

VIANDES AFFINÉES, VIN ET MORILLES

Les vertus de l'affinage

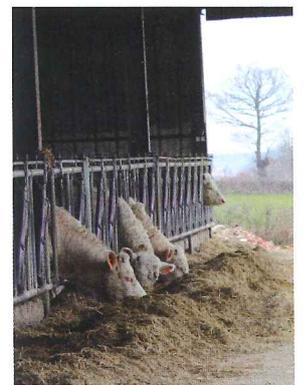
Tout comme le fromage, les viandes s'affinent pour gagner en qualité. Plus tendre, plus goûteuse, une viande maturée n'aura besoin que de peu de chose pour être sublimée. Un bon vin, une bonne sauce et le tour est joué!

LES VIANDES AFFINÉES DE PUIGRENIER

Des produits de haute gastronomie



où plusieurs paramètres sont maîtrisés (température, hygrométrie...) afin d'optimiser la tendreté et la saveur de ces viandes de race charolaise. Trois niveaux d'affinage sont proposés : 3-4 semaines (sélection), 5-6 semaines (1^{er} choix) et 7-8 semaines (extra). L'approvisionnement de la société, tous produits confondus, se fait sur un périmètre de 150 à 200 km autour de l'abattoir, auprès des principaux groupements et coopératives du secteur. Puigrenier sélectionne ses matières premières avec soin : élevage traditionnel et recherche de persillé pour le développement des arômes à la cuisson. Du côté des éleveurs, l'attention porte sur différents critères



liés à la carcasse de la vache, son caractère et sa capacité de vêlage. « C'est un travail sur la génétique en quelque sorte, explique M. Chauvet, l'un des fournisseurs de Puigrenier. Par exemple, il est inutile de favoriser les bêtes trop grosses, car cela ne correspond pas aux besoins des consommateurs. »

Agathe Jaffredo

Si l'Auvergne est connue pour ses élevages bovins, la société Puigrenier en a fait sa spécialité depuis 1976. Idéalement implantée à Montluçon, au cœur des bassins d'élevage les plus renommés de charolaises, salers et limousines, cette PME familiale de 300 personnes commercialise des viandes et des produits élaborés de viande. L'autre spécificité de Puigrenier, ce sont ses capacités d'innovation. En 2014, l'entreprise a ainsi lancé une gamme de viande affinée. Développé sur trois ans avec l'appui de l'Adiv (l'Institut technique agro-industriel des filières viandes, basé à Clermont-Ferrand), « ce concept reprend l'idée que le temps permet de sublimer les bons

produits », explique Charles Lacoste, directeur commercial de Puigrenier. Ainsi, les carrés de côtes et les faux-filets sur os sont affinés dans des chambres froides spécifiques



Le point de vue de l'acheteur Damien Bergeron, acheteur boucherie pour Metro Cash & Carry France

« La viande maturée existe depuis la nuit des temps. Il y a déjà bien longtemps, les bouchers cherchaient à attendre la viande pour atteindre une dégradation moléculaire et révéler les saveurs », rappelle Damien Bergeron, responsable des achats viandes pour Metro Cash & Carry France. Un sujet cher à l'entreprise qui a collaboré avec Puigrenier (voir reportage ci-contre) pour créer une gamme de viandes affinées. « Du fait des normes et des règles liées à la chaîne du froid, nous avons dû mettre en place un processus particulier de maturation de la viande. Après avoir sé-

lectionné certains animaux, un tri est réalisé au moment du choix des carcasses selon l'état d'engraissement de l'animal. Les morceaux de choix, tels que le faux-filet, l'entrecôte et le carré de côtes, sont sélectionnés. » Le restaurateur va d'abord choisir le morceau qu'il veut faire figurer à sa carte (le carré de côtes pour la côte de bœuf, l'entrecôte ou le faux-filet) puis il va sélectionner la durée d'affinage selon le niveau de qualité qu'il envisage de proposer – la sélection « extra » pour le meilleur goût – et se décide enfin sur le format (viande entière ou pièce).

LA CUVÉE PROBUS DU CLOS TRIGUEDINA (SOCIÉTÉ BALDÈS)

Une référence haut de gamme pour le malbec

Sept générations de vignerons se sont succédé sur les terres du clos Triguedina, situées sur trois communes de la vallée du Lot : 180 ans de savoir-faire que Jean-Luc Baldès continue d'exercer avec passion sur les 65 hectares du domaine. Parmi ces rangs enserrés se trouvent notamment les plus vieilles parcelles de l'appellation Cahors où est produite la gamme de vins du clos Triguedina. Parmi eux, la cuvée Probus, un 100 %

malbec issu de vignes de plus d'un demi-siècle, les mieux exposées du vignoble (en semi-coteaux sur les troisièmes terrasses du Lot). Après une culture traditionnelle et une vendange manuelle, ce vin est élevé dix-huit mois en fût de chêne neuf de l'Allier. Riche et équilibré, il se boit jeune carafé, mais il est bâti pour la garde, idéal pour accompagner des produits du Sud-Ouest ou des spécialités de viande.

A. J.



LES MORILLES DE PARIS SAVEURS

En sauce, elles subliment la viande

Pour accompagner les viandes affinées, rien de tel qu'une sauce faite maison aux morilles. Celles de Paris Saveurs, entreprise basée à Rungis, sont parmi les plus réputées. Du nom latin *Morchella esculenta ou conica*, les morilles poussent en lisière des forêts, sous les ormes et les frênes, ou encore dans les vergers sous les pommiers. Après avoir fait votre choix, une seule règle s'impose : éviter celles qui sont trop visqueuses ! Côté préparation, les morilles doivent



être préalablement trempées dans de l'eau tiède. Pour réaliser la sauce, les couper puis faire revenir à feu doux avec des échalotes et du beurre, déglacer au vin blanc et ajouter un peu de crème avant de mixer.

Emballer, c'est pesé !

- Assortiment de viandes affinées, coquilles et viandes piécées de Puigrenier : en colis de deux pièces
- Vins de Cahors Triguedina de Baldès : en colis de 6 bouteilles
- Morilles de Paris Saveurs : par 1 kg

Al-Moustapha Traoré, chef du restaurant Les Crocs de l'ogre, Paris 7^e

Ancien élève du chef auvergnat François Chalut, Al-Moustapha Traoré, dit Papou, est à la tête des cuisines du restaurant Les Crocs de l'ogre depuis décembre 2013. Spécialisé dans la viande, ou plutôt les viandes – on y trouve du bœuf limousin, charolais, salers ou encore



wagyu –, l'établissement possède son propre mûrissoir, qui trône au milieu de la salle, où la viande est affinée avant d'être désossée puis découpée par le chef. Une fois en pièce, elle est présentée en salle toujours dans un rayon façon boucherie de quartier. S'il le souhaite, le client vient y choisir son morceau, au poids (entre 7 et 15 € les 100 g). Au programme quelques côtes d'agneau, un peu de veau, du cochon de lait, mais aussi et surtout du bœuf, et pas n'importe lequel : la côte de bœuf, l'entrecôte et le faux-filet sont les pièces phares du menu. « Nous achetons toute la viande chez des bouchers partenaires. Je choisis des déhanchés déjà maturés de trois semaines, puis je les laisse s'affiner pendant trois à quatre semaines au moins. La viande sèche et se dénerve. Elle est plus fondante, plus tendre, et son goût se révèle », explique le chef. Côté cuisson, toutes les viandes subissent le même sort : elles sont d'abord snackées à la plancha puis finies au beurre clarifié à la poêle. En accompagnement, quelques légumes, un écrasé de pommes de terre et des sauces, le tout fait maison. Sur les tables, de bons couteaux aiguisés pour les ogres de clients.

C.-S. M.

Inspirations de chef