôtis à la Duclair

Pour 6 personnes :

2 jeunes canetons.

Beurre.

Échalotes.

Sel, poivre, épices.

Citron.

Préparez les canetons à être rôtis mais réservez-en les foies après les avoir débarrassés de leur poche de fiel. Faites rôtir les canetons, de préférence à la broche, en 20 minutes au plus devant un feu très vif, salez et poivrez.

Pendant qu'ils tournent ou rôtissent au four, hachez très finement 1 ou 2 échalotes, hachez puis pilez les foies, mélangez-les aux échalotes et à une égale quantité de beurre préalablement manié à la fourchette afin d'en faire une pommade souple. Salez, poivrez et relevez ce hachis d'épices à votre goût.

Lorsque les canetons sont cuits, étendez le hachis sur un plat allant au feu — s'ils sont cuits à la broche, la lèche-frite fera fort bien l'affaire — et préalablement chauffé. Déposez sur ce lit les filets, ailes et cuisses des canetons. Broyez tout le reste au presse-viande, ajoutez le jus d'un citron, nappez le plat avec cette sauce, faites chauffer à feu très vif pendant 1 ou 2 minutes et servez immédiatement sur des assiettes chaudes.



Voici quelques recettes qui permettent de se rendre compte des multiples adaptations de la recette du canard au sang<sup>65</sup>. Quelque soit la recette, trois critères de base sont essentiels : la race du volatile (un canard de Rouen ou de Duclair), le mode d'abattage (étouffé et non saigné) enfin une cuisson de 17 à 20 minutes selon le poids.

<sup>65</sup> Barberousse Michel, *Inventaire culinaire régional, la Normandie, ses traditions, sa cuisine, son art de vivre*, Paris, Edition Hachette, 1974, pages 163, 164 et 165

## **Le Caneton Rouennais**

### **« Félix-Faure »**

J'ai créé cette recette en 1933, lorsque, jeune intendant à bord du paquebot « Félix-Faure », je traitais les membres du Rotary-Club du Havre, et je me suis inspiré de la recette du Caneton Rouennais, conçue par Louis Convert, Chef des Cuisines de S.M. Edouard VII et propriétaire du Restaurant de la Cathédrale, à Rouen. C'est là que j'ai eu l'avantage de faire mon apprentissage de cuisinier.

#### **1. - Eléments de composition :**

Un Caneton Rouennais de 2 kg (étouffé et non saigné), une bouteille de Beaune rouge, 500 g de fond de veau, un demi-citron, 200 g de beurre, un verre de Porto, trois verres de Cognac, quatre-épices : thym, laurier, sel, poivre du moulin, 200 g d'échalotes hachées.

#### **2. - Préparation en cuisine :**

Préparer un fond « bordelais » : réduction à glace de l'échalote et du thym avec le vin de Beaune. Mouiller avec le fond de veau. Cette « bordelaise » doit être fortement aromatisée aux quatre-épices. La laisser dépouiller durant une heure. Cette sauce devra se lier naturellement.

Le caneton étant vidé, hacher le foie et le cœur ; passer le tout au chinois, puis verser dans ce même chinois la « bordelaise » ci-dessus. Nous obtiendrons ainsi un « fond rouennais ». D'autre part, saisir le caneton à la broche et cuire durant 17 à 18 minutes environ.

#### **3. - Préparation en salle :**

Au réchaud, dans une sauteuse, flamber un bon verre de Cognac. Verser le « fond rouennais », laisser chauffer presque à ébullition, ajouter un demi jus de citron, un verre de Porto et monter avec les 200 g de beurre. Remuer au fouet pour obtenir une sauce onctueuse.

Entre temps, les aiguillettes du Caneton seront découpées puis dressées sur un plat beurré, avec les abatis grillés au « feu d'enfer » (moutardés, panés et grillés). On pressera la carcasse pour en exprimer le sang qui liera la préparation au réchaud. Laisser chauffer sans bouillir. Napper les aiguillettes. Servir enfin sur des assiettes très chaudes.

M. GUERET.

Extrait de la Revue Culinaire n°592, avril 1980

C'est à Michel Guéret, restaurateur à Rouen, à qui l'on doit la naissance de l'association de l'Ordre des Canardiers en 1986. Elle a pour but de maintenir la sauvegarde du caneton à la rouennaise, de développer son rayonnement, de préserver les créations du passé mais aussi de faire évoluer la créativité afin que chacun affirme sa personnalité. Agir pour que l'exécutant, par la maîtrise de son métier, atteigne le haut niveau de l'Art Culinaire.<sup>66</sup>

<sup>66</sup> Bulletin n°1 de liaison et de promotion de l'Ordre des Canardiers, juin 1986

SP/86

000365



Monsieur le Président,

J'ai bien reçu votre lettre du 1er avril dernier, par laquelle vous me faites part de la naissance de l'ORDRE DES CANARDIERS, association dont le but est la promotion du CANETON A LA ROUENNAISE.

J'apprécie beaucoup cette idée et ne peux que vous féliciter de participer par cette action à la renommée de notre ville, berceau de ces recettes universellement connues.

Votre initiative sera, j'en suis convaincu, salutaire au renom gastronomique de notre cité, et c'est avec grand plaisir que j'accepte le titre de Grand Canardier d'Honneur que vous me proposez.

Je réponds favorablement à votre demande, et présiderai la première remise solennelle des insignes le samedi 15 novembre prochain dans les salons de la HALLE AUX TOILES.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, en mes sentiments les meilleurs.

*et bien amicaux.*

A handwritten signature in dark ink, which appears to read "Jean Lecanuet". The signature is written in a cursive style with a horizontal line at the end.

Jean LECANUET

Monsieur Michel GUERET  
Président de  
l'ORDRE DES CANARDIERS  
25, place de la Cathédrale  
BOITE POSTALE 666  
76008 ROUEN CEDEX

Cette lettre atteste que Jean Lecanuet, maire de Rouen pendant 25 ans, accepte d'être le premier Grand Canardier d'Honneur qui scelle la naissance de l'Ordre des Canardiers en 1986. Par la suite, tous les maires de Rouen seront « Grand Canardier d'Honneur de Droit » en vertu de l'article 12 des statuts de l'association.<sup>67</sup>

<sup>67</sup> Bulletin n°1 de liaison et de promotion de l'Ordre des Canardiers, juin 1986



## Michel GUERET

*Président Fondateur de  
l'ORDRE DES CANARDIERS*

L'inscription du CANETON À LA ROUENNAISE, fleuron de notre art culinaire, à la Carte d'un restaurant d'Extrême-Orient, est à l'origine de la création de l'ORDRE DES CANARDIERS.

Cet hommage lointain, rendu à notre spécialité rouennaise, démontre le renom de notre art culinaire régional et son universalité.

Un groupe d'amis, sensibilisés par ce phénomène, a été désireux de préserver ce patrimoine transmis par nos aînés, de l'enrichir et le développer en le faisant mieux connaître et l'apprécier.

Je tiens ici à les remercier de participer à cette action ambitieuse. Ils forment une équipe expérimentée, dynamique, décidée, soucieuse de servir la cause des richesses culinaires qui ont été léguées par nos maîtres de la cuisine.

Les grand chefs contemporains nous suivent et nous épaulent ; qu'ils soient également remerciés de leur disponibilité et de leur engagement.

Enfin, toute bonne volonté, bien entendu, est acceptée de grand cœur. Merci à tous ceux et celles qui nous apportent leur caution de quelque façon que ce soit, parmi lesquels nos amis de la BENEDICTINE, afin de nous faciliter la tâche.

M.G.

Ce document est l'article fondateur de l'Ordre des Canardiers<sup>68</sup>. Michel Guéret, propriétaire du restaurant des Quatre Saisons à Rouen, décide de promouvoir la recette du canard Félix Faure qu'il avait créé en 1933, soit 53 ans auparavant. Dès lors, ce sera un outil de promotion touristique et gastronomique pour la ville de Rouen.



<sup>68</sup> Bulletin n°1 de liaison et de promotion de l'Ordre des Canardiers, juin 1986

Jean-Baptiste Schneider et Eric Vallier

Diplômés en Master II – Sciences Historiques – Histoire et Cultures de l'Alimentation - Université François Rabelais de Tours  
Professeurs en services et commercialisation au lycée hôtelier Georges-Baptiste de Canteleu



## Joseph DAOUST

*Membre du Conseil de l'Ordre  
CANARDIER-FONDATEUR  
Historien - Héraldiste  
Docteur d'Etat ès Lettres*

### LE BLASON DE L'ORDRE DES CANARDIERS

Comme le but de cette jeune association est de promouvoir l'art culinaire normand à partir du fameux «CANETON A LA ROUENNAISE», le Conseil de l'Ordre a décidé de se doter d'un blason qui s'inspirerait des armoiries de la capitale normande. Celles-ci sont issues de l'emblème des drapiers rouennais qui, travaillant la laine si réputée des moutons de la région, acquièrent très vite une réputation mondiale.

Le blason de Rouen se lit ainsi : «De gueules à l'agneau pascal d'argent, la tête contournée, nimbée d'or, tenant une croix aussi d'or, avec un guidon d'argent chargé d'une croisette d'or ; au chef d'azur chargé de trois fleurs de l'ys d'or».

Après mûre délibération, le Conseil a choisi le blason suivant : «De gueules au caneton d'or tenant un guidon d'argent chargé d'une presse à canard ; au chef d'azur chargé de trois toques d'argent».

L'émail (gueules) convient à une société gastronomique, encore que ses membres préfèrent savourer avec discrétion des mets exquis plutôt que de s'adonner à la glotonnerie. De plus, cet émail évoque le sang du volatile, utilisé pour la composition de la sauce. Le caneton, lui, s'avance d'un pas allègre vers son fatal destin et, sur son guidon (l'oriflamme) arbore une presse, instrument de son ultime supplice, rappelé en chef par les trois toques de cuisinier qui expriment l'excellence de ce plat de choix.

Puisse l'ORDRE DES CANARDIERS ne point périr d'une fin aussi tragique que le palmipède mais porter très longtemps à travers la planète la renommée du «CANETON A LA ROUENNAISE» et de l'art culinaire normand !

J.D.

L'Ordre des Canardiers a créé son blason dès la naissance de l'association. Il s'inspire des armes de Rouen où les trois fleurs de lys sont remplacées par trois toques de chef cuisinier. L'Ordre des Canardiers a même fait composer un hymne qui est joué à l'ouverture de chaque cérémonie.<sup>69</sup>

<sup>69</sup> Bulletin n°1 de liaison et de promotion de l'Ordre des Canardiers, juin 1986

Jean-Baptiste Schneider et Eric Vallier

Diplômés en Master II – Sciences Historiques – Histoire et Cultures de l'Alimentation - Université François Rabelais de Tours  
Professeurs en services et commercialisation au lycée hôtelier Georges-Baptiste de Canteleu



PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION !  
proposant sur votre menu  
LE CANETON A LA ROUENNAISE

GOURMETS !  
ayant dégusté et apprécié  
LE CANETON A LA ROUENNAISE

rejoignez vos amis à

## L'ORDRE DES CANARDIERS

vous y serez les bienvenus



### PREMIERE REMISE SOLENNELLE DES INSIGNES

A Rouen

**LE SAMEDI 15 NOVEMBRE 1986**

La Grande Soirée Artistique de Prestige  
de notre Jeune Association

**GASTRONOMIE - CHORALE DES CANARDIERS - ANIMATION**



Renseignements à l'OFFICE DE TOURISME - Place de la Cathédrale  
76000 ROUEN (France) - Tél. : 35 71 41 77

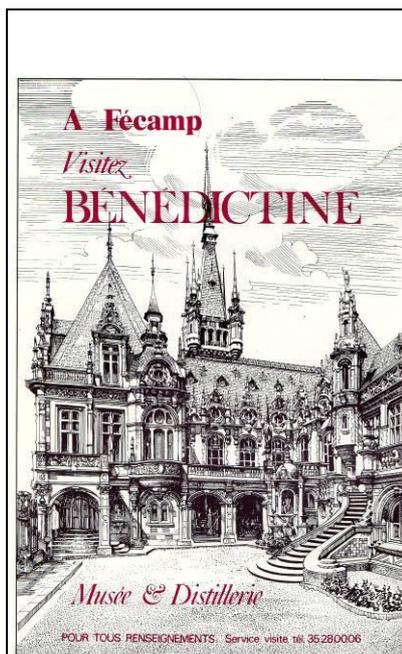
Carte d'invitation lancée pour la 1<sup>ère</sup> remise des insignes de l'Ordre des Canardiers<sup>70</sup>. On voit bien que l'association s'inscrit dans une promotion de sauvegarde d'une recette mais surtout d'une race avicole.

<sup>70</sup> Bulletin n°1 de liaison et de promotion de l'Ordre des Canardiers, juin 1986



Dès la création de l'Ordre des Canardiers, un blason représentatif a été dessiné. Nous pouvons remarquer dans ce document les différentes couleurs du ruban associées au titre de la personne distinguée. L'Officier Maître Canardier (liseré rouge) est détenteur du savoir-faire technique de la préparation du canard à la rouennaise, tandis qu'une Dame ou un Gentilhomme est plutôt une distinction honorifique servant à promouvoir l'association et la recette.<sup>71</sup>

<sup>71</sup> Magazine *Le Canardier* n°22, février 1999, page 2



Bulletin n°1 Le Canardier, juin 1986 (couverture verso)

**Allemagne** **OUVERTURE EN JANVIER 1993**  
**★★★★★**  
**...au centre de l'Europe**  
 Le nouveau centre de congrès et conférences à l'aéroport de Hanovre-Langenhagen

530 chambres et suites  
 étage VIP avec business-lounge  
 3 salles de congrès jusqu'à 1500 personnes  
 21 salles de conférences  
 restaurant et café  
 piscine couverte  
 garage souterrain

**MARITIM AIRPORT-HOTEL HANOVRE**  
 Flughafenstraße - 3000 Hanovre 42  
 Tel. (0511) 9737-0 Fax 9737-5900

Vous trouvez des Hôtels MARITIM en Allemagne à Bad Hombourg - Bad Mergentheim - Bad Salzuflen - Bad Sauerndorf - Bad Wildungen - Berlin - Bonn - Brautlage - Bieme - Darmstadt - Dresde - Fulda - Gelsenkirchen - Halle - Hamburg - Hanovre - Kiel - Königswinter - Leipzig - Magdebourg - Mannheim - Munich - Pforzheim - Schmallenberg - Stuttgart - Tilsite - Timmendorfer Strand - Travemünde - Ulm - Würzburg - ainsi qu'à l'étranger à Malte, à l'île Maurice et à Tenerife.

Magazine n°14 Le Canardier, janvier 1993 (page 8)

# Calvados Boulard

Le Calvados Boulard bors d'âge chez Taillevent, Paris

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Magazine n°15 Le Canardier, juillet 1993 (couverture)

QUAND LES PLUS GRANDES TABLES RENCONTRENT CHRISTOFFE

**Christoffe**  
 Paris  
 DIVISION HOTEL  
 112, rue Ambroise-Croizat - 93206 Saint-Denis Cedex 1 - France  
 Tél. : (1) 49 22 40 00 - Téléc. : Christo 236 501 F - Fax : (1) 49 22 40 57

Magazine n°16 Le Canardier, janvier 1994 (page 18)

## Seine-Maritime

Au cœur de la Normandie, la Seine-Maritime présente mille facettes à travers ses paysages variés et ses animations. Un département à découvrir à pied, à cheval ou à vélo, pour vos vacances ou le temps d'un week-end.

**Laissez-vous quider par ses atouts**

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME

Magazine n°22 Le Canardier, février 1999 (page 15)

Vous avez vu la cuisinière de grand-mère depuis son lifting ?

Surface vitrocéramique, design ultramodern, alliage des brûleurs intégré aux commandes, système automatique de coupure du gaz en cas d'extinction involontaire de la flamme... Les nouvelles tables de cuisson au gaz naturel n'ont plus rien à voir avec les cuisinières d'autan. Sauf bien sûr la précision et la qualité de la petite flamme bleue. Pour bénéficier d'un conseil personnalisé, appelez dès aujourd'hui votre Conseiller Gaz de France au N° Azur 0 810 16 3000.\*

**Gaz de France**

www.gazdefrance.com Ici, là-bas. Pour vous. Pour demain.

Magazine n°25 Le Canardier, avril 2002 (couverture verso)

Nombreux sont les sponsors et mécènes qui s'engagèrent dès la création de l'Ordre des Canardiens. A titre d'exemple, la Société Benedictine, entreprise mondialement reconnue, fut la première contributrice dès la création de l'association en 1986.



Chaque année, une remise officielle des bannières de l'Ordre a lieu aux différents consuls et consulats internationaux. Cette photographie présente une preuve de l'extraordinaire vitalité dans le rayonnement de l'Ordre des Canardiers depuis sa création<sup>72</sup>.

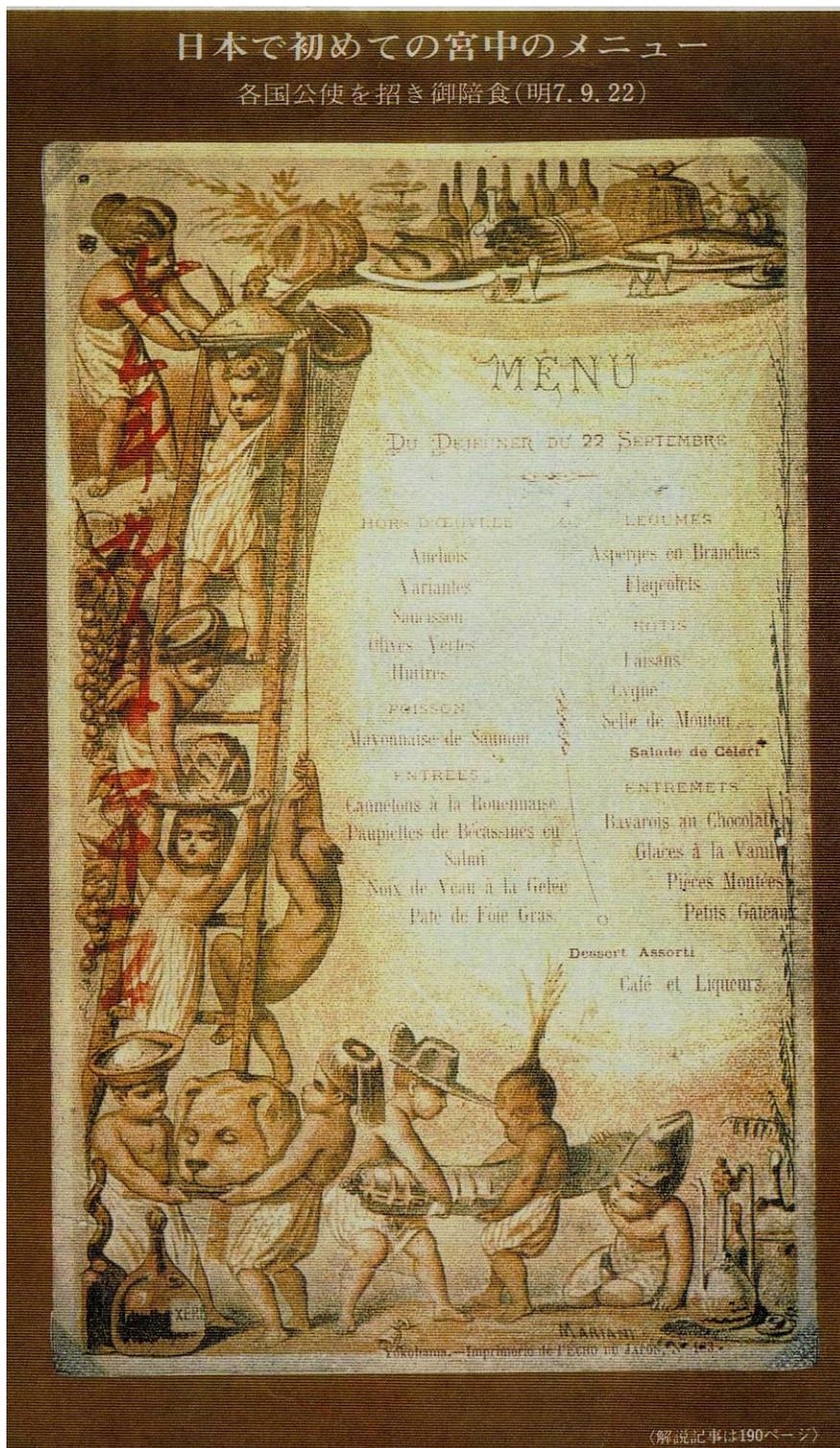


Le XIIIe Festival International de l'Ordre des Canardiers et ses intronisations, s'est déroulé le 20 novembre 2010 à l'hôtel de Bourgtheroulde de Rouen. Depuis la naissance de l'Ordre, on compte entre autres comme membres d'honneur prestigieux Monsieur Salinger et les différents maires de Rouen qui se sont succédés depuis 1986<sup>73</sup>.

<sup>72</sup> Magazine *Le Canardier* n°14, janvier 1993, pages 5et 6

<sup>73</sup> Photographie [en ligne] sur le site internet [www.canardiers.asso.fr](http://www.canardiers.asso.fr) (consulté le 20 décembre 2011)

## 2.4 : Le rayonnement mondial de la recette du canard rouennais



Dans une allocution du 14 octobre 2000 au festival international de l'Ordre des Canardiers à Deauville, Monsieur Akira Takeichi, consul des Canardiers du Japon, présenta ce menu<sup>74</sup> qui fut servi à la cour impériale le 22 septembre 1907. Le Japon venait à peine de s'ouvrir au monde occidental et c'est le caneton à la rouennaise qui fut choisi comme plat principal. Ce fut le début d'une reconnaissance internationale de cette recette hors du commun<sup>75</sup>.

<sup>74</sup>Julien Y. [collection personnelle]

<sup>75</sup>Magazine *Le Canardier* n°24, février 2001, page 13

# PAQUEBOT "FRANCE"

Chef des Cuisines : Henri LE HUÉDÉ



## *Suggestion du Chef*

*Ananas Frais Frappé au Vieux Kirsch*

*Filets de Sole de la Manche Etuvés Grangousier*

*Caneton Rouennais Rôti Croustillant aux Reinettes*

*Petits Pois de Vertou Paysanne*

*Salade Lorenzo*

*La Coupe Givrée Mireille*

*Les Mignardises "France"*

*Corbeille de Fruits*

## M E N U

du

VENDREDI 3 MARS 1972

Le caneton rouennais voyage à bord du paquebot « France » lors d'une croisière le 3 mars 1972. Il en a été de même sur des paquebots précédents comme le Mermoz, le Normandie et le Titanic qui possédaient à leurs bords dans leurs restaurants, des presses à canard pour réaliser la recette du canard au sang.<sup>76</sup>

<sup>76</sup> Menu [en ligne] sur le site [www. http://menus.free.fr/index\\_fichiers/Page955.htm](http://menus.free.fr/index_fichiers/Page955.htm) (consulté le 2 janvier 2012)

## Migration au Japon pour le caneton à la rouennaise

**En voyage d'études en France, trente étudiants japonais se sont familiarisés avec la recette du caneton à la rouennaise. Un plat très prisé au pays du soleil levant.**

Etouffer le caneton, le cuire 17 à 20 minutes pour qu'il reste saignant, lever les aiguillettes, et presser la carcasse pour obtenir le sang faisant la liaison avec la sauce. Dimanche au restaurant Le Quatre Saisons, trente étudiants japonais se sont familiarisés avec ces quatre règles de base qui permettent de réussir un caneton à la rouennaise.

« Chez nous, on mange le canard avec des nouilles japonaises, un peu comme un pot-au-feu ». Harumi Osawa, vice-consul de l'Ordre des Canardiers au Japon, accompagne les trente étudiants du « French food culture center » de Tokyo et de l'école culinaire de Nagoya. En voyage d'études en France, ils ne pouvaient pas ne pas passer à Rouen. L'Ordre des Canardiers compte une centaine de membres au Japon, dont soixante proposent le caneton à la rouennaise sur leur carte !

Ce qui n'est pas une nou-

veauté au pays du soleil levant : « On a retrouvé un menu de l'empereur du Japon qui date de 1865. Le caneton à la rouennaise figurait déjà dessus... » Aujourd'hui en tout cas, ça fait les affaires d'un éleveur de la région de Duclair qui exporte régulièrement une partie de sa production au Japon.

### Feu d'enfer

Au restaurant, les étudiants ne perdent pas une miette de la démonstration et mitraillent la presse à tout va pendant que le chef découpe la volaille passée au « feu d'enfer » pendant une quinzaine de minutes. « Ce sont tous des futurs professionnels de la cuisine », explique Jean-Pierre Corlay, président de l'Ordre des Canardiers, qui a accueilli ces membres du bout du monde. « Ils ont aussi visité la *Bénédictine à Fécamp* et une distillerie du *Calvados*. De retour chez eux, ils pourront faire



Le caneton à la rouennaise : exercice pratique pour trente étudiants japonais

la promotion des produits normands.»

Des produits que de nombreux Japonais connaissent déjà : il y a plus de 20.000 res-

taurants français à Tokyo. Pourquoi Harumi Osawa a-t-elle jeté son dévolu sur le caneton à la rouennaise ? « Plus qu'une recette, ce plat représente tout un

état d'esprit. C'est le seul que je connaisse qui fait coopérer harmonieusement le service de salle et la cuisine... »

● G.L.

Une autre illustration du rayonnement mondial de la recette du canard à la rouennaise. Afin de promouvoir cette recette, des étudiants cuisiniers viennent régulièrement à Rouen en apprendre les techniques de préparation. Il faut dire qu'au Japon, le canard est un mets de choix dégusté depuis la nuit des temps. Désormais, on peut trouver une soixantaine de restaurants à travers le Japon qui proposent le caneton à la rouennaise à leur carte.<sup>77</sup>

<sup>77</sup>[Extrait] *Journal Paris-Normandie* du 12 décembre 1996

## NOTES DE SYNTHÈSE<sup>78</sup> :

En relation avec la production de canard de Duclair vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, de nombreux chefs de cuisine ont créé ou se sont appropriés la recette du canard à la presse. Dès le départ, la recette a bénéficié d'un engouement régional en Haute-Normandie.

Frédéric Delair, propriétaire et maître d'hôtel de la Tour d'Argent officiant en salle, a repris l'idée géniale d'Henri Denise de Duclair, en numérotant les canards qu'il découpait.

Les circuits économiques se sont développés intensément avec l'expansion des réseaux français ferrés et routiers, ce qui a permis à la recette de s'exporter hors de ses contrées provinciales. Ce sont les personnages illustres et les têtes couronnées de l'époque qui ont fait la réputation de la recette, qu'ils soient de passage à Rouen au Restaurant de la Cathédrale ou à Paris au Café Anglais<sup>79</sup>.

L'époque que l'on appelle « l'âge d'or de la restauration française » a permis à d'autres industries de se développer et d'étendre leurs offres à destination de cette clientèle riche et dépensière, alors sont nées les pièces d'orfèvres et les outils décoratifs pour les arts de la table. Le métal argenté sous toutes ses formes était sculpté, travaillé, ciselé. Les maîtres d'art ont ainsi créé un ustensile dédié spécifiquement à la réalisation de la recette du canard au sang, la presse à canard.

On en retrouve des traces dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, et toutes les maisons prestigieuses, palais et châteaux, restaurants, paquebots se sont fournis chez les grands orfèvres afin d'acquérir leur propre presse à canard.

La recette, quant à elle, s'est vue copiée, remaniée, transformée. Pléthore d'ouvrages ont été écrits sur le sujet, exprimant ainsi l'engouement pour cette recette attractive et spectaculaire.

Mais le temps des restrictions, les guerres mondiales, les nouveaux produits ont mis à mal cette préparation dans les restaurants. De moins en moins de restaurants la proposaient encore dans les années 1980.

C'est pourquoi en 1986, Michel Guéret, ancien restaurateur à Rouen, a créé un Ordre des Canardiers, permettant non seulement de garantir une production locale avicole, le canard rouennais, mais surtout de promouvoir et de sauvegarder une technique spécifique de préparation culinaire.

Le canard au sang a repris des couleurs depuis la création de l'association, et même les jeunes générations de cuisiniers sont impliquées puisque l'Ordre a créé un concours à destination des étudiants des écoles hôtelières : la pérennité est ainsi garantie.

L'élargissement de l'association en ordre international permet, depuis quelques années, de diffuser à l'échelle mondiale ce produit unique.

Ainsi, la préparation du canard à la rouennaise garde son exception culinaire régionale, puisque de nombreux restaurants rouennais, proposent à nouveau ce mets d'exception à leur clientèle.

Des presses rachetées et récupérées par monts et par vaux retrouvent leurs utilisations premières.

Car en dépit de sa cherté, la préparation reste à elle seule un spectacle unique en son genre.

---

<sup>78</sup> 473 mots

<sup>79</sup> Le dîner des trois empereurs au Café Anglais (Alexandre II, Guillaume Ier, Prince de Bismarck) Paris, 4 juin 1867

# BIBLIOGRAPHIE :

## Bibliographie sur le canard de Duclair :

Ducastel D., « Le canard de Duclair », *Le Puceux n°86*, Fontaine-Le-Bourg, janvier 2005, p. 3-5.

Duclert A., « Le Caneton à la rouennaise, spécialité de Duclair », *Pays de Normandie, n° 25*, Rouen, avril 2000, p. 12-15.

Lomenède B., « Le fabuleux destin du canard de Duclair », *Basse-cour Normandie n°55*, Bosc-Roger sur Buchy, janvier 2004, p. 3-6.

Lomenède B., « Le canard de Duclair, ce pur-sang normand », *Basse-cour Normandie n°67*, Bosc-Roger sur Buchy, automne 2011, p. 18.

## Bibliographie sur la ville de Duclair :

Aubert F., *Duclair, un regard sur le passé*, Duclair, Éditions Sodimpal, 2002.

Aubert F., Sorel P., Devaux G., *Duclair, un regard sur le passé : histoires et anecdotes*, Fontaine-le-Bourg, Éditions Le Puceux, 2011.

Fromager G., *Le Canton de Duclair à l'aube du XXe siècle*, Duclair, Éditions Sodimpal, 1986.

*Le Patrimoine des communes de la Seine-Maritime volume 1*, Charenton-le-Pont, Éditions Flohic, 1997.

Sorel P., *Histoire de Duclair 1789-1799*, Le Trait, Éditions Groupe archéologique du Val-de-Seine, 1979.

## Bibliographie sur le canard rouennais :

Lomenède B., « Histoire de gastronomie et de diplomatie française », *Basse-cour Normandie n°58*, Bosc-Roger sur Buchy, février 2006, p. 11-14.

Terrail C., *Histoire et recettes du plus célèbre restaurant du monde*, Paris, Editions Stock, 1974

## Bibliographie sur l'Ordre des Canardiers :

Barberousse Michel, *Inventaire culinaire régional, la Normandie, ses traditions, sa cuisine, son art de vivre*, Paris, Editions Hachette, 1974, pages 163, 164 et 165

*Bulletin n°1 de promotion de l'Ordre des Canardiers*, Lecerf-Rouen-Offset, juin 1986, p.1-6

Magazine *Le Canardier* n°14, Lecerf-Rouen-Offset, janvier 1993, pages 5-6

Magazine *Le Canardier* n°22, E.T.C.Yvetot, février 1999, page 2

Magazine *Le Canardier* n°24, E.T.C.Yvetot, février 2001, page 13

## REMERCIEMENTS

Nous tenions à remercier vivement Bruno Lomenède, président du club pour la sauvegarde des races avicoles normandes ainsi que Jean-Luc Espinasse, président de l'association pour la promotion du canard de Duclair pour leur disponibilité, leurs explications et le prêt de nombreuses archives personnelles.

Nous remercions également Cécile et Benoît Boiteau de la ferme du Canardier ainsi que Stéphanie Heuzé, responsable de la filière canard de Duclair des Défis Ruraux.

Nous adressons également nos remerciements à la mairie de Duclair, en particulier à Francis Aubert, à l'équipe du syndicat d'initiative de Duclair, à Laurent Marteau pour sa collection personnelle sur Duclair ainsi qu'à Denis Ducatel responsable de l'association Le Pucheux.

Nous remercions également Eric Montier, arrière-petit-fils d'Henri Denise, propriétaire de l'Hôtel de la Poste de Duclair pour ses éclaircissements et sa disponibilité.

Nos remerciements vont également à Jean-Marie Gacquerel, membre de l'ordre des Canardiers et Chantal Parin pour leurs explications et le prêt de documents personnels.

**Nous ne résistons pas à vous faire partager la beauté du canard de Duclair :**



Canards de Duclair dans la neige<sup>80</sup>

---

<sup>80</sup> Lomenède B., [document personnel].