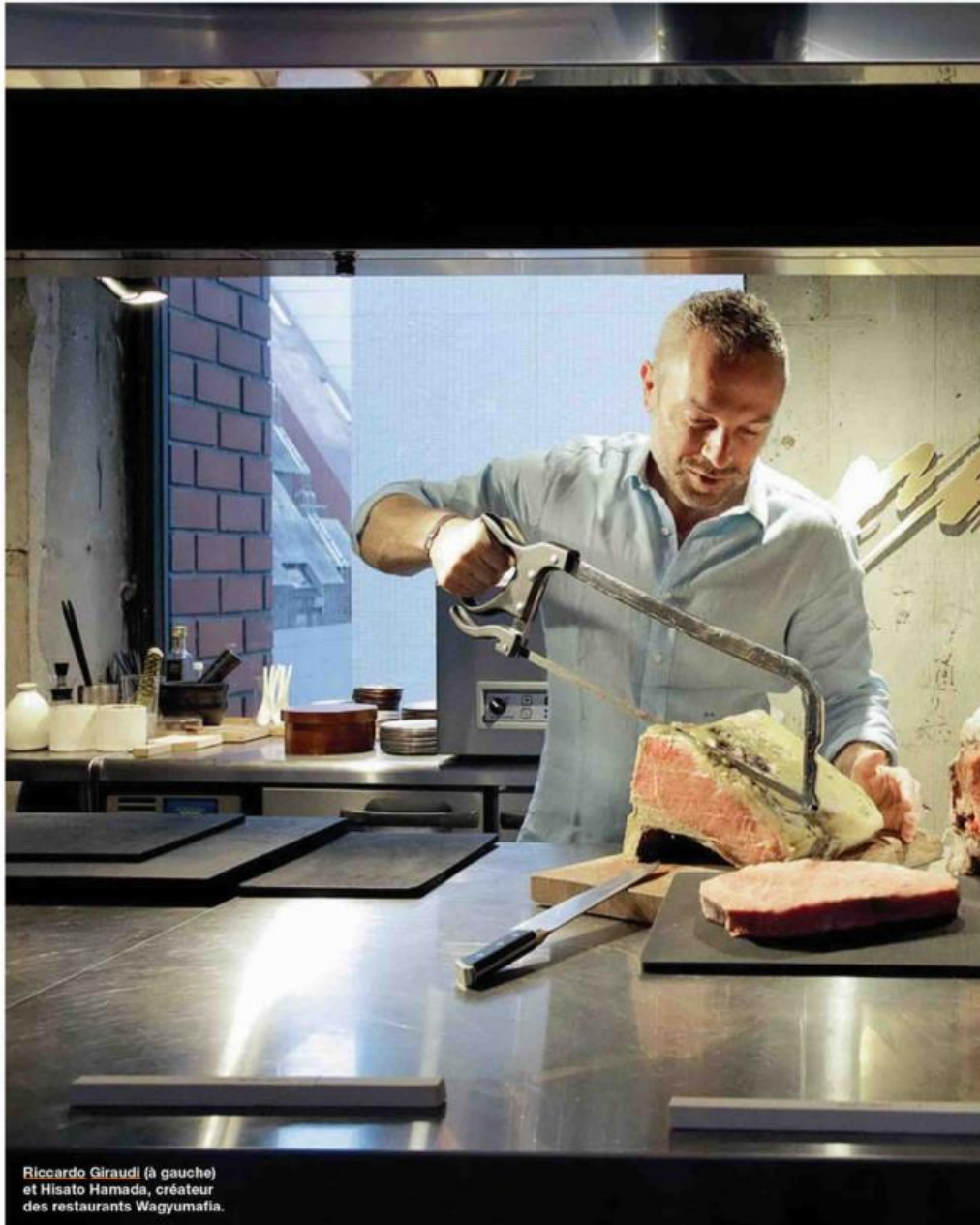


Reportage



Riccardo Giraudi (à gauche)
et Hisato Hamada, créateur
des restaurants Wagyumafia.

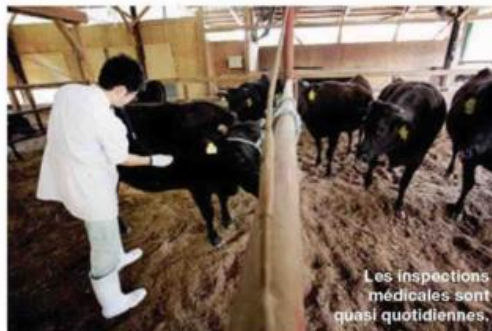


Riccardo Giraudi
**LE
SAMOURAÏ
DE KOBE**

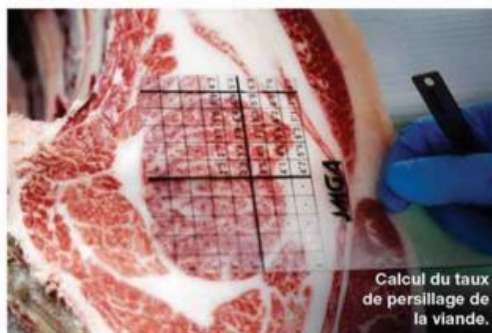
Depuis l'ouverture du marché du bœuf de Kobe à l'international, en 2012, l'entrepreneur monégasque a été désigné comme l'importateur exclusif pour toute l'Europe. Un privilège rare. Nous l'avons suivi au Japon où il rencontre régulièrement les producteurs de la viande la plus prisée au monde.

Par Vincent Jolly (texte) et Kosuke Okahara pour Le Figaro Magazine (photos)

On ne naît pas bœuf de Kobe. On le devient en mourant. » Debout au milieu de l'immense chambre froide du Wagyu Master Meat Center à Himeji, au Japon, Riccardo Giraudi observe avec une fascination teintée d'excitation une dizaine d'hommes en blouse blanche s'affairer autour de carcasses suspendues au plafond. Munis de réglettes, de loupes, de lampes torches et d'une sorte de long tisonnier, ils cheminent par une petite passerelle qui circule entre les dépouilles. La viande qu'ils inspectent avec tant de minutie, au millimètre près, n'est pas de couleur rouge comme on pourrait s'y attendre, mais plutôt rose pâle et striée. Une chair marbrée d'une myriade de veines blanches, engorgée, enflée de gras. « C'est ce qu'on appelle le persillage, ou marbling en anglais, précise Riccardo Giraudi. Une graisse qui a la particularité de fondre à très basse température, à partir de 20 °C environ. Et c'est l'un des nombreux critères qui va guider leur décision finale. » Quelle décision ? L'un des experts s'empare du tisonnier, le pose sur un encreur violet et, tel un kendoka, frappe successivement la carcasse à trois reprises. Là, imprimé dans le gras, se dessine un chrysanthème – le symbole du bœuf de Kobe mais aussi celui de la famille impériale du Japon depuis l'ère →



Les inspections médicales sont quasi quotidiennes.



Calcul du taux de persillage de la viande.

Tous les bœufs de Kobe sont du “wagyu”, mais tous les “wagyu” ne sont pas des bœufs de Kobe

Kamakura (XII^e-XIV^e siècle). Cette cérémonie, à mi-chemin entre un baptême et un adoubement, n'a rien de folklorique : elle est l'ultime étape nécessaire à la production de la viande la plus chère du monde.

« Il y a un malentendu tenace sur ce qu'est réellement le bœuf de Kobe, explique l'homme d'affaires monégasque en retirant sa blouse et son masque dans l'antichambre hygiénique de l'abattoir. Les gens confondent souvent ce que l'on appelle wagyu, qui est du bœuf japonais, avec celui de Kobe, qui n'est qu'une des nombreuses appellations du wagyu. » En somme, tous les bœufs de Kobe sont wagyu, mais tous les wagyu ne sont pas des bœufs de Kobe – comme tous les Cheval Blanc sont des bordeaux, mais pas l'inverse. Riccardo Giraudi en sait quelque chose : il est l'importateur exclusif nommé par la Kobe Beef Marketing & Distribution Promotion Association pour gérer la distribution de cette viande d'exception dans toute l'Europe. « Jusqu'au début des années 2010, l'exportation de bœuf de Kobe était interdite, poursuit-il. En 2012, Macao a été le premier pays à en commercialiser, avant une ouverture mondiale. Mais comme il s'agit d'un des mets les plus prisés du monde, les contrefaçons n'ont pas manqué de débouler sur le marché. La Kobe Beef Association m'a alors demandé de l'aider à sélectionner les établissements, restaurants et bouchers, avec lesquels travailler. Je suis un peu le contrôleur de Kobe. » Pourquoi

lui, un étranger, et pas un autre ? En ouvrant son premier restaurant, le **Beefbar** de Monaco, en 2005, ce Monégasque d'adoption aux origines italiennes s'est fait un nom dans l'univers des viandes haut de gamme à une époque où ça n'était pas encore vraiment la mode. Une réputation qui a su séduire les Japonais. Aujourd'hui, son groupe génère un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'euros et le concept de ses établissements est décliné dans plus de 15 restaurants à travers le monde, dont deux dans la capitale : le **Beefbar** Paris, rue Marbeuf, et Anahi, rue Volta, une vieille cantine argentine que l'entrepreneur, a sauvée, en 2017, en la reprenant avec son ancienne propriétaire Carmina.

24 BÊTES PAR MOIS POUR TOUTE L'EUROPE

« Pour se rendre compte de la rareté de cette viande, et donc expliquer son prix, il faut savoir que l'Union européenne ne dispose que de 24 carcasses par mois, détaille Giraudi. On a très peu d'offres pour beaucoup de demandes. C'est ce qui explique en partie les tarifs mirobolants. » Et ce quota dérisoire n'a guère de chances d'évoluer dans les années à venir. Car pour être adoubé « bœuf de Kobe », le règlement est strict : il faut que l'animal soit un bœuf tajima, la race Japanese Black, élevé et nourri exclusivement dans la préfecture de Hyogo et abattu dans l'un des deux abattoirs du Japon éligibles, situés à Himeji.

Une production extrêmement réglementée et le risque des contrefaçons face à une demande des consommateurs toujours plus grande

Chaque année, seuls 12 mâles sont sélectionnés comme uniques donneurs afin de conserver la pureté de la race – les bœufs de Kobe proviennent donc tous d'une PMA. « Sur les 7 000 tajimas de Hyogo dont nous disposons chaque année, environ 5 500 seront des bœufs de Kobe », explique Ryohei Yamaji, directeur général de la division outre-mer chez S Foods Inc., qui possède 98 % des parts de marché du bœuf de Kobe. Environ 10 % de cette quantité sont dédiés aux exportations – un marché qui ne s'intéresse qu'à des morceaux précis, les filets et les côtes. Du coup, depuis 2012, les prix ont augmenté de 50 à 60 %. « Et on ne peut pas produire la quantité que l'on veut car pour devenir un bœuf de Kobe, il faut que la viande obtienne une certaine note. » D'abord, une note de rendement de A à C, établie à partir du nombre de pièces disponibles sur la bête ; puis, celle du BMS (Beef Marbling Score, ou score de persillage), de 1 à 12. Seule la viande ayant obtenu un score supérieur à 6 peut prétendre obtenir le fameux chrysanthème.

JUSQU'À 100 000 EUROS POUR UNE CARCASSE

C'est dans un petit amphithéâtre, situé au même niveau que la chambre froide, que les acheteurs viennent se battre pour les plus belles carcasses. Elles défilent derrière une vitre, une par une, poussées sur un rail par un employé qui se tient à leurs côtés cérémonieusement. Dans la salle, l'homme qui anime les enchères annonce au micro la note finale, et diverses informations s'affichent sur les écrans. A chaque siège, des petits ordinateurs reliés à des manettes permettent instantanément d'augmenter sa mise de 100 ou 1 000 yens. Commence alors une course folle, un concerto scandé par les hurlements du crieur ponctués de bips informatiques et de bruits de clochette indiquant la fin d'une transaction. Prix d'une carcasse ? Jusqu'à 50 000 euros, et même 100 000 euros pour les « champions » récompensés pour leurs incroyables caractéristiques. L'éleveur et la bête se voyant alors remettre le prestigieux *yutan*, une étoffe récompensant les meilleurs. Dans les restaurants tokyoïtes habilités à en servir, une pièce de bœuf de Kobe ayant atteint la notation maximale peut s'afficher à plus de 80 euros pour 100 grammes.

Une manne qui suscite bien des convoitises... et des craintes. La régulation de la viande japonaise en Europe, la peur des contrefaçons qui pourraient nuire à cet héritage nippon hissé au rang de trésor national étaient —►

d'ailleurs au cœur de l'interview réalisée par une équipe de la télévision publique japonaise NHK venue spécialement rencontrer Riccardo Giraudi lors de son passage à Kobe. Car ce n'est pas seulement le bœuf de Kobe qui est en péril, mais bien l'appellation wagyu tout entière. En dix ans, le prix au kilo est passé de 19 euros à un peu moins de 25 euros selon le marché central de Shokuniku, à Tokyo. Dans le même temps, la quantité d'exportations aurait quintuplé quand le nombre de fermes japonaises diminuait de 20 % – ce qui a permis à des éleveurs étrangers, notamment en Australie, de s'engouffrer dans la brèche en inondant le marché de wagyu australien. Idem au Royaume-Uni où la production a triplé entre 2015 et 2017. Une dilution de l'offre wagyu qui conduit certains à profiter de la méconnaissance du public en estampillant n'importe quelle pièce de viande « bœuf de Kobe ». « *Les Japonais s'inquiètent de la préservation de leur héritage et c'est bien normal, commente Riccardo Giraudi. Le bœuf de Kobe est comme beaucoup d'autres choses dans le luxe : c'est une marque avec ses promesses et ses gages de qualité. Mais en Europe, et surtout en France, on essaye d'être très vigilants.* » Et dire que la viande la plus chère et la plus prisée du

monde est produite sur un archipel où près des trois quarts du territoire sont montagneux et donc inadaptés à l'élevage bovin... Triste ironie. Les 50 000 élevages du pays, répartis sur les 47 préfectures nippones, sont aujourd'hui pour la quasi-totalité des établissements familiaux qui (comme en France et partout dans le monde) peinent souvent à trouver des successeurs.

PAS DE MUSIQUE CLASSIQUE NI DE MESSAGES À LA BIÈRE

Même si dans la fameuse préfecture de Hyogo, les éleveurs produisant le bœuf de Kobe ont la vie un peu moins dure que leurs confrères, leur quotidien reste rythmé par de nombreux rituels. Et pas forcément ceux que l'on croit : « *Du Schubert et des massages à la bière ? Ça ne sert absolument à rien* », assure Kazuki Morimoto. Dans le bureau de sa ferme, les murs recouverts de prix et de médailles témoignent de son savoir-faire. *Peut-être que certains le font, mais c'est pour le folklore. Ça n'a aucun effet sur la viande.* » Ce qui ne signifie pas pour autant que le bétail n'est pas dorloté. Il est nourri trois fois par jour (un mélange de paille de riz, d'herbes et de céréales), et la journée commence et s'achève avec une

A l'instar des grandes marques du luxe, le bœuf de Kobe est auréolé de promesses et de gages de qualité uniques au monde

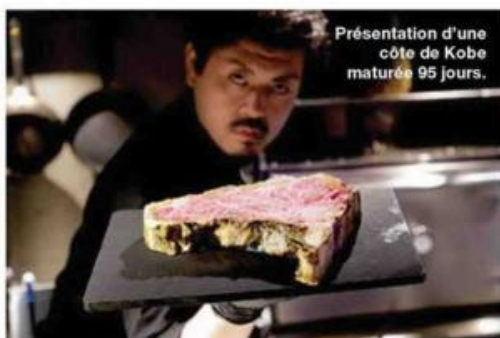


Vente aux enchères de bœuf de Kobe à Himeji.



Prix (en dollars), de petit sandwich de bœuf de Kobe.

#WAGYU	
THE CUTLET SANDWICH	
ZABUTON	50
SIRLOIN	80
TENDERLOIN	120
KOBE SIRLOIN	180
KOBE CHATEAUBRIAND	230
KOBE DRY AGED	350



Présentation d'une côte de Kobe maturée 95 jours.



Riccardo Giraudi, de passage dans une enseigne de Wagyumafia.

“Le vrai combat aujourd’hui ne consiste pas à ne plus manger de viande, mais à en consommer moins et, surtout, mieux”

série de soins et d’examens médicaux pour chaque bête. « Mais chaque fermier a ses petits secrets », avoue l’éleveur qui préfère ne rien divulguer – tout comme le montant de son chiffre d’affaires.

Une viande en or, donc, que tous les grands chefs et les établissements les plus prestigieux s’arrachent. « C’est un peu comme le caviar, raconte Hisato Hamada, cofondateur du groupe Wagyumafia. On est au carrefour de la gastronomie et du luxe absolu. C’est donc un produit idéal autour duquel créer des expériences inédites pour les clients. »

À LA CARTE DES RESTAURANTS LES PLUS SÉLECTS

Avec quatre restaurants à Tokyo dédié au wagyu d’exception, Hisato est un peu le baron de la viande de Kobe dans la capitale nipponne. Trois de ses enseignes ne sont ouvertes qu’aux membres inscrits dans son club et proposent des menus où le bœuf est décliné sous toutes ses formes, y compris en dessert. « On est les seuls au monde à faire maturer des côtes de bœuf de Kobe puisque l’os ne peut pas sortir du territoire japonais pour des raisons sanitaires, poursuit le chef et entrepreneur qui voyage aux quatre coins de la planète pour faire connaître ses plats. Et comme c’est une viande qui se raréfie, nous essayons d’utiliser tous les morceaux de l’animal, comme la langue et les pieds. »

A l’heure où la consommation de viande devient presque un acte politique et où d’anciens activistes végans new-yorkais se convertissent à la boucherie pour militer au nom d’un élevage respectueux et responsable, le bœuf de Kobe est le symbole de la viande d’exception mais aussi d’une forme de culture où l’animal est bien traité – et même vénéré. « Le vrai combat aujourd’hui, ce n’est pas d’arrêter de consommer de la viande, affirme Riccardo Giraudi. Le vrai défi consiste à en consommer moins et, surtout, mieux. » ■

Vincent Jolly

OÙ TROUVER DU BŒUF DE KOBE

Beaucoup d’établissements proposent du wagyu, mais seule une poignée peut vendre du bœuf de Kobe. Voici une liste non exhaustive des adresses où en trouver.

À PARIS

Les Tantes Jeanne (42, rue Véron, XVIII^e)
Un établissement en plein Montmartre ouvert depuis sept ans et dirigé par le chef d’origine kurde Octave Kasakolu.

Ānāhi (49, rue Volta, III^e)
Le groupe Giraudi a su redonner vie à cet établissement en y proposant notamment du bœuf de Kobe sous des formes peu orthodoxes, comme le saucisson ou le jambon.

Boucherie Metzger (191, boulevard Bineau, Neuilly-sur-Seine)
Spécialisée dans les viandes d’exception, Metzger propose une importante sélection haut de gamme

EN PROVINCE

Le Tremplin (rue de la Croisette, Courchevel 1850)
Il n’est pas étonnant de trouver cette viande en or dans la station qui symbolise le luxe et l’excellence.

Gueuleton (1, place des Martyrs-de-la-Résistance, Reims)
Un restaurant fondé par trois amis réunis par l’amour de faire bonne chère.

Le Cannibale (33, rue de la Plaine-des-Bouchers, Strasbourg)
Une enseigne ouverte par Steve et Sébastien Fix, incontournable.
ET PARTOUT AILLEURS...
Le Beefbar (42, quai Jean-Charles-Rey, Monte-Carlo).
Premier du nom, le **Beefbar** Monaco, créé en 2005 par Riccardo Giraudi, a été depuis décliné dans d’autres villes : Paris, Budapest, Hongkong, Mexico, Saint-Tropez... et prochainement Malte et MÉRIBEL.