



A la recherche de la meilleure viande de bœuf

Vous avez peut-être lu ce mot étrange dans l'une ou l'autre critique de restaurant. Même le Gault&Millau l'utilise dans certains de ses commentaires. Pain béni pour les amateurs de jeux de scrabble, Txogitxu est sans conteste la meilleure viande du monde.

Texte Willem Asaert

A LA RECHERCHE DE LA MEILLEURE VIANDE DE BŒUF

N'est-ce plus le Kobe, le Yonezawa, le Maesawa ou encore le Matsusaka (trois variétés moins connues chez nous) qui peuvent être considérés comme les meilleures viandes de bœuf du monde? Pour le savoir, nous nous sommes rendus dans les cellules de maturation de la viande de Txogitxu, aux portes de San Sebastián. C'est là que nous avons croisé la route d'Imanol Jaca, l'homme qui a lancé la marque. Ce gourou d'origine basque est visiblement habitué à ce qu'on lui pose cette question. Il nous répond en riant et sans se montrer avare en détails. Pourtant, l'homme n'est visiblement pas très bavard. Lui qui se définit plutôt en tant qu'artisan préfère laisser ses produits parler pour lui. "Le Wagyu, ainsi que ma sélection de viande de bœuf, sont des produits top niveau, tous deux issus d'une vraie culture locale de la viande. La différence, c'est que mon Txogitxu est plus tendre que le Kobé." A ce niveau, nous ne pouvons pas lui donner tort. Si vous choisissez une viande japonaise très fortement marbrée, vous pouvez la déguster avec modération, un peu comme si c'était du foie gras. Le Txogitxu est également marbré, mais en raison de sa saveur particulièrement

intense, vous pouvez en manger davantage sans vous sentir écœuré. 1 – 0 pour la viande basque qui, cette fois, joue à domicile.

JAUNE BEURRE

Plutôt que de faire de trop longs discours, mieux vaut partir à la découverte des dizaines de carcasses sélectionnées par Imanol Jaca. Pour les amateurs de viande, une visite dans les chambres froides de Cárnicas Txogitxu, sa société, s'apparente à une expérience unique en son genre. Imanol Jaca ne se considère pas comme un innovateur, mais plutôt comme un gardien des traditions. Au Pays Basque, les bêtes plus anciennes - dont la viande est à la fois plus savoureuse et plus grasse - sont privilégiées. Son métier ne consiste pas à élever des bêtes, ni à les engraisser, mais bien à les acheter, puis à les faire abattre avant de faire mûrir les carcasses. "Les Basques n'ont jamais montré d'intérêt pour certaines variétés de bœuf en particulier. Ce qu'ils veulent, c'est une variété qui grandit ici en Galice ou au nord du Portugal et qui a servi comme vache laitière ou comme bête de somme. En d'autres termes, des bêtes ayant grandi au grand air et ayant ainsi réussi à se



constituer une masse grasseuse de manière naturelle. C'est aussi ce qui explique que j'opte toujours pour des bêtes de minimum 7 ans." Lorsqu'il les achète, Imanol Jaca ne se fixe aucune limite. Pour le prouver, il nous montre la carcasse d'un bœuf qui a travaillé pendant 18 ans dans un champ au nord du Portugal. La couche de graisse recouvrant la viande le réjouit visiblement, au point qu'il la caresse. Au contact de la main chaude, la couenne passe du blanc à la couleur du beurre. "Ce que je recherche, ce sont des bêtes sur lesquelles la couenne se forme naturellement sans avoir été forcée pendant une très courte période juste avant l'abattage."

ANTI-FÉTICHISME DE RACE

Cette première explication peut déjà expliquer, en partie, le caractère singulier de la viande Txogitxu. La réalité est toutefois beaucoup plus complexe. Imanol Jaca tient à ajouter qu'il se fiche pas mal du snobisme dominant le secteur et influençant grandement - souvent sans vraie justification - le prix de la viande. "Je n'ai rien contre le

fait de vouloir consommer une viande issue d'une race en particulier. Il n'est toutefois pas inutile de rappeler que la génétique n'est pas le premier critère à observer lorsqu'il s'agit de fixer un prix. Les conditions de vie de la bête, son alimentation, ainsi que son âge influent la qualité, bien plus que la race proprement dite. Imaginez une bête issue d'une race renommée qui n'aurait jamais vu de prairie de sa vie, que l'on aurait abattue très jeune sans jamais l'avoir correctement nourrie! Pour des raisons économiques, les bêtes sont souvent abattues très jeunes, dès qu'elles ont atteint leur poids idéal. Pas question pour les éleveurs de décider de les nourrir jusqu'à 10 ans. Pour récupérer ce surcoût, il leur faudrait augmenter drastiquement le prix de la viande. Les bêtes que j'achète ont mis bas plusieurs fois ou ont servi pendant de longues années au champ ou à la ferme."

A LA RETRAITE

Son approche atypique a tout de suite rencontré un franc succès. Il faut dire que dans cette région d'Europe, la culture de la viande n'est pas à prendre à la légère.

Depuis des générations, dans l'échelle du raffinement culinaire, le steak grillé figure en pole position. Imanol Jaca a donc réussi à séduire les chefs tant des restaurants étoilés que ceux des sideries locales. Le chef star Juan Mari Arzak est en outre devenu son principal ambassadeur. Succès oblige, Imanol Jaca a dû élargir son terrain de jeu, la presque île basque étant trop petite pour lui permettre de répondre à toutes les demandes. D'autant que sa viande a également trouvé des adeptes chez nous, en Belgique. Actuellement, il dispose d'un réseau s'étendant sur une grande partie de l'Europe. Dans ses chambres froides, on peut apercevoir des carcasses originaires d'Allemagne, du Danemark et d'Autriche."



“Je ne travaille qu’avec des gens qui sont à la recherche de bêtes plus âgées et qui partagent mes critères de choix.”, explique-t-il pour recadrer l’étendue de ses activités. “Quand elles arrivent ici, je contrôle leur qualité. Toutes les carcasses sont différentes.” Sur base de cette analyse, Imanol Jaca nous fait tout un cours sur l’évolution des bêtes destinés à nous prouver qu’il est possible de déterminer avec exactitude leur âge à un ou deux ans près. Sur base de ce facteur, Imanol Jaca laisse les carcasses mûrir deux mois maximum. Certains acheteurs décident, sur base de ce produit, de poursuivre son œuvre. Ce qui compte pour lui: que la suite se passe dans les règles de l’art. Si vous mettez une viande Txogitxu à la carte de votre restaurant, vous devez en effet être conscient que celle-ci porte une signature tout à fait particulière. Pour Imanol Jaca, la sienne doit d’ailleurs être mentionnée. Ce n’est pas tellement une question d’ego, mais plutôt le résultat d’une ancienne tradition basque qu’il entend bien perpétuer. A aucun moment, de cette conversation il n’a utilisé le mot durable. Tout simplement parce que dans ce contexte, c’est une évidence. Le répéter ou même le mentionner serait un peu comme ignorer qu’il s’inscrit naturellement dans la culture basque.

Le moment de vérité est arrivé. Pour procéder à la dégustation, nous nous rendons chez Don Serapio à San Sebastián. Le morceau txuletón (ou entrecôte) que nous avons devant nous fait environ 2 kilos. La ville est connue pour ses Sociédades Gastronomicas, des clubs culinaires. Don Serapio en fait partie. San Sebastián en compte 300. Equipés d’une cuisine professionnelle, ces lieux font partie intégrante de la culture basque. Les Basques mangent en effet soit chez eux, soit au restaurant, soit dans l’un de ces clubs qui ne sont accessibles qu’aux membres. L’idée consiste à y amener des produits frais, puis à y créer des recettes inspirantes à partager avec les autres membres. Ensuite, à l’issue du repas, on chante, on joue aux cartes ou encore on discute. Imanol Jaca a laissé la viande à température ambiante, prête à être jetée dans la poêle chaude. Il la saisit pendant 4 minutes de chaque côté. L’une des deux faces est entièrement recouverte de sel de



mer. En quelques minutes, la viande se colore joliment. Lorsqu’on la tranche, sous l’effet de la maturation, elle ne laisse échapper presque aucun jus. Croquante à l’extérieur et juste parfaite à l’intérieur, son goût très rustique rend toute garniture complètement inutile. A la dernière bouchée, on nous apprend que nous venons de déguster un boeuf de Galice de 16 ans d’âge: un véritable honneur. L’Occasion pour nous de tester un autre incontournable: le txogitxu (1).

(1) à prononcer ‘tsogitsu’. Ce mot basque ne fait pas référence à une race de bêtes, mais bien à une tradition qui s’inscrit dans la culture des cidreries locales et qui consiste, dans une sideria, à s’approcher de la barrique et à tirer le cidre pour accompagner la viande. On peut donc considérer ce mot comme une sorte d’onomatopée.

Plus d’infos: www.carni-vale.be