

# Fourchette & Couteau



## LA FORCE DE L'ÂGE

*Qu'il s'agisse d'animaux plus âgés ou de l'armoire de maturation: pourquoi cela vaut la peine de donner du temps à la viande.*

### **Tout sauf un anti-âge**

Le steakhouse bernois The BEEF mature sa viande lui-même. Une visite avec un coup d'œil passionnant dans l'armoire de maturation, la cuisine et la salle. >> Page 6

### **À l'âge mûr**

Le sommelier de la viande Michael Vogt nous dévoile pourquoi il préfère la viande de vaches âgées. >> Page 10



La cheffe du Fredi, Diana Perini, et le directeur du Casinotheater, Beat Imhof, grands fans de viande de vache.

*En Espagne, la viande de vaches âgées est une tradition et considérée comme un mets délicat. Dans notre pays aussi, de plus en plus d'établissements découvrent la saveur intense de la viande de vache ou laissent les arômes se développer dans leur armoire de maturation. Nous avons jeté un coup d'œil en coulisses ici et là, et demandé quelles étaient les recettes du succès, les opportunités et les défis. Notre première visite nous a conduits au restaurant Fredi à Winterthour. Le burger de vache y est un best-seller incontesté. La cheffe de cuisine Diana Perini et le directeur Beat Imhof nous ont expliqué le chemin parcouru et ce qu'il en est des autres morceaux de la vache laitière.*

# Burger de vache comme best-seller

**M**ême si la carte du restaurant Fredi de Winterthour change souvent, le burger de vache reste incontournable. «Depuis son lancement il y a six ans, c'est notre plat le plus vendu et il est devenu notre plat signature. De nombreuses clientes et clients réservent une table chez nous spécialement pour lui», indique la cheffe de cuisine Diana Perini. Le directeur Beat Imhof nous explique pourquoi le choix s'est porté sur la viande de vache lors du changement de concept et d'offre du restaurant du Casinotheater: «Avant de travailler à Winterthour, j'avais développé le concept de restauration de l'Umweltarena de Spreitenbach. Déjà à l'époque, la question était de savoir comment rendre la consommation de viande la plus durable possible.» Beat Imhof ne pouvait ni ne voulait simplement copier au Casinotheater le burger de poules pondeuses bio de Spreitenbach. Avec son équipe, il a donc développé d'autres idées, pesé le pour et le contre, et s'est finalement souvenu de la vaca vieja, la vache âgée espagnole.

## **Une utilisation entière et savoureuse**

«À Spreitenbach, Thomas Bratschi de la ZHAW avait développé avec nous un concept de durabilité. Je lui ai demandé s'il était possible de prouver scientifiquement les avantages de la viande de vache dans ce domaine.» Au Fredi, on ne pointe personne du doigt, on préfère mettre le plaisir au premier plan et laisser parler l'offre en faveur de ses propres efforts de durabilité. Malgré tout, Beat Imhof souhaitait disposer de faits – que Thomas Bratschi lui a fournis par retour du courrier: «La viande de vache allaitante n'atteint qu'environ 30% de l'impact environnemental de la viande de bœuf», explique Beat Imhof. Cette différence s'expliquerait en grande partie par l'utilisation entière de l'animal: la viande de vaches ayant terminé leur cycle de vie en tant que laitières est transformée en magnifiques patties pour burgers. Mais ce n'est pas l'unique raison pour laquelle ce plat figure depuis lors sur la carte du Fredi.

## **180 grammes de saveur**

La cheffe et le CEO sont également enthousiastes en ce qui concerne le goût:

«La viande de vache, avec sa forte saveur spécifique, convient parfaitement pour des burgers, explique Diana Perini. Les personnes qui aiment la viande sentiront la différence, bien que notre sauce barbecue maison soit également très aromatique.» Les patties que le restaurant fait préparer par Luma et qu'il assaisonne ensuite sur place pèsent 180 grammes. Selon Diana Perini, la saveur la plus proche est celle du bœuf Chianina de Toscane. La préparation des deux plats à base de viande de vache ne diffère pas de celle des plats à base de viande de bœuf. «La consistance du filet de vache est un peu plus molle, le reste du processus culinaire est le même que pour du filet d'autres animaux.» Contrairement à la viande de burger, elle ne provient pas d'un animal plus âgé, mais d'une génisse. Le filet de vaches plus âgées est plus difficile à trouver – et aussi à cuisiner et à vendre.



### Essais et erreurs

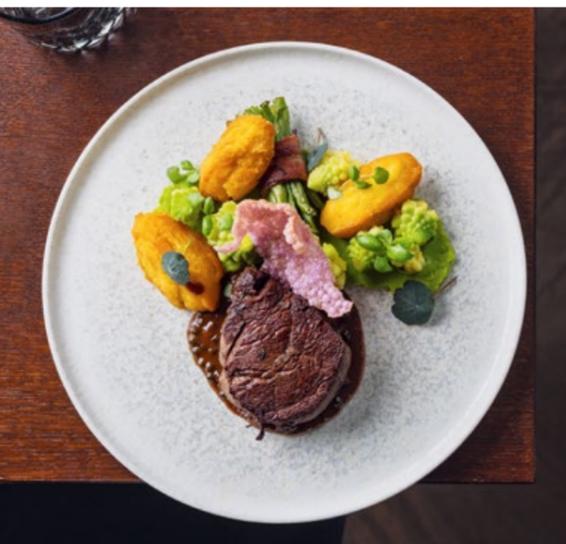
«Nous essayons régulièrement des choses, nous avons par exemple déjà eu un flank steak de vache laitière, raconte Diana Perini, Nous avons dû faire de nombreux essais avant d'obtenir un plat que nous pouvions défendre.» Au travail de test en cuisine s'ajoute le besoin d'explication vis-à-vis de la clientèle. Au restaurant, tous les produits à base de viande de vache ont été acceptés sans problème. C'est plus difficile dans le domaine de l'événementiel, selon l'expérience de Beat Imhof. Son goût pour l'expérimentation n'en est pas diminué pour autant: «Pour un événement, j'ai proposé à un sponsor une entrecôte de vache – un morceau de viande pas si simple. Cela a été un échec cuisant. Mais nous en avons parlé. C'est cela qui est important.»

### Il y en a pour tous les goûts

Montrer l'exemple, telle est la philosophie du Fredi. Lorsque l'établissement a pris une nouvelle orientation il y a six ans, Beat Imhof souhaitait satisfaire le large public du restaurant appartenant au Casinotheater. «Nous avons donc cherché dans diverses directions et proposons aujourd'hui de tout sur notre carte, de la tarte flambée au filet. Un burger au théâtre aurait été impensable auparavant.» Au Fredi, le concept de burger va encore plus loin: il est décliné en trois versions – à la viande, végétarien et végétalien. «Généralement, on trouve deux hamburgers à la viande et une variante végétarienne.» Les retours sur la voie prise au Fredi sont aussi positifs à l'externe qu'à l'interne. «Je suis fils de boucher et j'aime toujours autant la viande. Malgré tout, je suis convaincu qu'il faut vivre avec son temps et que notre offre doit rester accessible et diversifiée», déclare Beat Imhof. «Car, conclut-il, nous recevons non seulement de nombreux retours positifs, mais nous attirons aussi beaucoup plus de clientèle qu'avant.»



Prêts à être cuisinés: le patty de vache laitière et le filet de génisse.



En haut, le filet de génisse avec pommes dauphines et légumes, à droite le burger de vache dans un petit pain brioché maison: les classiques du Fredi.





# Maturé maison

*Au The BEEF Steakhouse & Bar sous les arcades à Berne, tout tourne autour de l'armoire de maturation et du chariot à viande. Coup d'œil dans les coulisses du restaurant qui a son propre label de viande suisse et place aux découpes de Swiss Black Angus «BEEF Selection».*

**A**u restaurant The BEEF, on entend soit «waouh» soit «beurk» devant l'armoire de maturation visible à l'entrée, selon le chef Mohamed Daoud pendant une pause. Il vient de dresser le flat iron pour la photo et attend le niveau de cuisson parfait du steak tomahawk. «Certaines personnes demandent même si c'est de la vraie viande ou de la décoration», dit-il en riant. L'essentiel de la clientèle sait bien sûr que la viande est vraie, car c'est précisément pour cela qu'elle vient dans cet authentique «steakhouse». Avec sa spécificité et son excellence: une viande maturée à sec, d'où l'armoire bien remplie. «Lorsque nous devons exceptionnellement nous rendre à l'armoire de maturation pendant le service, la clientèle saisit encore plus directement ce que nous faisons avec la viande.»

## Propre label de qualité

Dans l'armoire, on mature la viande provenant de trois fermes qui élèvent des vaches allaitantes. Le restaurant tient à ce que son personnel et sa clientèle connaissent les visages et les histoires derrière la viande et à soutenir des agricultrices et agriculteurs de la région. En collaboration avec Mérat AG, Sportgastro AG a créé en 2013 le label Swiss Black Angus «BEEF Selection». Avec des bœufs Black Angus certifiés IP-Suisse, il garantit que la viande répond aux plus hautes exigences en matière de qualité et de durabilité et que les établissements sont toujours bien approvisionnés. Le boucher de Sportgastro s'occupe de la découpe, l'animal est entièrement valorisé – c'est une question de respect. «Au The BEEF, nous transformons environ 450 kilos de viande de bœuf suisse par mois, explique Mohamed Daoud. Principalement des morceaux nobles et quelques



*Dévoué corps et âme à la viande maturée à sec: le chef du The BEEF, Mohamed Daoud.*



seconds cuts et abats que nous transformons notamment en pâte à tartiner, comme les rillettes servies en amuse-bouche.» Le reste des animaux est réparti entre les autres établissements de Sportgastro, de sorte qu'il n'y ait aucun reste. Il en va de même pour les entames produites lors du parage: Mohamed Daoud et son équipe les transforment en pâte à tartiner ou en burgers.

### **Maturation strictement contrôlée**

Revenons à l'armoire de maturation. Les morceaux de viande y sont maturés pendant cinq à six semaines. «Une maturation plus longue n'apporte rien de plus en termes de goût, explique le chef, grand fan du dry aging. La viande maturée à sec développe des saveurs très différentes et plus complexes que lors de la maturation humide. C'est notamment dû aux levures, dont l'effet est bénéfique dans des conditions adéquates.» Une température constante de 2° C et une humidité de l'air de 75 à 85% sont indispensables dans les armoires de maturation du The BEEF et des autres établissements de Sportgastro. «On ne peut pas faire cela à la maison», constate Mohamed Daoud. Un autre point important est la teneur en graisse, une viande marbrée comme celle des bœufs Angus convient donc parfaitement au dry aging. «Un certain pourcentage de graisse

est nécessaire pour maturer à sec, la méthode ne fonctionne pas avec des morceaux maigres. Au cours du processus, les molécules de graisse migrent dans la viande qui devient ainsi plus tendre et prend une saveur de beurre et de noisette.»

### **Combien de viande prendrez-vous?**

Pour que cette saveur se retrouve dans l'assiette, on cuit la viande sous vide, la laisse reposer un moment, avant de la saisir brièvement sur un gril à 850° C et de la dresser. Mohamed Daoud préfère servir de grandes pièces, comme le steak tomahawk dans le style NYC: tranché, avec du beurre noisette et des flocons de sel. La clientèle a le choix des accompagnements: divers légumes, dont certains également grillés, des pommes de terre de toutes sortes, neuf sauces et – pour les véritables fans des États-Unis – du mac and cheese. Les personnes qui le souhaitent peuvent également commander de la viande du chariot à viande. «Nous avons bien sûr aussi un chariot à fromages, garni par Chäsbueb, dont on voit la devanture du premier étage, explique Mohamed Daoud. Et nous présentons en plus un chariot à viande à la table de la clientèle.» Le morceau choisi est découpé à la taille souhaitée sous leurs yeux. De nombreuses personnes viennent au The BEEF spécialement pour cela. En plus

d'être une attraction, le chariot à viande est une bonne façon d'éviter le gaspillage alimentaire, car on y commande en fonction de sa faim plutôt qu'en fonction de la carte.

### **Une histoire de viande**

Du chariot ou de la carte: le The BEEF Steakhouse & Bar fournit toujours des informations sur l'origine et la maturation. Des fiches descriptives des trois fermes «BEEF Selection» sont affichées dans la vitrine. «Encore une chose que notre clientèle apprécie beaucoup», confirme Mohamed Daoud. Elle souhaite déguster une bonne viande en toute bonne conscience. Le chef n'en doute pas: outre des sources d'approvisionnement de premier ordre et dignes de confiance, «une bonne viande prend du temps, en matière de maturation et de préparation.» Il préfère donc servir à sa clientèle un amuse-bouche aux rillettes pour la faire patienter, plutôt que de se dépêcher en cuisine.

## Lexique de la maturation

*Outre le dry et le wet aging, il existe d'autres méthodes de maturation, plus ou moins établies.<sup>1</sup>*

### Maturation nulle

Cette maturation n'en est pas une. Consommée juste après l'abattage, avant que la rigidité cadavérique s'installe, la viande est assez tendre pour s'en passer. La technologie a rendu désuète cette méthode jadis courante – de bonnes saucisses exigeaient de transformer l'animal tant qu'il était chaud.

### Maturation dans le suif

Avec cette méthode, la viande n'est pas mise sous vide dans un sachet en plastique, mais enrobée de graisse (comme du suif de bœuf liquide) par trempages successifs. La couche de graisse préserve la viande des micro-organismes et du dessèchement, donc de la perte de poids, pendant la maturation.

### Maturation à la cendre

Pour cette forme de maturation, le train de côtes de bœuf entier est frictionné avec de la cendre de hêtre froide, du sel et des épices. La viande ainsi traitée mûrit plusieurs semaines. Résultat: une viande rouge foncée, ferme mais tendre – il y a qui la considère meilleure que la viande dry-aged.

### Aqua aging

Cette méthode est l'invention d'un maître boucher à qui le goût et l'odeur de la viande maturée sous vide déplaient. Il a préféré la faire tremper dans de l'eau minérale, à l'abri de l'oxygène, donc de la détérioration. L'eau dissout également les défauts d'arôme et adoucit et attendrit la viande.

### Maturation à la moisissure

Certaines moisissures influencent positivement le goût et la texture des aliments, c'est bien connu. La société suisse Luma a donc mis au point une méthode associant dry aging et affinage à la moisissure noble, pour une viande extrêmement tendre, aux arômes marqués.

<sup>1</sup> Cf. M. Podvinec, *Veredelung*, Matthaes Verlag.

# «La viande de vaches âgées a une saveur incomparable»

Michael Vogt a une préférence pour la viande de vaches âgées. Le sommelier de la viande de Staad, dans le canton de Saint-Gall, nous révèle ce qui est important pour en faire un steak parfait.



## Pourquoi la viande de vaches âgées a-t-elle une si mauvaise réputation?

Michael Vogt: Nous organisons régulièrement des tavolatas dans notre boucherie. Elles attirent plutôt des hommes et montrent qu'aujourd'hui encore, la viande de vache âgée est souvent associée à la cuisine militaire et à l'adjectif «coriace». Le fait que la viande d'animaux âgés fasse sourcilier a donc beaucoup à voir avec le passé.

## Qu'est-ce qui a mené à un revirement?

Tout a commencé en Espagne, où des personnes précurseuses ont claironné partout les avantages de la viande de vache et l'ont mise sur le devant de la scène. Mais ne nous faisons pas d'illusions: en Suisse, la viande de vaches âgées reste un produit de niche pour amatrices et amateurs. D'une part, elle demande des explications, du temps et des

efforts, et d'autre part, elle n'est disponible qu'en faible quantité. Sur une centaine d'animaux, la viande de deux au maximum convient. Nous pourrions approvisionner beaucoup plus d'établissements qu'actuellement, mais nous n'avons pas assez de viande. Nos produits figurent ainsi uniquement à la carte de restaurants de haute gastronomie.

## Quels sont les attraits de la viande de vache âgée?

Contrairement à d'autres personnes, mon premier critère de qualité en matière de viande est la saveur. Et dans ce domaine, la viande de vaches âgées est incomparable. En effet, comparée à celle de jeunes animaux, elle a plus de goût, de caractère, de structure et de texture. Tout le contraire de ce que recherchent les amatrices et amateurs de filet. Pour que ces caractéristiques se développent

en bouche, nous servons la viande de nos tavolatas uniquement avec du sel. Manger chez nous, c'est déguster une saveur de viande pure. La viande de vaches âgées a un goût incroyablement riche et persistant. Une expérience gustative qu'un beurre aux herbes ou une sauce au poivre atténueraient inutilement. Et ce n'est pas tout: la viande de vache âgée est probablement la plus durable. La vache a soit donné du lait, soit allaité des veaux qui deviendront des bœufs – et en plus, sa viande va devenir un steak parfait.

## Et comment réussir un steak parfait?

Les températures de cuisson jouent bien sûr un rôle très important, mais le travail en amont, c'est-à-dire le choix de la vache et le processus de maturation, est décisif. Pour nous, il faut suffisamment de graisse de couverture et de graisse intramusculaire.

# L'AVIS DE PASCAL SCHMUTZ

## Qu'est-ce qui est important pour un restaurant qui affine sa viande?

Tout d'abord, le respect du produit, mais aussi de l'animal: où vivait-il, comment a-t-il été élevé, quelle était la qualité de sa nourriture? Seule une bonne communication avec les fournisseurs permet de répondre à ces questions. Un restaurant devrait acheter un animal entier, ou du moins une moitié, et pas seulement des morceaux nobles.

Pour suspendre la viande, il faut une température d'environ 6° C et une humidité de l'air de 50 à 55%. Il est important qu'une pellicule sèche et protectrice se forme au cours du premier mois. L'animal peut ensuite être découpé. Toutes les qualités de viande ne se prêtent pas à la longue maturation à sec qui suit: les morceaux idéaux n'ont ni trop ni trop peu de graisse, par exemple le train de côtes, la côte couverte et l'entrecôte.

Au début de la maturation à sec, la viande doit être placée sur des étagères en acier inoxydable et retournée régulièrement. Si elle ne sèche pas assez, on diminue un peu l'humidité de l'air. La maturation terminée, on la pare généreusement avant de la

cuisiner. Cela vaut la peine de faire des essais et des tests avant de proposer cette viande à la clientèle.

## Quand et pourquoi est-ce la peine de maturer soi-même?

En raison de la prise de conscience concernant la viande. Nous faisons partie du processus, nous nous y impliquons et apprécions ainsi davantage l'animal et le produit. Et pour son incroyable enrichissement en saveur. La maturation déclenche des processus qui transforment la texture et rendent la viande plus tendre. Je suis convaincu que c'est à la portée de tout le monde. De plus, cela renforce la communication avec la clientèle, qui apprécie la considération.

## Raconter une histoire sur ce que des animaux âgés apportent

Mon secret? J'ai beaucoup aimé acheter des animaux entiers et repenser la maturation et le stockage. Avec mon boucher, nous avons développé notre manière de faire: il a acheté des vaches âgées, je les ai maturées, puis frottées avec de la graisse de rognon fondue mélangée à du charbon de bois de hêtre et de sapin. Je l'ai ensuite stockée encore deux à trois mois – faisant ainsi

d'une viande souvent décriée un produit célébré. Le storytelling permet d'en justifier le prix. Conclusion: pas besoin de viande tous les jours, mais quand on en propose, il faut raconter une formidable histoire de durabilité sur le restaurant, la ferme et l'animal acheté dans la région.



Pascal Schmutz, chef récompensé et conseiller gastronomique.

Ces deux éléments témoignent d'une vache qui a eu une belle vie et sont indispensables pour une maturation réussie. En théorie, la tendreté ne s'améliorerait plus après 28 jours – une limite que nous avons repoussée plusieurs fois lors de notre recherche de la durée de maturation idéale. Les enzymes travaillent beaucoup plus lentement dans la viande âgée, le processus dure donc plus longtemps. À notre avis, il faut 40 à 60 jours pour qu'une vache âgée développe une saveur et une texture optimales. Au-delà, le goût de noisette prédomine de plus en plus, ce que je n'aime pas, car il masque la saveur naturelle, authentique de la viande. Une bonne température à cœur est essentielle lors de la préparation: en dessous de 50° C, la saveur est très carnée, la palette qui nous convient, à savoir une légère note de beurre et de noisette et un goût de viande intense, s'obtient

précisément entre 52 et 56° C. Je conseille de toujours travailler avec un thermomètre au cœur de la viande et de lui laisser le temps dont elle a besoin.

## Chez la vache, l'âge a un effet positif sur la saveur. D'autres animaux pourraient-ils être abattus plus tardivement?

C'est une question très difficile. Cela dépend à chaque fois de la situation, on ne peut pas généraliser. Aussi longtemps que tant de personnes favoriseront la tendreté de la viande, repousser l'âge de l'abattage n'aura guère de sens. Il me semble plus important de revenir à une plus grande conscience de nos possibilités. Nous avons tout ce qu'il faut pour produire une viande parfaite. Il n'y a aucune raison de se rabattre sur des «pays du steak» comme les États-Unis. Nos steaks n'ont rien à leur envier, ressentons-en plus de fierté.

## Michael Vogt

Dans sa boucherie Hinterhof, Michael Vogt vend de la viande de vaches laitières âgées plutôt que du filet, entre autres à des cheffes et chefs étoilés comme Sven Wassmer et Silvio Germann. L'ancien imprimeur offset s'est tourné vers la boucherie il y a cinq ans. En tant que sommelier de la viande, il s'engage aujourd'hui pour une utilisation plus différenciée de la viande.

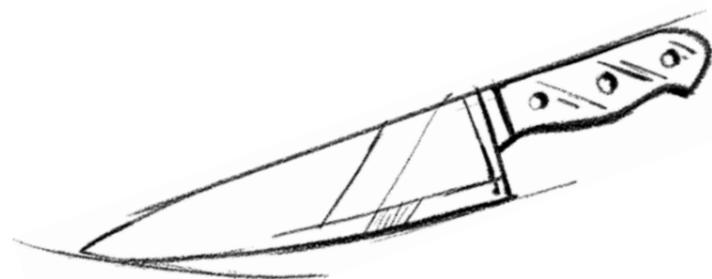
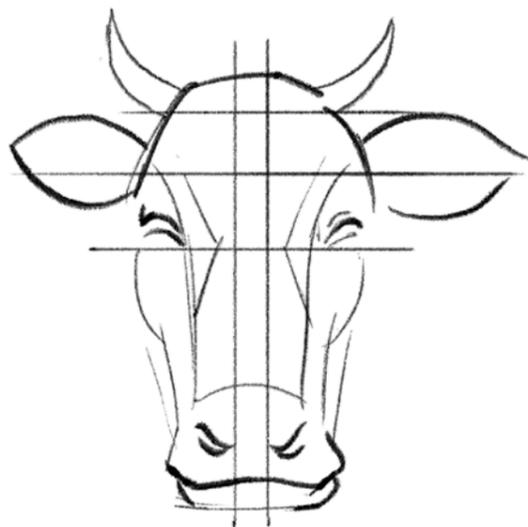
# La viande séchée selon Alpahirt



*Le label Alpahirt défend une viande séchée comme autrefois, fabriquée à partir de viande d'animaux nourris d'herbe, assaisonnée et séchée selon la recette de l'arrière-grand-père. Le fondateur Adrian Hirt nous donne un aperçu de l'une des plus anciennes méthodes de conservation.*

## Choisir la viande

Tout commence par le choix de la viande. Il est important pour nous de savoir si les animaux ont été élevés conformément à l'espèce, ont eu le temps de s'imprégner d'histoires de pâturages, ont mangé de l'herbe. Chez Alpahirt, nous préférons en outre les animaux âgés, parce que leur viande offre un spectre aromatique beaucoup plus large que les jeunes qui n'ont pas le temps de développer une saveur propre. Notre viande séchée doit avoir un goût de viande, pas de marinade.



## Découper

Lors de la découpe de chaque muscle, il est important de couper plutôt perpendiculairement aux fibres. La viande sèche mieux, devient plus tendre, plus stable et se conserve mieux ainsi.

## Épicer et mariner

Pour la conservation, nous n'utilisons ni mélanges d'épices industriels ni salaison à sec. Au lieu de cela, nous faisons confiance aux épices naturelles que mon urneni<sup>1</sup> utilisait déjà et qu'il a ensuite transmises à mon neni<sup>2</sup>. C'est lui qui m'a appris le métier. Notre recette remonte donc à 1896 et est basée sur le salage humide: la viande est placée dans une cuve avec du sel des Alpes et des épices, puis on l'arrose de vin rouge. Elle y reste environ un mois, mais doit être régulièrement retournée pendant cette période pour être entièrement imprégnée de sel.



## Maturer

C'est le moment où la viande développe tout son caractère, mais aussi le plus grand défi sur le chemin vers la viande séchée. L'interaction entre la circulation de l'air et la température est un équilibre délicat. Si l'on sèche la viande trop rapidement, elle durcit à l'extérieur et reste molle à l'intérieur. Pour obtenir un séchage uniforme, il est important d'augmenter progressivement la température au début de la phase de maturation qui durera deux à trois mois. Beaucoup de travail manuel est nécessaire pendant cette période: chaque morceau doit être contrôlé à plusieurs reprises. Une pression du doigt permet de vérifier la résistance: plus elle est grande, plus la viande est sèche. La formation de moisissures nobles, un critère de qualité, fait également partie du processus et génère les arômes de noisette. Nous le laissons se dérouler, ce qui demande aussi beaucoup de travail. Pour que nos produits ne soient pas gras lors du déballage à la maison, nous brossons chaque morceau de viande naturelle individuellement avant de l'emballer.

## Do it yourself: beef jerky

La production de viande séchée est un métier qui demande beaucoup d'expérience et pas mal d'équipement. Pour un essai personnel, je miserais donc plutôt sur du beef jerky: pour cela, il faut un morceau de viande maigre, par exemple du rôti, de la noix ou du rumpsteak, provenant d'une ferme de confiance. Couper la viande en fines lamelles régulières, laisser mariner quelques heures, sécher au déshydrateur ou au four à 70° C pendant 7-8 heures – et voilà une petite sœur de la viande séchée faite maison.



<sup>1</sup> Urneni = arrière-grand-père  
<sup>2</sup> Neni = grand-père



## Adrian Hirt / Alpahirt

Pour Adrian Hirt, les aliments sont l'ingrédient le plus important pour une vie longue et saine. Il a trouvé sa voie lors d'un cours de biochimie, alors qu'il était en train de devenir technologue en denrées alimentaires. Lors d'une discussion sur les additifs, il s'est rendu compte qu'il n'existait presque plus de viande séchée comme celle de son grand-père et que celui-ci tenait de son père. Au lieu de cela, on trouve du sel nitrifié et du sucre partout. Il était donc temps

de produire soi-même la variante naturelle originale sous le nom Alpahirt: séchée à l'air, sans additifs et à base de viande d'animaux locaux nourris d'herbe. Car Adrian Hirt en est convaincu: l'avenir n'est pas à l'alimentation végétarienne. Il s'agit plutôt de donner la préférence à des animaux nourris d'herbe pour la viande et d'éviter ainsi la concurrence alimentaire. Sur son site internet, sa viande est tout simplement de la «viande naturelle».

# Poule au pot 2.0

*Les poules à bouillir sont l'exemple même de la cuisine avec de la viande provenant d'animaux plus âgés. La gagnante LCDJ de l'année dernière, Jana Burren, interprète ce classique de manière fraîche et créative et montre qu'on peut en faire bien plus que du bouillon de poule.*



## **Jana Burren**

A remporté l'année dernière le concours de cuisine «La Cuisine des Jeunes» avec sa création de «Burger de bœuf Hornochs, boule croquante surprise, salade fraîche» et nous accompagnera sur cette double page tout au long de l'année 2024.

Si les 2,5 millions de ménages de plusieurs personnes en Suisse mangeaient tous une poule à bouillir par an, toutes les poules finiraient dans l'assiette après la période de ponte. C'est ce qu'écrit l'association GalloSuisse sur son site internet. Pourtant, bien que les avantages de la viande de poule âgée soient nombreux – elle est très aromatique, offre de nouvelles expériences gustatives et permet d'éviter le gaspillage alimentaire en se régaland – elle a toujours mauvaise réputation. Totalement à tort, selon Jana Burren, la lauréate LCDJ 2023. «Préparée correctement, une poule à bouillir est un délice», dit-elle, évoquant la principale raison du scepticisme persistant à l'égard de cette viande. «Si on la cuisine comme de la viande de poulet courante, elle devient rapidement coriace.» Un inconvénient que l'on peut contourner avec quelques astuces. Dans une cocotte-minute, par exemple, une poule à bouillir cuit en une demi-heure. Si vous avez plus de temps, faites cuire la viande avec des légumes et des herbes pendant 3-4 heures dans 2 litres d'eau pour la ramollir. Vous obtiendrez ainsi une viande tendre et aromatique.

## **Avec la peau et les os**

Jana Burren a toutefois choisi une autre voie pour sa recette. Elle a braisé la viande pour la farce du raviolo et a d'abord mariné plusieurs jours celle pour le nugget avant de la cuire sous vide jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Ainsi, les deux éléments de viande se démarquent par leur saveur et leur tendreté. Comme elle voulait utiliser la poule à bouillir le plus complètement possible, elle a également utilisé les os et la peau: «J'ai fait bouillir les os et les ai utilisés pour le fond de volaille, qui sert d'une part de base pour la sauce et d'autre part, très fortement réduit, pour la farce du raviolo. J'ai fait cuire la peau au four et j'en ai transformée en croquant.» Entre la base de

chou-fleur et le raviolo, ce petit plus apporte du croustillant et montre le sens des textures et des saveurs de Jana.

## **Un savoir-faire ludique**

Quoi qu'il en soit, le trio de poule à bouillir contient tout ce qui est important pour Jana: «Avec sa garniture élaborée, le nugget montre mon côté léger et ludique, tandis que la fleur de pâtes mise entièrement sur le savoir-faire. Ce plat est pour moi la preuve parfaite que la cuisine créative n'a rien à voir avec des ingrédients insolites et exclusifs. Bien au contraire.»

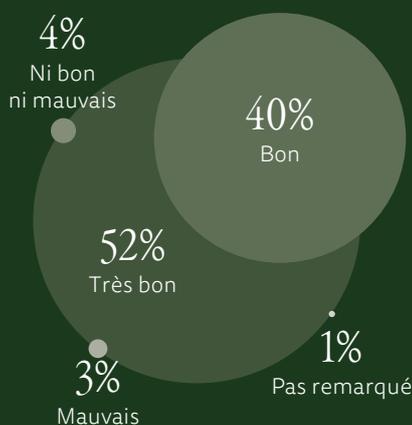


Résultats de l'enquête auprès du lectorat

# Une belle performance

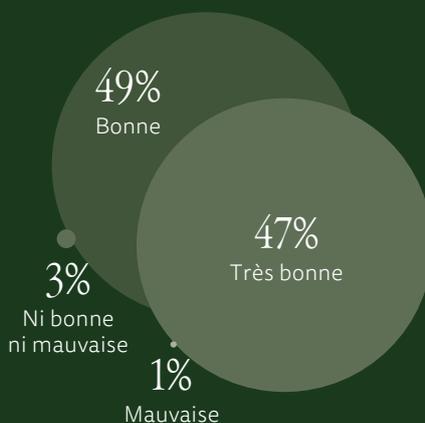
Dans le numéro 4/23, nous vous avons demandé, chères lectrices et chers lecteurs, ce que vous pensiez de la version remaniée de «Fourchette & Couteau». Nous avons le plaisir de vous informer des principales conclusions de l'enquête.

Depuis 2023, le magazine n'est plus organisé en rubriques, mais en éditions thématiques. Que pensez-vous de ce concept?



La grande majorité des réponses est réjouissante: après tant d'années, le magazine est toujours bien accueilli, le nouveau concept a permis de le moderniser avec succès et de le rendre encore plus utile aux lectrices et lecteurs.

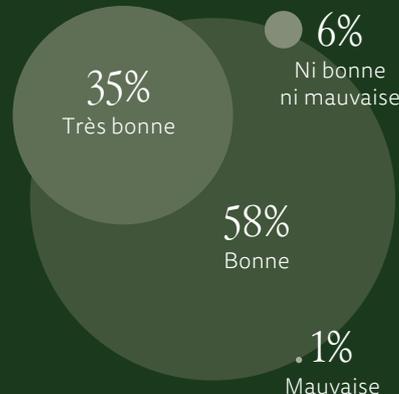
Comment jugez-vous la qualité des contenus de «Fourchette & Couteau»?



## Un grand merci

Nous vous remercions vivement pour le fort taux de réponse! Vous contribuez ainsi de manière importante à la qualité de «Fourchette & Couteau». Nous nous réjouissons de continuer à faire de notre mieux pour vous, avec des sujets passionnants et des histoires inspirantes de première main.

Comment évaluez-vous l'utilité des contenus pour les lectrices et lecteurs?



Les trois personnes qui ont gagné le jeu-concours ont été informées et nous leur souhaitons beaucoup de plaisir avec les bons d'achat de Transgourmet, Aligro et TopCC!

## Restez au courant en vous abonnant à «Fourchette & Couteau»



La différence est là.

Souhaitez-vous recevoir gratuitement quatre fois par an les dernières tendances de la gastronomie et des histoires passionnantes sur la viande? «Fourchette & Couteau» de Viande Suisse vous offre des connaissances spécialisées et des informations de fond – de pro à pro.

S'abonner maintenant simplement sous [viandesuisse.ch/commander](https://viandesuisse.ch/commander) ou avec le code QR.

Souhaitez-vous modifier votre adresse? Veuillez envoyer un e-mail à [gastronomie@proviande.ch](mailto:gastronomie@proviande.ch)

