

Viande de boeuf : Oh la vache !

Partez du principe que vous ne mangez jamais de bœuf. Excepté à la table des princes de ce monde, il n'y a jamais de bœuf "français de souche" beaucoup trop cher à produire, mais de la vache ! Il faut en effet cinq à six ans pour faire un bœuf qui ne "sert" à rien, et ne peut même pas se reproduire... puisque le boeuf est un taureau castré. On le nourrit, bichonne, soigne pendant des années ; mais du coup, le prix de sa viande devient excessif pour nos modestes assiettes de travailleurs matraqués par le fisc et les filières de distributions.

La mémoire gastronomique française exige le veau blanc d'antan. Le rouge n'a pas la côte et ne vaut (si j'ose dire) pas grand chose sur le plan gustatif. Le veau fait un délicieux ragoût au bout de six mois de pâture. C'est un Broutard qui broute aux côtés de sa mère : la viande que vous achetez est rose tirant vers le rouge. Il se trouve que nos voisins, italiens surtout, aiment le Broutard, ce veau rouge rosé. Nos paysans malins leur envoient donc leurs veaux excédentaires pour les consommer rouges. Mais les paysans italiens plus patients et plus malins encore, en laissent certains paître en liberté. Devenus bœufs, ils les abattent et nous les renvoient sous cellophane (Les espagnols eux, gardent sans doute les oreilles !). Avant de préparer une bonne blanquette vous devrez ainsi blanchir vos morceaux de broutard dans de l'eau changée 2 à 3 fois... Personnellement je les laisse la nuit entière. Les habitudes ont la vie dure ! Nos aïeux paysans élevaient le "veau sous la mère" devenu une "espèce en voie de disparition" : le veau restait dans l'étable à l'ombre, le soleil donnant une chair rose. Ce "veau sous la mère" ne s'alimentait que du lait de sa mère, obligeant le paysan à l'amener au pis maternel plusieurs fois par jour, pendant 4 à 5 mois ! ...Aujourd'hui, ces manœuvres occupent trop de temps et deviennent trop coûteuses in fine. Elles sont donc abandonnées au profit de l'exportation des Broutards évoquée plus haut... De facto, la vache est déguisée en "bœuf" par nos distributeurs. Eh oui ! Une "côte de bœuf" aux herbes, c'est plus glamour qu'une "côte de vache" et pourtant ... Une vache à viande se déguste au bout de six ans, une vache "laitière ET à viande" se contente de nourrir son homme à table. Différence de race et différence d'alimentation font de la viande dans votre assiette quelle sera excellente ou pitoyable.

Si vous mangez de la semelle, c'est probablement de la vache à lait... La vache à lait mange du foin (herbe séchée) et des granulés (du même produit). Ses génisses suivront la carrière laitière de leur mère. Avec un peu de chance, ses veaux médiocres et "inutiles" finiront dans une "étable de retraite"... La vache à viande se nourrit d'herbe fraîche. Vendue chère au poids "vif", l'éleveur du XXIème siècle l'engraissera de compléments alimentaires avant de la mener à l'abattoir... L'apport de chair ainsi gagné sera de médiocre qualité mais la viande sera savoureuse dans l'ensemble. Enfin, la laitière et vache à viande bénéficie d'un régime varié qui lui confère son "multi-rôle"... comme le Rafale. Sa viande est juste correcte.

Vérifiez donc les étiquettes avant d'acheter, la traçabilité vous en dira plus sur ce que vous allez manger ! Ou bien alors faites confiance à votre boucher ... Parce qu'il le "veau" bien !