

READ



L'HOMME DE KOBE

Riccardo Giraudi n'est pas boucher, mais en matière de viande il en connaît un étal. Plongé dans cet univers depuis sa plus tendre enfance, celui qui ouvrira dix nouveaux établissements dans le monde en 2017 nous parle de viande. De l'indétrônable bœuf charolais à la Cecina de Kobe – charcuterie la plus chère au monde.

Riccardo Giraudi isn't a butcher, but when it comes to meat, he sure knows a cowshed full. Having dived into this world at a tender age, the man who will open up ten new establishments throughout the world in 2017 speaks to us about meat. From the unbeatable Charolais beef to the Kobe Cecina – the most expensive charcuterie in the world.

TEXT: NICOLAS DUJARDIN / ILLUSTRATION: PIERRE-MARIE LENOIR - PMLENOIR.FR

À quoi reconnaît-on une viande d'exception?

Cela dépend des goûts de chacun car comme le vin c'est souvent incomparable. Mais en général le persillage [ndlr: filaments de graisse qui parsèment une viande] est gage de qualité et surtout de tendreté. Plus il est fin, plus il fond à la cuisson et plus la viande fond en bouche. Mais la vraie viande d'exception est une viande toujours constante ; on oublie souvent de parler de constance dans notre milieu.

Quel est le meilleur bœuf français que vous exportez?

Nous exportons uniquement le bœuf français vers l'Italie. Nous exportons principalement des jeunes bovins car en Italie on ne mange pas trop la viande de vache comme en France. Le meilleur bœuf reste à mes yeux un animal de race charolaise, classique je sais, mais simplement vrai.

Vous avez plus de 20 restaurants dans le monde dont les Beef Bar et Cafés Pantone. On n'est jamais mieux servi que par soi-même?

J'ai surtout dix ouvertures de prévues l'an prochain. Je ne sais pas comment je vais gérer. Je suis tombé dans la restauration car je suis très créatif et j'adore explorer et créer des concepts toujours nouveaux, surtout dans le domaine assez ennuyeux de la viande. Mon idée est que même un produit basique comme la viande peut devenir ultra glamour avec un peu d'imagination. À Monaco, par exemple, avant que je n'ouvre mon premier restaurant, il n'y avait que du gastro ou du familial.

Le luxe ne passe plus par les gants blancs, les grandes courbettes et les belles histoires. Le vrai luxe aujourd'hui est aussi, je dis bien aussi, de pouvoir déguster un excellent vin en t-shirt, de manger la meilleure viande du monde en écoutant de la bonne musique, et être dans un cadre avec une vraie architecture intelligente, sans jamais se sentir mal à l'aise.

Où avez-vous mangé hier soir?

Dans mon Beefbar à Hong Kong car je viens de décrocher ma première Étoile Michelin.

La cecina de bœuf de Kobe, on la fume pendant plus de 18 mois

Vos trois meilleures adresses dans le monde en dehors de vos restaurants évidemment?

Si je devais choisir, je dirais En Brasserie à New York (japonais), Momo-fuko à New York aussi (coréen) et je dois l'avouer le Louis XV de Ducasse à Monaco, pour l'expérience.

Le Bœuf de Kobe il faut le manger Bleu Pantone 485U ou Rouge Pantone 484U?

J'aime énormément mélanger la mode avec la nourriture. Je dis souvent que «*food is the new fashion*». C'est grâce à la mode que j'ai appris certains mécanismes et les ai transposés dans mon domaine de prédilection. J'ai racheté les droits de Pantone pour une certaine catégorie de produits et j'ai toujours voulu en faire un concept, car c'est vraiment atypique.

Vous venez de créer un produit inédit et exceptionnel, une Cecina de Kobe.

Oui c'est incroyable. En effet le bœuf de Kobe est exportable depuis un an et demi vers l'Europe. Auparavant nous n'avions pas accès à ce produit exceptionnel. Mais plutôt que de le vendre uniquement en frais à mes distributeurs, j'ai pensé à l'envoyer là où on fait le fameux Jamón Pata Negra

et j'ai demandé aux artisans de me créer ce jambon de bœuf de Kobe car son extrême persillage permet de faire fondre en bouche le gras vraiment délicatement et à exalter le goût de ce produit spectaculaire.

Comment la produit-on? Où pourra-t-on la manger?

On la sèche et on la fume pendant plus de 18 mois. Les premières pièces sont disponibles depuis un mois. Mais vous savez, le gouvernement japonais autorise uniquement 20 bêtes par mois pour l'export vers l'Union Européenne. Je n'ai donc que 40 jambons disponibles par mois. Ils sont pratiquement tous pré-venus aux meilleures tables du monde. Mais vous pourrez en goûter chez Anahi, fameux restaurant sud-américain à Paris que je viens de reprendre. Il ouvre en février 2017.

Que doit-on boire avec la Cecina de Kobe?

Tout simplement du bon vin rouge ou du «*Heaven saké*», le seul saké français.

Emmenez-vous des chefs avec vous pour choisir le meilleur Black Angus?

Non, nous importons uniquement des produits, sans hormones bien évidemment, mais les chefs ne vont pas

dans les abattoirs. Nous sélectionnons la viande pour eux car aux États-Unis, elle est classifiée par son degré de persillage et sa tendreté.

Personne n'est vegan dans votre famille?

Non personne n'est vegan dans la famille même si c'est moi qui mange le plus de viande. Le véganisme, comme les végétariens, est devenu dernièrement un mouvement lié à des phénomènes de mode qui essaient de prouver par tous les moyens que la viande est nocive. J'écoute, je ne prends pas position. Personnellement, je n'y crois pas ; tout simplement car les êtres humains sont, jusqu'à preuve du contraire, carnivores de nature.

Quel sera votre dernier repas avant de mourir?

Une bonne pizza aubergine, 'nduja, burrata et culatello.

133

Kobe beef cecina, we cure it for more than 18 months

How can one identify an exceptional meat?

It depends on individual taste because – like wine – it’s often incomparable. But in general, the marbling (Editor’s note: streaks of fat that marble a meat) is a sign of quality and especially of tenderness. The finer the marbling, the more the fat melts during cooking, and the more the meat melts in the mouth. But a truly exceptional meat is one that is always consistent; we often forget to talk about consistency in our field.

What is the best French beef that you export?

We only export French beef to Italy. We mainly export young bovines because, in Italy, they don’t each that much cow’s meat like in France. In my view, the best beef remains the

Charolais breed. Classic, I know, but simply the real deal.

You have more than 20 restaurants throughout the world including the Beef Bars and Cafes Pantone. It seems you are never better served than by yourself!

And most importantly, I have ten new openings planned for next year. I don’t know how I’m going to handle it all. I fell into the restaurant industry because I’m very creative and I love exploring and creating new concepts, especially in the rather boring meat industry. My idea is that even a basic product like meat can become ultra glamorous with a bit of imagination. For example, in Monaco, before I had even opened my first restaurant, there were only gastronomic or family restaurants. The real luxury today is also

– and I stress also – being able to enjoy an excellent wine while dressed in a T-shirt, eating the best meat in the world while listening to good music and being in a place that has a truly intelligent architecture, all without ever feeling uncomfortable.

Where did you eat last night?

In my Beefbar in Hong Kong because I have just received my first Michelin Star.

Apart from your own, obviously, what are your three favorite restaurants in the world?

If I had to choose, I would say En Brasserie (Japanese) in New York, Momofuko (Korean) also in New York and I’ve got to give it to Ducasse’s Le Louis XV in Monaco, for the experience.

How do you like your Kobe beef: cooked blue to Pantone 485 U or rare like a Pantone 484 U?

I really love mixing fashion and food. I often say that “*food is the new fashion*”. It’s thanks to fashion that I learned certain systems and I transposed them into my area of expertise. I bought the rights to Pantone for a group of products and I always wanted to create a concept, because it’s really atypical.

You’ve just created a new and exceptional product: Kobe Cecina.

Yes, it’s incredible. In fact, since a year and a half ago, Kobe beef is exported to Europe. Before, we didn’t have access to this exceptional product. But, rather than only sell it fresh to my distributors, I thought about sending it to the place where the famous Jamón Pata Negra is made. And so I asked the artisans to create a Kobe beef “ham” because, with its extreme marbling, the fat melts in the mouth really delicately, bringing out the best flavor of this spectacular product.

How do you make it? And where can we try it?

We dry and cure it for more than 18 months. The first batch was available a month ago. But you know, the Japanese government only authorizes the export of 20 animals a month to the EU. So I’ve only got 40 “hams” available each month.

They’re pretty much all pre-sold to the best tables in the world. But you could try it at Anahi in Paris. It’s a famous South-American restaurant that I’ve just taken over and it’s opening in February 2017.

What should you drink with Kobe Cecina?

Simply a good red wine or “Heaven sake”, the only French sake.

Do you take chefs with you when choosing the best Black Angus?

No, we only import the products – without hormones, obviously – but the chefs don’t go to the abattoir to select the meat. We chose for them because meat in the US is originally classified by its degree of marbling and tenderness.

Is anyone vegan in your family?

Nobody is a vegan in my family, even if I’m the one who eats the most meat. Veganism, like vegetarians, has recently become a movement linked to fashion phenomena, which is trying to prove in any way possible that meat is harmful. Personally, I don’t believe in that, simply because humans are carnivores by nature – until proven otherwise.

What would your last meal before dying be?

A good pizza with aubergines, ’ndjula, burrata and culatello.