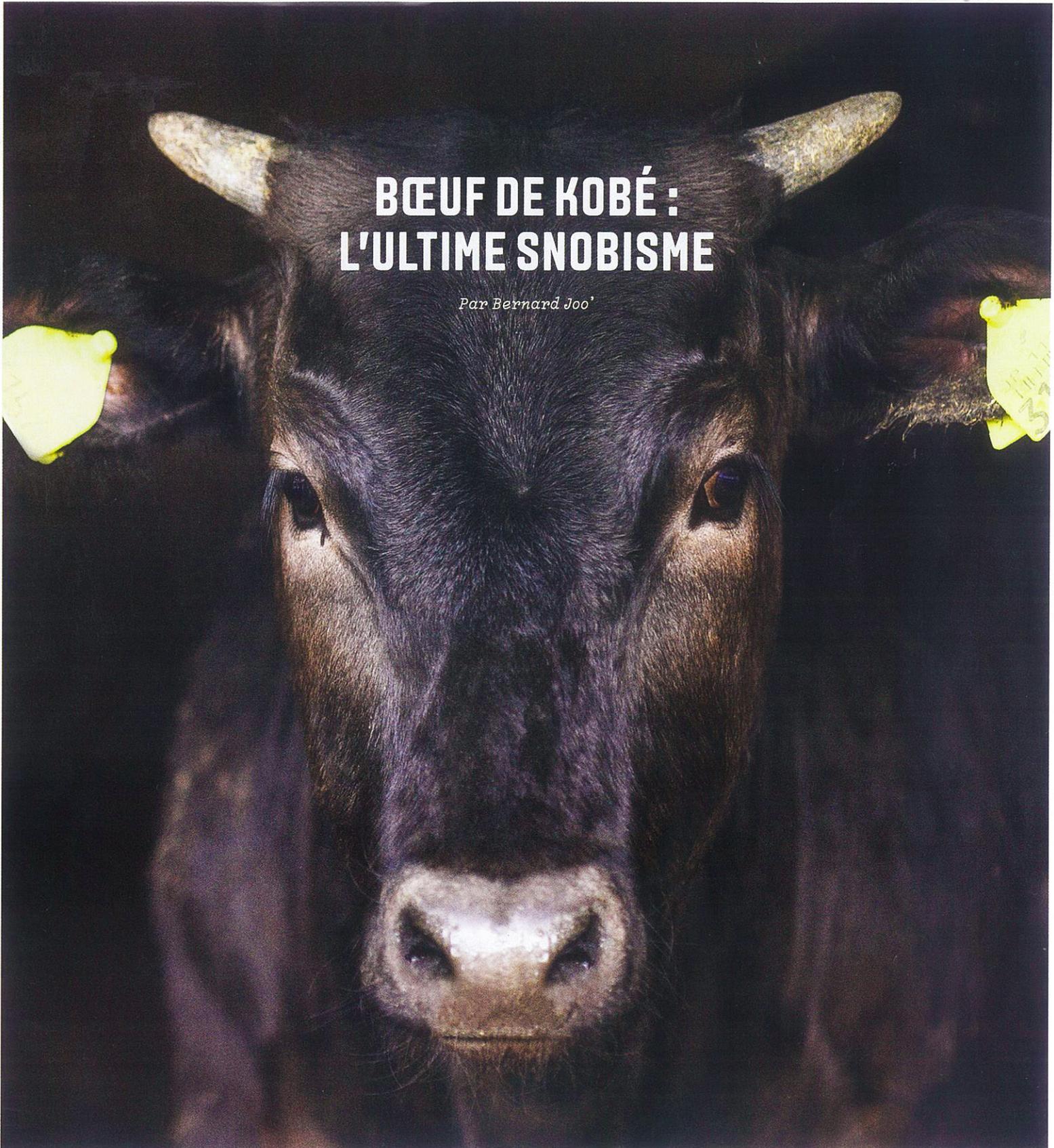


STYLE

09 OCTOBRE 2015



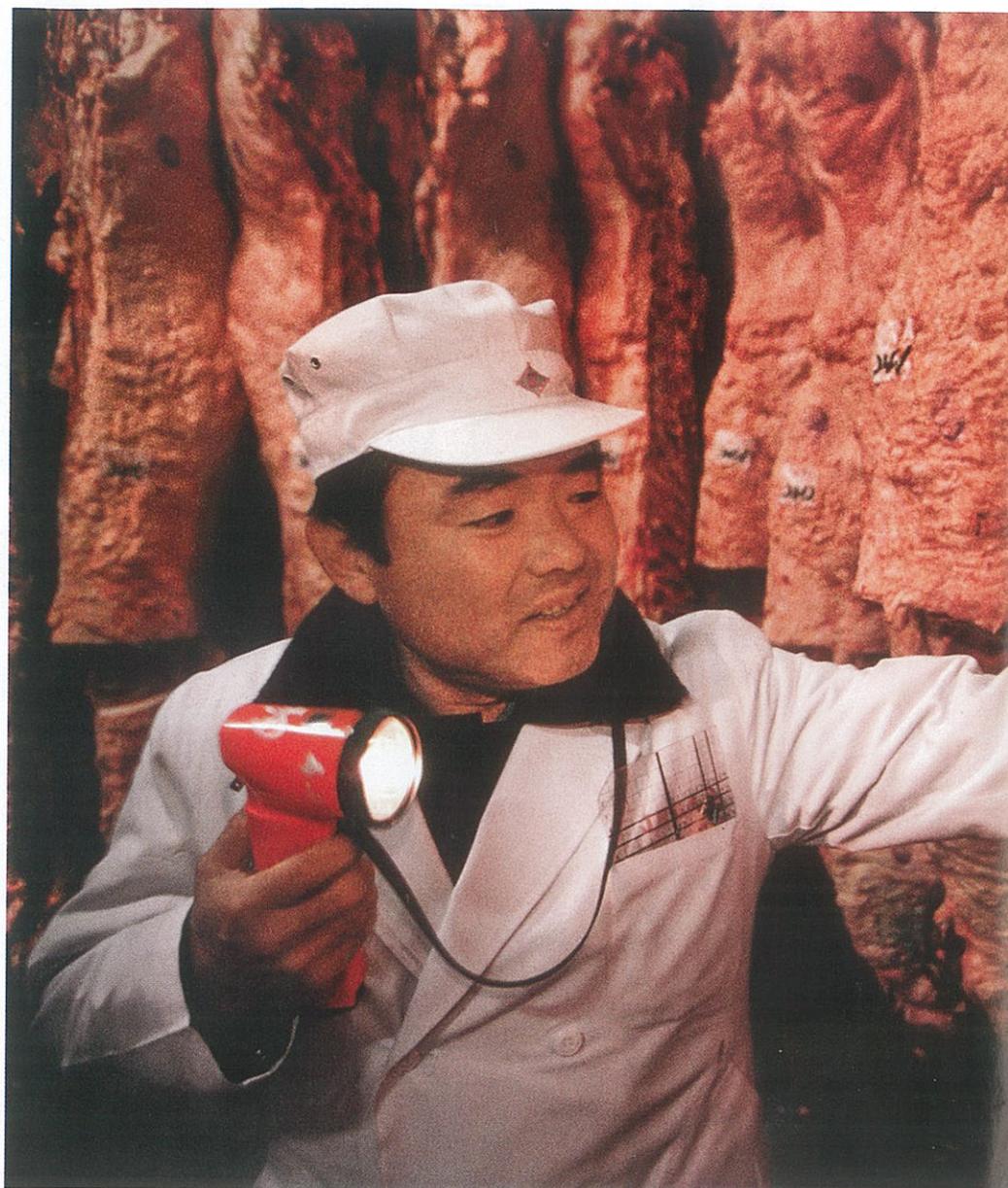
BŒUF DE KOBÉ : L'ULTIME SNOBISME

Par Bernard Joo'

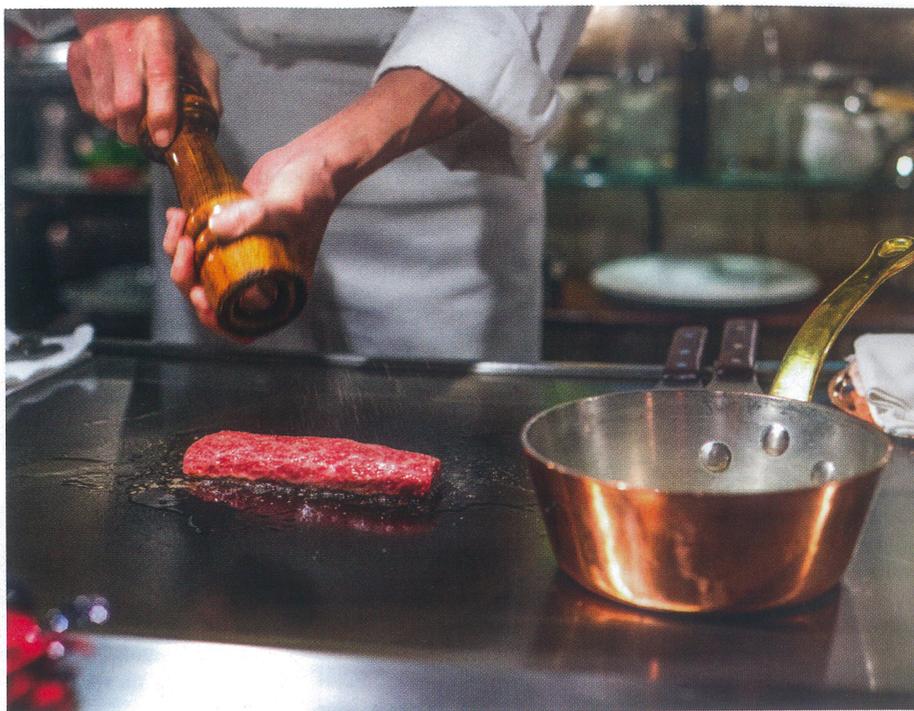
Il est gras.
 Il est rare.
 Il est cher.
 Il aime les massages
 et Mozart.
 Il vient du Japon et
 débarque timidement
 en France : le luxe
 nippon sur pattes
 a-t-il un avenir
 dans l'Hexagone ?

C

'est l'histoire d'un bœuf élevé façon grand cru. Un bœuf si luxueux et fondant qu'il espère devenir une manière de nouveau foie gras. Venu du Japon, du sud-ouest de Kyoto pour être précis, ses qualités gustatives sont bien supérieures à celles de celui avec qui on le confond souvent, le bœuf Wagyu – wa pour Japon et gyū pour bœuf, un terme générique qui englobe plusieurs races et entraîne bien des confusions. Pour bénéficier du renommé label « Bœuf de Kobé » – car c'est bien de lui et de lui seul dont on parle –, les critères sont très stricts. Sa pureté génétique est sans égale : la race est élevée exclusivement dans quelques prairies de la région montagneuse de la préfecture de Hyogo, face à la mer du Japon. Et il est issu d'une véritable orfèvrerie bovine.



Qu'on en juge... Elevé pendant sept mois au lait, puis à l'herbe, l'animal est ensuite nourri pendant plus de deux ans d'aliments à base de riz ou de maïs. Pour ne pas irriter sa digestion, de la levure de bière serait ajoutée à son régime. Pas question de froisser la bête... massée quotidiennement, parfois avec du saké. Une rumeur persistante veut que les plus heureux d'entre ces bœufs soient aussi de fins musicologues : Mozart serait la bande-son de leurs journées... Entre salle de concert et salon de massage ovin, on frôle la légende agreste. La très sérieuse association de protection du label Kobe-niku affirme elle-même que masser la bête n'attendrait pas la viande mais peut réduire le stress de l'animal de même que Wolfgang Amadeus peut surtout servir à sonner



Contrôle qualité dans un abattoir japonais. Pour le meilleur bœuf, le prix de la carcasse atteint 15 000 euros. Ci-dessus : pour une pièce fine, un aller-retour suffit.

En bas : publicité nippone pour une élevage de Wagyu.

DES CHIFFRES HORS NORMES POUR UNE VIANDE D'EXCEPTION

150 € le kilo sur l'étal du boucher au Japon.

350 € le kilo de bœuf de Kobé en France, selon la pièce de viande.

15 000 € le prix de la carcasse au Japon (parfois jusqu'à 30 000 € aux enchères), pour le meilleur bœuf de Kobé.

40 : le nombre d'animaux importés par mois en France.

1830 : l'année où l'Europe

découvre la race wagyu (*Livre généalogique des races bovines*).

1950 : le Japon lance l'élevage à vocation gastronomique.

1 000 € : le prix d'un embryon sur le marché officieux à travers le monde. Le commerce du Wagyu à l'état de bête vivante est interdit hors du Japon.

400 jours : la période d'engraissement pour le marché japonais – ramenée à 200 jours pour le marché européen.

1 à 12 : l'échelle japonaise de l'indice qui fixe le prix est fonction du taux de gras dans la chair de l'animal. Plus l'indice est élevé, plus le persillé augmente et plus la viande est chère. Le bœuf de Kobé a obligatoirement un indice 10/12.

l'heure du repas... Demeure un résultat : un concentré de graisse d'exception sur pattes, à la chair riche en acides gras mono-insaturés, avec un bon ratio oméga 3/oméga 6. De là à dire que le bœuf de Kobé est compatible avec une alimentation anticholestérol, il n'y a qu'un pas... Que personne ne franchit.

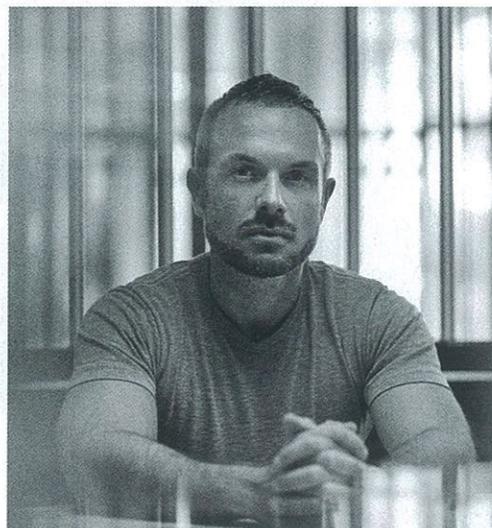
Car le bœuf de Kobé est avant tout un produit de luxe. Dont la consommation n'est autorisée que depuis un peu plus de cent quarante ans. Pendant la période Edo (1603-1867), il est réservé à l'empereur, au shogun et aux seigneurs féodaux qui en mangent en raison de ses « propriétés médicinales ». A partir de 1868, il trouve sa place alors que s'instaure dans l'archipel une gastronomie aristocratique issue de la cuisine de Cour. Privilégiant la

LES HOMMES DE KOBÉ

Les frères Metzger (de gauche à droite: Olivier et Franck) l'importent et le vendent aux tables étoilées et en direct dans leurs boucheries.



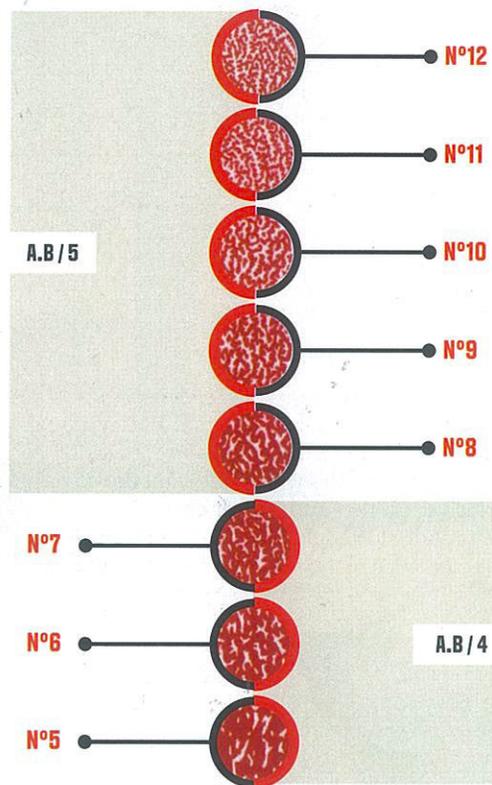
Le groupe dirigé par Riccardo Giraudi a signé un accord avec les producteurs japonais pour l'importer. Il la propose aussi dans ses restaurants.



CLASSIFICATION DE LA VIANDE KOBÉ

LA VIANDE EST ÉVALUÉE SELON SON PERSILLAGE, SA COULEUR, SA BRILLANCE, SA TEXTURE, SA FERMETÉ

Le rendement est désigné par une lettre et la qualité désignée par un chiffre



sophistication, elle utilise des produits rares et coûteux dont ce bœuf « haute couture », réservé à une élite. Un vrai mystère le nimbe d'un parfum d'exclusivité. « La filière viande, de l'élevage à la découpe en passant par l'abattage, est depuis la nuit des temps organisée par une caste qui vit en marge de la société. C'est un univers très fermé, très difficile à pénétrer, d'où la légende qui entoure le bœuf de Kobé », indique le boucher Yves-Marie Le Bourdonnec. Et puis, il y a sa chair reconnaissable à l'œil nu. Elle est particulièrement « persillée », c'est-à-dire parsemée de menus filaments de graisse. « Ce gras qui la caractérise a une saveur proche de celle du muscle et un goût bien équilibré », savoure le chef trois étoiles Guy Savoy. Conséquence ? La viande fond dans la bouche, un peu comme un beurre de baratte... L'importateur monégasque Riccardo Giraudi précise : « De la même façon que la truffe n'est pas qu'un champignon, le caviar pas qu'un œuf de poisson, le bœuf de Kobé n'est pas qu'un simple steak. Il existe beaucoup de bordeaux mais un seul pétus. Il y a beaucoup de Wagyu mais un seul bœuf de Kobé. »

Un parallèle moins osé qu'il n'y paraît. Car la confusion entre Wagyu et Kobé est commune et a longtemps été entretenue y compris par

des restaurateurs sans scrupules. Le magazine américain *Forbes* mit les pieds dans le plat en 2012, en révélant que si l'appellation Wagyu pouvait s'appliquer à certaines viandes en provenance par exemple d'Australie, le Wagyu vendu aux Etats-Unis ne pouvait être en aucun cas être de Kobé... son export n'étant pas alors autorisé. Depuis, les temps ont changé : on en trouve officiellement depuis 2012 outre-Atlantique et depuis 2014 en Europe.

Ce serait donc désormais au tour des gourmets de l'Hexagone de succomber à cette passion, un rien snob sans doute, pour la viande « officielle » de la Maison impériale. Il y a quelques mois, une imposante délégation d'éleveurs et de représentants du gouvernement nippon a même fait le déplacement pour vanter les mérites de leur viande, devant un parterre de bouchers et de chefs. L'objectif de cette opération de lobbying ? Tenter de se faire une place sur les grandes tables, imposer son origine japonaise et faire de sa rareté un atout. Riccardo Giraudi – qui importe 80% des carcasses réservées à l'Union européenne, précise : « Seulement 20% du cheptel de bœuf de Kobé est exporté. Sur 5 000 animaux produits par an au Japon, seul un millier peut donc

servir les meilleures tables du monde. L'Europe en importe 25 par mois... soit 50 entrecôtes, filets et faux-filets. » Une allocation plus que restreinte, transparente – tout un chacun peut consulter sur le site www.kobe-niku.jp les quantités exportées, jour par jour, exportateur par exportateur. Cette rareté explique son prix élevé : autour de 350 euros le kilo.

TEXTURES DÉLICATES

Conséquence, ici comme ailleurs, la viande se consomme en part modeste. « 120 grammes forment déjà une belle portion », indique Guy Savoy. « Il faut la cuisiner avec le moins de matière grasse possible, poêlée ou à la plancha. Comme pour les autres viandes, l'un des morceaux les plus recherchés est le paleron, lequel doit normalement être braisé, mais qui nécessite ici une cuisson courte (mais saisie) pour être dégusté saignant. Pour compenser sa richesse gustative en gras, on aime bien l'accommoder avec de la purée de raifort ou du wasabi frais. Des condiments qui l'équilibrent. » Un plaisir couture donc et bien parti pour le rester. « L'un des enjeux, complexe, est de savoir le préparer pour goûter ses particularités. D'autres bœufs japonais, originaires de Tajima, Ohmi ou Guma, sont également excellents... »,

précise Olivier Metzger, qui importe, lui, le «vrai bœuf de Kobé», et le propose quand il arrive et qu'il est certain de sa qualité, à des restaurateurs et directement à ses clients dans ses boucheries de Boulogne et de Neuilly. Les meilleures viandes que j'ai goûtées au Japon sont des Wagyu provenant d'élevages peu connus, comme Omigyu, Idda, ou Matsuzaka. Ils développent des textures délicates et des arômes fruités», observe le chef le boucher Yves-Marie Le Bourdonnec qui a, un temps, proposé lui aussi du Kobé à la vente au particulier. Car un nouveau pouçon voit le jour : certaines coopératives de Kobé développeraient des élevages à grande échelle gavés au soja américain afin de faire face à la demande...

MUSIQUE ET MASSAGES

Il demeure également que le succès annoncé des conséquences indirectes dans l'Hexagone : quelques éleveurs français s'inspirent ainsi des méthodes nippones en associant de l'alcool au régime alimentaire de leur cheptel, pour rendre la viande plus fondante et plus persillée. Jean-Charles Tastavy, un viticulteur de l'Hérault, a mené cette expérience sur trois bœufs. Il a aujourd'hui créé sa propre association et déposé la marque Vinbovin. Pour le viticulteur, «la viande est surtout marquée par le bonheur de l'animal». Et rajouter, un rien ironique : «Le vin, ça rend heureux, à condition de le boire de façon modérée.» Dans la même région, Claude Haballier, propriétaire d'un élevage de bureaux à Lunel-Viel, s'est aussi lancé en 2011 avec deux bêtes de race angus et une amarguaise. Pendant cinq mois, il complète sa ration d'orge, de foin et d'eau par un bon verre de vin quotidien (l'équivalent d'un verre pour des bêtes de cette carrure). A Villequier, en Haute-Normandie, un autre éleveur normand, François-Xavier Craquelin, dorlote ses bœufs après un élevage à base de pois de luzerne. Quatre mois avant l'abattage, ils sont mis à un régime un peu particulier, inglutissant chacun 15 litres de cidre (bio) par jour. Une dose importante, même s'il assure que ses animaux «ne sont pas saouls, mais zen à permanence». Et détendus : ils ont également droit à musique et massages (les bêtes se reposent sur des brosses automatiques, comme pour le nettoyage des voitures). Ce «bœuf dré» (la marque a été déposée) aurait des caractéristiques organoleptiques uniques. Quel goût ? François-Xavier Craquelin évoque la noisette ou même le foie gras. Résultat ? Le bœuf français «façon Kobé» se vend de 100 à 300 euros le kilo en boucherie. La démocratisation n'est pas pour demain... Les viandes 100% françaises ne cessent de poursuivre leur propre chemin de qualité : les charolaises et limousines ont encore de beaux jours, si l'on ose dire, devant elles... ●

LE MEILLEUR DU GRAS

De la viande la moins grasse à la plus grasse.



LES VOLAILLES À CHAIR BRUNE

Elles sont les plus grasses, riches en acides gras saturés, mauvais pour la santé, à l'exception du canard. Du plus maigre au plus gras : la pintade, le canard, la poule, l'oie.



LE GIBIER

C'est une viande d'une grande qualité nutritionnelle, pauvre en matières grasses, très digeste. Elle est une bonne source de phosphore, de potassium et de fer.



LE CHEVAL

Cette viande n'a plus trop la cote et, pourtant, c'est une très bonne source de glucides (jusqu'à trois fois plus que le bœuf) et de fer. Le cheval a un taux élevé d'acides gras insaturés.



LE LAPIN

C'est une viande maigre : seulement 10% de lipides, dont la moitié sont des acides gras insaturés (utiles pour la prévention des maladies cardiovasculaires). La cuisse est le morceau le plus maigre avec 4% de M. G.



L'AGNEAU

C'est l'animal le plus gras surtout les côtelettes, le gigot et l'épaule. Cette viande est riche en acides gras saturés dont les effets peuvent être néfastes pour la santé. C'est en revanche une excellente source de vitamines B2, B3 et B12 et de minéraux.



LE PORC

Tout est bon dans le cochon, mais pas toujours sain. Les morceaux les plus maigres sont le jambon cuit (sans le gras) et le filet maigre. Parmi les plus gras : les côtelettes, les travers, la charcuterie.



LE BŒUF ET LE VEAU

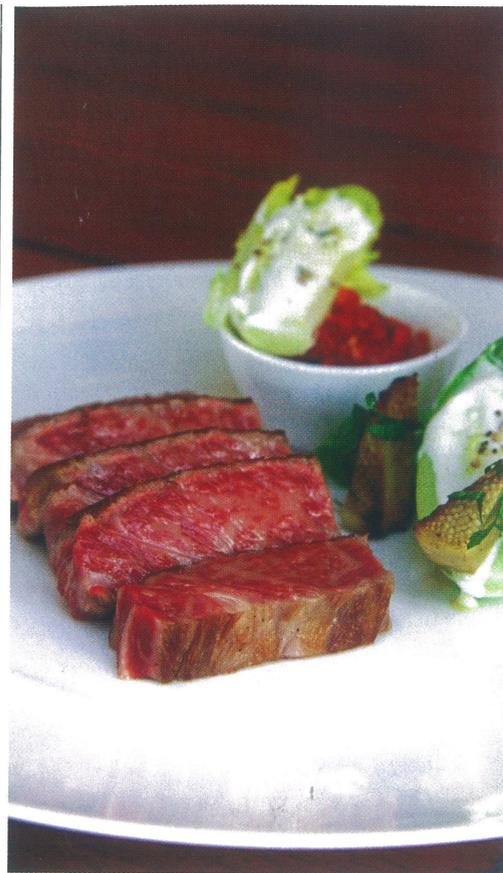
C'est la viande la plus consommée, première source de fer de notre alimentation. Les morceaux les plus maigres : bifteck, faux-filet, rosbif, steaks hachés à 5% de M. G.



LES VOLAILLES À CHAIR BLANCHE

Poulet, dinde, pintade et caille sont les moins gras (sans la peau, où se concentrent les lipides). Ces viandes de basse-cour contiennent des protéines de bonne qualité. Le blanc est la partie la plus maigre.

SOURCE : INSTITUT NATIONAL DE PRÉVENTION ET D'ÉDUCATION POUR LA SANTÉ (INPES).



CONSEILS DE CUISSON

Rien de bien compliqué. Il suffit de saler la viande avant de la saisir. Le secret est de la laisser reposer au moins un quart d'heure avant de la déguster pour laisser le temps au sang de se répartir dans tout le morceau. Attention, compte tenu de

sa masse grasseuse, la viande est à surveiller de près, elle commence à fondre à partir de 25°.

A la poêle : utilisez un morceau de gras pris autour de la pièce de viande, faites-le fondre et utilisez-le comme graisse de cuisson ! Pour une grosse épaisseur, les chefs misent sur la basse température pour obtenir une bonne cuisson à cœur. Pour une pièce fine (1,5 cm), contentez-vous d'un aller-retour.

A la plancha : une cuisson idéale, la fonte du gras est immédiate en surface et elle procure une belle caramélisation.

En rôti : on peut alors l'accompagner d'un beurre d'ail, composé de beurre ramolli, d'ail écrasé, d'estragon, de sel et de poivre, posé au service sur la viande encore chaude.

En marinade : faire macérer la viande dans une sauce chili avec du miel, de l'huile de sésame, du vinaigre de riz, de la coriandre, du gingembre et de l'ail pilé. Pour conserver sa chaleur, placez le morceau au four à moins de 50 °C pour éviter que viande ne continue à cuire.