

Joël Suter, maître boucher et directeur de Mérat & Cie. Suisse romande, veille sur la chambre de maturation dry aged.



MATURITÉ PERFORMANTE

Qu'est-ce que la qualité de la viande et d'où vient-elle? Nous consacrons une dernière fois notre série annuelle à cette question. Une impressionnante chambre de maturation et notre expert en qualité de la viande, Martin Scheeder, nous ont fourni des réponses.

Il suffit d'accompagner Joël Suter dans sa «chambre forte» pour constater qu'il est passionné: bien que la température n'y soit que de 1° C, il est tout feu tout flamme pour son contenu. Filets de bœuf et côtes de veau, soigneusement étiquetés, y sont alignés. Chaque pièce de viande comporte d'un côté les os des côtes, de l'autre une épaisse couche de graisse blanc-jaune et, entre les deux, la chair brune, parfois presque noire. Une forte odeur de levure flotte dans l'air. Nous sommes dans la chambre de maturation à sec de la boucherie gastronomique Mérat & Cie. à Martigny.

Mission gamme de luxe

Mérat & Cie. transforme chaque jour de grandes quantités de produits carnés. Lardons ou filet premier choix, Mérat & Cie. organise, portionne et emballe, selon les souhaits et les attentes de ses clients du secteur gastronomique – restaurants de prestige, hôpitaux, mais aussi prisons et établissements de l'armée.

Joël Suter rejoint Mérat & Cie. en tant que directeur Suisse romande en 2007. Il gère les affaires courantes, mais il a également

une autre idée en tête. Fort de son réseau dans le secteur gastronomique, il sait ce que veulent ses clients. Il met donc sur pied la gamme dry aged de Mérat & Cie., aujourd'hui commercialisée sous la marque «Swiss Grand Cru». Selon lui, ce marché de niche est en pleine expansion. Boucher de formation, Joël Suter est un amoureux de la viande, passionné par l'affinage des plus belles pièces. Dans la chambre de maturation de Mérat & Cie., il produit des «morceaux nobles ennoblis»: côtes, steaks de côte couverte, entrecôtes et filets de bœuf, carrés et filets de veau et de porc maturés à sec.

La maturation à sec

La maturation de la viande repose sur des processus biochimiques naturels qui ne requièrent pas d'intervention humaine. Lors du dry aging, la viande repose non emballée dans la chambre de maturation à des températures de 0 à 2° C, avec une humidité de 65 à 80%. La maturation se déroule alors à l'intérieur de la viande sans l'abîmer. Les filets de bœuf de Joël Suter sont ainsi maturés six semaines, pendant lesquelles des processus enzymatiques attendrissent la viande. Des levures, moisissures et bactéries naturelles

lui donnent du goût. De nouveaux arômes caractéristiques apparaissent et se concentrent sous l'effet de la perte d'humidité.

Jeunes femelles H4

«Je n'ai pas d'influence sur le processus de maturation, explique Joël Suter, je ne peux que réunir les meilleures conditions. Je veille à la qualité de l'entreposage et des matières premières.» Toutes les viandes ne se prêtent pas au dry aging, précise-t-il. «Dans le cas de la viande bovine, par exemple, je sélectionne exclusivement des femelles de 18 à 24 mois. Elles ont le meilleur potentiel et suffisamment de graisse intramusculaire – ou marbrure dans notre jargon. La viande aux fibres plus épaisses et moins riche en dépôts graisseux des mâles ne convient pas.»

L'autre clé du succès de la formule de Joël Suter est le code H4. Il s'agit de la valeur CH-TAX. Elle désigne un bovin bien en viande (H), à forte couverture de tissus gras (4). Celle-ci garantit suffisamment de graisse superficielle mais aussi intramusculaire. Les deux sont importantes pour la qualité d'une pièce maturée à sec. Comme les races à viande pures sont peu employées en Suisse,



Le bord gras de la viande dry aged (à gauche) est dur, sec et blanc, alors qu'il est mou, humide et rose pâle pour la viande wet aged (à droite).



Une côte de bœuf de la chambre de dry aging de Mérat & Cie. Six semaines de maturation à sec l'ont rendue tendre et aromatique.

les bovins H4 sont parfois durs à trouver. C'est là que les relations personnelles de Joël Suter avec les agriculteurs, commerçants et abattoirs de son réseau sont importantes: «J'ai besoin d'eux tous pour obtenir la meilleure qualité de viande», précise-t-il. Le contenu de sa «chambre forte» nous prouve donc une fois de plus qu'une viande de qualité est souvent le fruit du travail collectif de nombreuses personnes engagées.

FIGURES LIBRES ET IMPOSÉES

La maturation est indispensable à la qualité de la viande, mais peut être plus simple que le dry aging, selon notre expert Martin Scheeder. Il répond ici une dernière fois à nos questions sur la qualité de la viande.

Monsieur Scheeder, la maturation évoque un grand cru vieilli ou un fromage affiné, un produit d'excellence en quelque sorte. La viande maturée est-elle un produit de luxe?

À mon sens, la viande devrait toujours être considérée comme telle. Mais sa maturation devrait être la norme et non un luxe. Et il existe bien sûr d'autres méthodes que le dry aging relativement long et coûteux. Mais tout morceau de viande fraîche devrait mûrir avant d'être consommé!

En résumé, pourquoi faut-il mûrir la viande? D'abord, pour la rendre tendre. Mais en règle générale, cela développe aussi ses arômes.

Le D^r Martin Scheeder est agronome et chargé de cours sur la qualité et la technologie de la viande à la Haute École des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL). Dans notre série annuelle, il nous apporte sa vision scientifique des choses.



Et plus précisément: que se passe-t-il sur le plan biochimique? Même après l'abattage, les processus biochimiques se poursuivent dans les muscles devenus viande. Leurs enzymes commencent à dissoudre les structures de leurs fibres, c'est ce qui attendrit la chair.

Comment savoir si la viande que j'achète est suffisamment maturée? C'est une question de confiance. Comme toujours, il est bon de se fier à son boucher.

La gamme dry aged de Mérat & Cie. vise une clientèle de niche. La maturation à sec est l'exception, quelle est la règle? La maturation a généralement lieu sous vide dans des sachets en plastique. Les arômes qui se développent sont un peu moins caractéristiques, mais cette méthode est pratique et réduit les pertes, ce qui la rend moins coûteuse.

La chambre de dry aging de Joël Suter ne contient que des morceaux nobles. Est-ce que ce sont les seuls qu'il faut mûrir? Non. Les viandes à braiser et à bouillir devraient aussi être mûries. Si Joël Suter se limite aux morceaux nobles, c'est parce qu'il les mûrit à sec. Ce sont les seuls dont le

prix peut compenser les pertes dues à la déshydratation et à l'élimination des parties sèches. Il n'est pas rentable de mûrir à sec des morceaux à braiser, qui se prêtent mieux au wet aging en sachet sous vide.

Qu'est-ce qui distingue les produits dry et wet aged? Une fois la viande dry aged parée, les différences sont moins visibles qu'on pourrait le croire. La graisse est la plus révélatrice: le dry aging la rend plutôt sèche et ferme, le wet aging humide et rose. Il faut s'attendre à des arômes moins marqués avec la maturation humide, puisqu'elle se déroule sans oxygène. La viande ne développe par exemple pas d'arômes dus à l'oxydation de la graisse.

Êtes-vous plutôt dry ou wet aged? D'ordinaire, le wet aging me satisfait pleinement. Occasionnellement, j'apprécie une pièce dry aged, surtout une «viande sur l'os» comme un steak T-Bone, que je considère alors comme un mets d'exception.

PLUSIEURS OPTIONS, UN OBJECTIF

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.

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

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 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 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 – encore meilleure que la viande dry aged selon certains.

MATURATION À LA MOISSURE

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.

¹ Cf. M. Podvinec, Veredelung, Matthaes Verlag.