

La valeur de la viande suisse est le fruit du travail de nombreux acteurs

Les agriculteurs, les bouchers et les cuisiniers ont chacun leur spécialité. Mais ils font cause commune pour expliquer aux consommateurs où et comment ont vécu les animaux dont ils consomment la viande.

LES CUISINIERS

A Bourguillon (FR), le chef du Restaurant des Trois Tours ne badine pas avec la qualité et la provenance de la viande. Romain Paillereau propose à ses hôtes un menu constitué de cinq ou sept plats, qui change toutes les cinq semaines. «En ce moment, nous servons du grand porc blanc qui vient d'une ferme des environs. Et nous n'utilisons pas que les morceaux les plus prisés», souligne le cuisinier. «Nous avons par exemple créé une farce de raviolis aux pieds de cochon.» Il attache autant d'importance à la valorisation de tous les morceaux de l'animal qu'à la déclaration correcte de son origine par son personnel. C'est pourquoi il fait goûter chaque nouveau menu à tous ses collaborateurs et leur raconte l'histoire de chaque mets.

La régionalité est aussi une priorité pour son chef de partie Matthieu Maeder. C'est l'une des raisons pour lesquelles celui-ci s'est inscrit au concours La Cuisine des Jeunes de Viande Suisse. Qualifié pour la finale, il a la ferme intention de convaincre le jury avec sa recette intitulée «Le veau dans son pâturage», pour laquelle il a choisi de la viande provenant de l'élevage de Richard Fragnière.

Un soutien sans faille

A un jet de pierre de Fribourg, Bourguillon est pour les gourmets un lieu de pèlerinage. Le Restaurant des Trois Tours jouissait en effet déjà d'une excellente réputation



Courte pause après le coup de feu de midi: le chef cuisinier Romain Paillereau est le premier soutien de son collaborateur Matthieu Maeder, qui prépare en ce moment la finale du concours La Cuisine des Jeunes de Viande Suisse. PHOTOS DR

avant l'arrivée de Romain Paillereau en novembre 2021. A l'époque, nombre de celles et ceux qui travaillaient pour lui à la Pinte des Mossettes l'ont suivi, dont Matthieu Maeder.

Depuis le premier jour, le restaurant fait salle comble midi et soir. Pour Matthieu Maeder, il n'est donc pas facile de se préparer au concours de Viande Suisse. Mais il peut compter sur le soutien sans faille de son patron. Ce

dernier ne se contente pas de lui prêter les cuisines de l'établissement le dimanche et le lundi, quand le restaurant est fermé. Généralement, il est lui-même présent pour coacher son jeune poulain et lui prodiguer de précieux conseils. La Cuisine des Jeunes motive d'ailleurs toute la brigade. Fréquemment, alors qu'ils ont congé, les collègues de Matthieu Maeder passent eux aussi pour l'encourager. GABRIEL TINGUELY

L'AGRICULTEUR

A Gumefens (FR), la ferme de Richard Fragnière est située à 915 mètres d'altitude, sur le versant sud du Mont Gibloux. Elle surplombe des prairies d'un vert éclatant et le lac de la Gruyère. En arrière-plan, les Alpes et le Moléson, qui culmine à 2002 mètres, dessinent un décor majestueux. Ici, nous sommes au pays du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP. Pour fabriquer ces fromages, il faut beaucoup de lait et, dans la région, les élevages de vaches laitières sont donc nombreux. En 2001, alors qu'il travaillait encore pour son père, Richard Fragnière a décidé de passer au bio. Aujourd'hui, il possède 65 hectares, 80 laitières de race holstein et un troupeau de limousines pour la production de viande.

Faire confiance à l'éleveur

«Pour nourrir le monde, il faut que chaque parcelle soit productive», explique Richard Fragnière, qui cultive lui-même tout le fourrage de ses bêtes, à savoir de l'herbe et du foin pour l'hiver, des céréales pour l'engraissement ainsi que du maïs pour pallier le manque d'herbe en automne. «Sur nos



Richard Fragnière (48 ans) produit du lait bio et de la viande bio.

coteaux, nous bénéficions d'une grande biodiversité. En plaine, nous disposons de «prairies artificielles» très productives. Nous n'utilisons pas d'engrais industriel, nous fertilisons nos terres avec le fumier de nos bovins et le lisier d'un élevage de porcs appartenant à la coopérative laitière de la région.» L'herbe nourrit les vaches, dont le lait est transformé en fromage. Le petit-lait est utilisé pour engraisser les porcs, dont le lisier fait pousser l'herbe. La boucle est bouclée.

Dans la grande étable, les bêtes se déplacent librement et

mangent quand elles ont faim. La première semaine, les petits des vaches laitières sont nourris avec le lait de leur génitrice, riche en colostrum. Ensuite, ils consomment le lait du troupeau pendant 60 jours. Au terme de cette période, l'éleveur sélectionne les vaches qui deviendront à leur tour des laitières. Les autres rejoindront les veaux qu'il engraisse, dont celui qu'a choisi Matthieu Maeder, chef de partie au Restaurant des Trois Tours à Bourguillon (FR), pour le plat qu'il présentera au jury du concours La Cuisine des Jeunes de Viande Suisse.

Partager sa passion de la nature

«Autrefois, il y avait des agriculteurs dans toutes les familles. Ce n'est plus le cas», poursuit Richard Fragnière. Pour partager sa passion, il a donc décidé d'organiser des journées portes ouvertes: «Chaque maillon de la chaîne doit sensibiliser les consommateurs à la valeur de son travail et de ses produits.»

Richard Fragnière se considère comme un mauvais cuisinier. Mais il adore manger, qu'il s'agisse d'un tartare ou d'un steak de limousine tendre à souhait et finement marbré. GABRIEL TINGUELY

Restaurant des Trois Tours

La belle demeure du 19^e siècle abrite une salle de 50 couverts.

Le jardin peut accueillir une cinquantaine de convives et la salle de réception 100 personnes. Romain Paillereau emploie sept cuisiniers et six personnes en salle.



Le thème de la 20^e édition du concours est «The Art of Veal».

La Cuisine des Jeunes

C'est le 16 mai qu'Anastasia Mischukova, Nicole Schuler, Christopher Damien Reupsch et Matthieu Maeder s'affronteront dans les cuisines de Welle 7, à Berne. Ils auront pour mission de mettre en valeur les multiples facettes du veau suisse. Organisé par Viande Suisse, ce concours permet à de jeunes cuisiniers talentueux de s'illustrer et il leur ouvre ainsi de nombreuses portes.

LE BOUCHER

SERGE GREMAUD

«TOUTE MA VIANDE PROVIENT DE LA RÉGION»

HGH: Serge Gremaud, comment se passe l'abattage des veaux?

SERGE GREMAUD: Les bêtes arrivent une à une à Farvagny (FR), où tout se passe sans stress, car le stress a un effet négatif sur la qualité de la viande. Mais après l'abattage, tout doit aller vite.

Pouvez-vous évaluer la qualité de la viande lors de l'abattage?

Oui. Le gras est une caractéristique des viandes de qualité. C'est pourquoi il faut donner un peu de céréales et de maïs aux bêtes. Pour garantir une qualité optimale, nous abattons surtout des bœufs âgés de deux ans.

Quelle est la place du veau aujourd'hui?

Les consommateurs semblent accorder la priorité au prix. Désormais, ils sont donc nombreux à opter pour de la volaille.

Quelle est l'importance de la philosophie «Nose to Tail» pour la vente?

Les abats ont toujours leurs amateurs. Mais les best-sellers restent le rôti, les escalopes et la viande hachée.

Quel est votre principal atout en tant que boucher?

Toute ma viande provient de la région.

Quel est votre morceau préféré?

Un bon steak ou un onglet grillé.

Qu'attendez-vous des restaurateurs?

Les bouchers doivent respecter beaucoup de règles. J'aimerais que les restaurateurs privilégient la viande de la région et qu'ils la déclarent mieux. GABRIEL TINGUELY



Serge Gremaud (53 ans) est boucher et il dispose de son propre abattoir.

Partenaire média
LA CUISINE DES JEUNES



Davantage d'informations:
lcdj.ch
boucherie-abattoir-gremaud.ch
trois-tours.ch