

Mort de Marie-Thérèse Ordonez dite Maïté : une incarnation de la gastronomie française

écrit par Maxime | 22 décembre 2024



Je voudrais partager ce formidable article de la Dépêche du midi, consacré à Maïté, Marie-Thérèse Ordonez, qui a marqué

mon enfance. Son émission culinaire était regardée par mes grands-parents chez qui je passais mes vacances (ce qui est très ordinaire).

Maïté avait 86 ans. En même temps qu'elle, disparaît toute une époque de liberté de l'image, liberté de la parole, liberté de cuisiner des plats existant depuis le Moyen-âge français, qui était un Moyen-Age de Lumières contrairement au Moyen-Age des sauvages... il faut être bien aveugle pour ne pas les voir ces lumières médiévales, mais c'est un autre débat.

Ami des oiseaux, que je protège en les aidant à passer l'hiver par exemple, je ne peux pour autant voir sans émotion la fabuleuse, incroyable séquence où Maïté déguste un ortolan, ce qui est désormais interdit...

L'ortolan ne peut plus être dégusté pour des raisons écologiques, ce qui avait suscité des manifestations dans les Landes.

La légende veut qu'on se cache derrière une serviette pour dissimuler sa gloutonnerie. Maïté « suce le derrière » d'un ortolan d'une manière exquise qui, à notre époque, n'est pas sans évoquer le plaisir sexuel qui devient l'objet de toutes les obsessions avec la dérive des mœurs qui a suivi la libération de celles-ci, ce qui n'est pas tout à fait la même chose. Une époque bien pauvre si l'on s'interdit de concevoir des plaisirs au moins aussi exquis que le plaisir culinaire.

Cette dame était une femme de caractère, qui avait commencé à travailler comme domestique puis avait prêté sa voix à la SNCF durant 20 années dans une gare. Une femme vraie qui eut la chance, pour nous aussi, de pouvoir être ensuite médiatisée pour ses talents de cuisinière landaise, de femme du pays, femme de tradition et de savoir-faire gastronomique.

Elle devint alors une personnalité médiatique incontournable. Elle était là avant ses nombreux successeurs présentant des émissions de cuisine et présentait ainsi un caractère précurseur.

Montrer comment déguster un ortolan ? Impossible à la télévision en 2024

Traiter une gambas de salope après l'avoir noyée dans l'armagnac ? Impossible à la télévision en 2024

Dire que dépecer un sanglier est un travail d'homme et non de femme ? Impossible à la télévision en 2024

Cuisiner un animal qu'on a montré vivant au début de l'émission ? Impossible à la télévision en 2024.

Sans doute qu'il y a de bonnes raisons de protéger l'ortolan s'il est réellement en voie d'extinction. Il n'empêche que le savoir-faire culinaire de ceux qui ont su le servir aux plus exigeantes papilles est à saluer comme faisant partie du patrimoine gastronomique de la Nation.

Je ne supporte pas la cruauté gratuite vis-à-vis de l'animal, mais lorsque l'objectivation de l'animal (autrement dit, l'indifférence à l'égard de sa sensibilité) est mise au service de la gastronomie comme art majeur, étincelle du plaisir de vivre, le spécisme devient un humanisme...

ARCOM et autres censeurs écolo-mondialistes empêcheraient à une Maité de se produire à la télévision à notre époque. C'est une raison de plus pour aimer cette personne et de lui souhaiter de reposer en paix.

VIDEO. Mort de Maité : « sucer le derrière » d'un ortolan, assommer une anguille, dépecer un sanglier... 5 moments

cultes de la cuisinière du terroir

Publié le 21/12/2024 à 19:32

[Arthur Groult](#)

l'essentiel Maïté, la représentante de la cuisine du terroir à la télévision s'est éteinte ce samedi 21 décembre à l'âge de 86 ans. Retour en images sur plusieurs moments d'anthologie de sa carrière.

Marie-Thérèse Ordonez, dite Maïté, est morte à 86 ans ce samedi 21 décembre. Elle était un monument de la gastronomie du terroir français mais aussi de la télévision où elle a brillé vingt ans durant dans différentes émissions à succès. Retour sur cinq moments phares de sa carrière.

A lire aussi : [Mort de Maïté, célèbre cuisinière devenue icône du petit écran, à 86 ans](#)

Le cultissime épisode de l'ortolan

Maïté est la vedette de l'émission la « Cuisine des Mousquetaires » où elle reprend des recettes désuètes inspirées du « Grand Dictionnaire de cuisine » d'Alexandre Dumas. Ce concept explique pourquoi Maïté se retrouve à déguster à la télévision un ortolan.

A lire aussi : [« Le monde magique de Jérôme Commandeur » sur Canal + : Maïté, Dany Boon, César... cinq infos à connaître sur l'humoriste qui cartonne](#)

Ce cousin du moineau est un petit oiseau que l'on trouve rarement dans les assiettes. Aujourd'hui classé « espèce protégée », [il n'est plus autorisé de le manger](#). Ce plat ancestral est méconnu et tombé en désuétude alors qu'il était très prisé au Moyen-Âge et par la suite.

Maïté explique alors tout le cérémonial pour manger un ortolan, qui se déguste entier avec os, entrailles et

cerveau. Elle explique pourquoi il faut se servir de sa serviette pour déguster son ortolan derrière, en toute intimité. À n'en pas douter un des moments les plus marquants de Maïté qui « suce le derrière » de cet ortolan et s'en délecte ostensiblement.

Le sanglier de Maïté

Dans son village de Rion-des-Landes dans le Sud-Ouest, Maïté tient un restaurant où les banquets de chasseur ne sont pas rares. C'est pourquoi il n'est absolument pas étonnant pour elle de dépecer un sanglier devant des milliers de téléspectateurs avant de le découper puis de le cuisiner.

« C'est tout un art, assure-t-elle en découpant tranquillement un gigot. Si un jour vous faites du sanglier, achetez-le tout prêt. C'est, en général, un travail d'homme ! ». Mais à peine si elle transpire en perçant le cuissot avec sa broche.

Maïté et les produits de la mer, pas toujours une histoire d'amour

Entre Maïté qui explique comment assommer une anguille sans y parvenir, un poisson qui s'échappe en plein milieu d'une recette, Maïté qui (...) plonge des gambas dans l'Armagnac pour les tuer, on ne manque pas d'épisodes qui prouvent sa moins grande proximité avec le milieu marin.

Pour autant cela ne l'empêchera jamais de proposer et de réaliser avec brio de nombreuses recettes qui inspireront de nombreuses familles. Et bien entendu, elle délivrera également nombre de répliques cultes dont la fameuse « Elles sont saoules, les garces, les salopes ! », à propos des gambas qu'elle vient d'immerger dans l'alcool.

Cuisiner des testicules de canard à l'armagnac

Pour celui-ci, pas besoin d'en dire beaucoup plus. Maïté, comme à son habitude, prépare une recette... originale qu'elle explique avec un franc-parler tout personnel.

Préparer des animaux vivants : pas un souci

L'icône culinaire prépare régulièrement des recettes où l'animal est présenté vivant avant d'être cuisiné. Il serait probablement assez inenvisageable de voir cela à la télévision de nos jours. Pour autant, cela a offert beaucoup de moments cultes à la cuisinière.

Peler une langue de bœuf, gratter le cou d'un poulet vivant avant de l'achever avec une hachette ; ou saigner, plumer et découper les magrets d'un canard, avant de préparer « une sanguette » avec le sang frais du palmipède... Voilà de quoi est capable Maïté. Le tout sans sourciller un instant.

<https://www.ladepeche.fr/2024/12/21/video-mort-de-maite-sucer-le-derriere-dun-ortolan-assommer-une-anguille-depecer-un-sanglier-5-moments-cultes-de-la-cuisiniere-du-terroir-12407254.php>