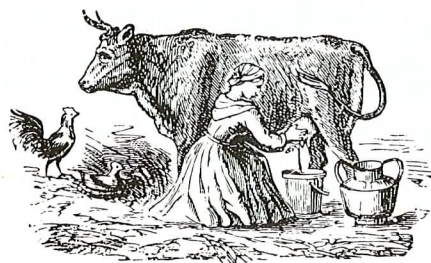


LE BANC D'ESSAI : « Il faut qu'une vache ait fait deux veaux », disent les bouchers. Mûre et persillée, sa viande sera meilleure que celle d'une bête abattue trop jeune.

↪ Dix magnifiques côtes de bœuf apportées par Jean Bissonnet et Serge Caillaud, bouchers reconnus de la place de Paris, à La Rôtisserie d'en Face de Jacques Cagna, rue Christine, dans le sixième arrondissement. Onze jurés attablés à 15 h 30 de l'après-midi – la plupart n'avaient pas osé déjeuner – pour déguster « à l'aveugle » (les pièces étaient seulement identifiées par un numéro) ces viandes issues de races ou de régions différentes, chaque côte pesant environ 1,7 kg avec l'os et mûrie pendant douze à quinze jours*. Parfaitement réalisée, la cuisson laissait la viande saignante à l'intérieur et bien saisie sur le dessus, ce qui apporte la caramélisation des sucres utiles au plaisir gustatif, sans compter un appétissant dégradé de couleurs. Seule la côte de bœuf de Chalosse, plus mince et légèrement trop cuite, a pu être défavorisée dans un banc d'essai où l'on s'étonnera plutôt du mauvais classement des races charolaise et limousine, peu en rapport avec leur réputation : elles ont été sans doute représentées par des bêtes abattues trop jeunes, d'où le manque de persillé (le gras) et de jutosité (l'expression des jus et du sang) qui donnent la saveur d'une viande. Mais ce test confirme l'avis des spécialistes : les meilleures viandes proviennent de vaches dites « de réforme », qui ont été utilisées pour le lait et la reproduction avant de régaler les connaisseurs à l'âge de quatre ou cinq ans, voire plus. « Il faut qu'une vache ait fait deux veaux », disent les bons bouchers. Plus mûre, plus riche, sa viande aura en effet plus de goût que celle des génisses de deux ans et demi ou trois ans qui font l'ordinaire des boucheries. Nos jurés n'ont donc pas été surpris par le bon classement de la normande, la simmental, la blonde d'Aquitaine ou la maine-anjou, qui sont des races à la fois laitière et bouchère. Au goût moderne, elles ont plus de tendreté que des races rustiques comme la salers ou la chalosse, dont les amateurs célèbrent toutefois une saveur et une personnalité oubliées. N'oublions pas enfin que la majorité des bêtes sont issues de croisements, notamment avec les taureaux reproducteurs du Charolais, qui tiennent toujours le haut du pavé (de bœuf, évidemment) et qu'à l'intérieur d'une même race ou région, il peut y avoir des différences selon la qualité de l'élevage : notre banc d'essai ne peut donc avoir qu'une valeur indicative et non absolue. Il a toutefois passionné les professionnels présents au moment où la viande française tente une percée sur cette qualité et l'identification de la provenance. Espérons enfin que les bouchers trouveront un terme plus valorisant que « vache de réforme » : il ne signifie pas forcément vieille carne ! P. N.



1- NORMANDE

9,1 / 10 Très belle couleur, presque violette. Viande bien mûre, finement persillée. Bonne jutosité. Beaucoup de moelleux et de « soyeux ». Du beurre, avec un petit goût de noisette. Viande fondante, saveur extraordinaire. Avis général : « On rêve d'en manger comme ça plus souvent. »

2- SIMMENTAL

7,8 / 10 Bel aspect, couleur rouge brillant. Une viande à la fois tendre et ferme. Bonne structure et jutosité. Peu de gras, mais goût ample, persistant en bouche. Saveur aromatique.

3- BLONDE D'AQUITAINE

7,7 / 10 Couleur vive, soutenue. Texture fine et soyeuse. Viande délicatement persillée ; jutosité moyenne mais grande tendreté. Goût suave, onctueux, assez long.

4- MAINE-ANJOU

7,1 / 10 Belle couleur rouge-bleu. Bonne odeur de viande. En bouche, texture ferme. Manque de jutosité, mais tendre. Goût agréable, prononcé. De la mâche. Saveur pleine.

4 EX AEQUO- CHALOSSE

7,1 / 10 Viande un peu trop cuite, qui a donc perdu un peu de sa couleur et de sa jutosité. Texture ferme, mais gras extraordinaire : « On dirait de la moelle », s'exclament plusieurs jurés. Goût puissant. Beaucoup de personnalité.

6- SALERS

6,7 / 10 Couleur rose pâle. Texture fine, excellente jutosité. Viande très tendre, mûre. Fondante au goût, mais manquant curieusement de caractère

6 EX AEQUO- GASCONNE

6,7 / 10 Belle couleur, régulière. Grain fin. Bonne jutosité. Viande tendre comme du filet, qui devrait plaire à tout le monde, mais manquant un peu de saveur.

8- PARTHENAISE

6,2 / 10 Couleur claire. Texture un peu élastique. Pas assez persillée. Jutosité moyenne mais viande tendre, agréable. Peu de goût, tout de même.

9- CHAROLAISE

5,7 / 10 Aspect plus terne. En bouche, texture ferme, assez fibreuse. Jutosité moyenne. Viande manquant de persillé, goût moyen, un peu court.

10- LIMOUSINE

4,6 / 10 Couleur rose uniforme. Texture ferme. Peu de jutosité et manque de gras : viande trop jeune. Dommage, car elle pourrait avoir du goût.



LE JURY

Jacques Cagna, Alain Dutournier, Joël Robuchon (restaurateurs), Jean Bissonnet, Serge Caillaud (bouchers), François Landrieu, Pierre Légasse (journalistes), Jean-Pierre Gauffre, Jean-Luc Petitrenaud, Marie-Claude Nardot et Patrice de Nussac (GaultMillau). Les notes et les moyennes sont sur 10. Banc d'essai réalisé le 2 mars sous la surveillance de M^e Lesage, huissier de justice à Paris.

SUIVEZ LE GUIDE...



PHOTOS : D. R.

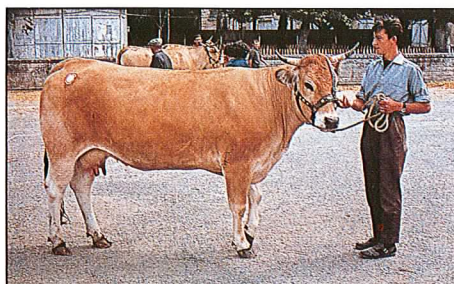
→ **LA NORMANDE**, dont les effectifs sont très importants (1 100 000 vaches), reste très présente dans son berceau d'origine, la Normandie, où l'herbe est grasse. Son caractère plutôt mixte est recherché par les éleveurs visant les rendements laitiers sans perdre de vue la valorisation bouchère des animaux. Rouge et blanche.



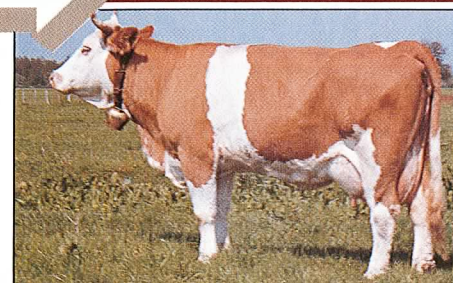
→ **LA MAINE-ANJOU** est principalement élevée dans les zones de bocage, aux confins de la Bretagne et des pays de Loire. Elle s'adapte bien sous de nombreuses latitudes et a été exportée vers de nombreux pays producteurs de viande. Laitière et bouchère comme la normande, avec une robe plus foncée. 87 000 têtes.



→ **LA SALERS** fait partie d'un groupe de races rustiques avec l'aubrac et la gasconne. Sélectionnée autant pour ses aptitudes bouchères – elle donne en effet une viande d'une grande qualité gustative – que laitières, sa cote ne cesse de progresser. Son lait produit un fromage réputé, le salers. Robe feu. 160 000 têtes.



→ **LA PARTHENAISE** appartient à un groupe de races autrefois exploitées à des fins multiples (lait, viande, travail). Depuis une trentaine d'années, elle n'est plus utilisée pour la traction, et aujourd'hui elle est de moins en moins traitée. On la trouve surtout à l'ouest du Poitou (7 000 vaches). Robe grège.



→ **LA SIMMENTAL FRANÇAISE**, avec ses variantes montbéliard ou pie rouge de l'Est, appartient à une catégorie venue d'Europe centrale. Bonne laitière – quarante litres quotidiens –, on lui doit les excellents fromages de l'Est, comme le comté. Robe beige ou tachetée de rouge. Costaute et résistante. Environ 820 000 têtes.



→ **LA CHALOSSE** n'est pas une race mais une région naturelle située au sud du département des Landes. Le bœuf de Chalosse, de race blonde d'Aquitaine ou bazadaise, est élevé dans la nature puis engraisé quatre mois à l'étable au maïs. Environ 25 000 têtes de boucherie. Quatre-vingt-dix éleveurs ont signé la charte de qualité.



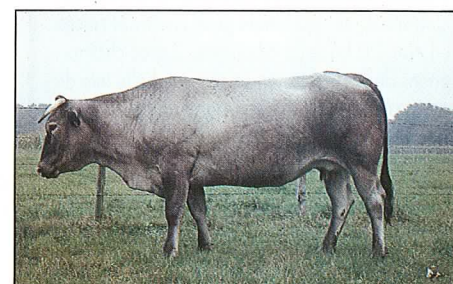
→ **L'AUBRAC**, originaire de Laguiole, elle est élevée dans des zones de montagne rudes, au relief et aux conditions climatiques difficiles. Appréciée pour ses qualités bouchères et rustiques, au point d'avoir été statufiée en bronze (taureau aubrac). Pointe des cornes et de la queue noire, muffle et yeux soulignés de blanc. 54 000 têtes.



→ **LA CHAROLAISE**. Originaire de Saône-et-Loire. Très implantée dans le Centre, Centre-Est et Vendée, on la trouve aussi dans le reste de la France. Race reproductrice par excellence. En France, près de 40 % des bovins sont de race charolaise. Elle est diffusée dans plus de soixante-dix pays. Robe d'origine blanche. 1,5 million de têtes.



→ **LA BLONDE D'AQUITAINE**. Comme son nom l'indique, elle est originaire du Sud-Ouest. Et blonde. Après avoir été traditionnellement utilisée pour la traction, elle a été réorientée depuis quarante ans vers la production de viande. Cette race qui se caractérise aussi par son volume et son fort potentiel de croissance est très recherchée.



→ **LA BAZAS OU BAZADAISE** est une race haut de gamme élevée en Gironde seulement vendue sous forme de « veau de Bazas » à trois mois et demi et également sous le nom de « bœuf gras de carnaval » (entre trois et quatre ans). Excellente pour l'entrecôte à la bordelaise. Une production limitée : 2 100 bovins seulement.



→ **LA GASCONNE**. Son berceau d'origine s'étend des Pyrénées centrales au bassin de la Garonne. C'est donc une bonne montagnarde qui, comme ses sœurs, est souvent croisée avec d'autres races, notamment la charolaise. Très prolifique. Exportée aujourd'hui dans le monde entier. Robe gris clair. 17 000 têtes.



→ **LA LIMOUSINE**. Le berceau de la limousine se situe dans l'ouest du Massif central, au sol granitique. Appréciée des bouchers pour sa rentabilité (attaches fines, bon poids de viande). En régulière extension, cette race est exportée dans cinquante-trois pays, sous tous les types de climat. Environ 560 000 vaches. Belle robe rousse.