



Alimenta  
3001 Bern  
031/ 380 13 24  
www.alimentaonline.ch

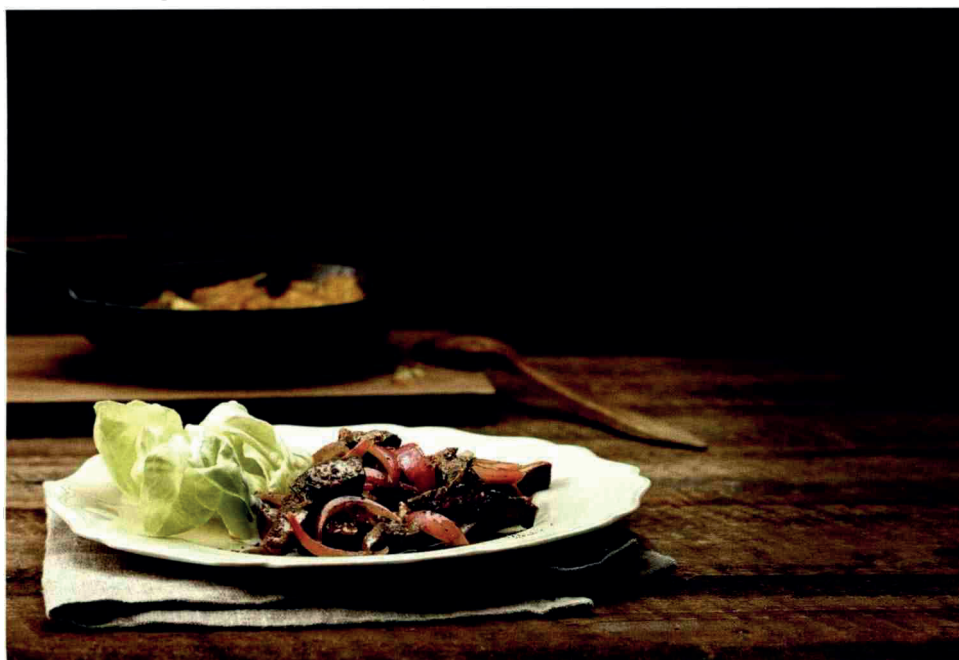
Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'255  
Erscheinungsweise: 23x jährlich

Themen-Nr.: 581.005  
Abo-Nr.: 1050089  
Seite: 10  
Fläche: 59'308 mm<sup>2</sup>

## MARKT & POLITIK · MARCHÉ & POLITIQUE

# Du museau à la queue

**Dans l'animal, tout est bon: la nouvelle tendance «nose to tail», où toute la bête est cuisinée, tend à le démontrer. De jeunes cuisiniers sont convaincus par cette nouvelle approche.**



*Une variante savoureuse: foie de porc au vinaigre.*

**GUIDO BÖHLER.** Les pièces les plus nobles comme le filet, l'entrecôte ou la côte couverte ne représentent que 5 à 8 % du corps de l'animal. Les autres morceaux peuvent cependant aussi servir à préparer des mets délicieux. Invités par Proviande, les deux jeunes cuisiniers Mirko Buri et Sandro Zinggeler l'ont prouvé en octobre devant un parterre d'invités, bloggeurs et journalistes réunis au Marmite FoodLab. Proviande voulait ainsi montrer qu'entre le museau et la queue, le choix est vaste et savoureux. Alors que les pièces nobles doivent souvent être importées, l'approche «nose to tail» met en valeur les ingrédients locaux et contribue à réduire le gaspillage alimentaire. En prime, les pièces de viande moins recherchées sont souvent aussi

moins chères. Elles demandent cependant un peu plus de savoir-faire, une opportunité pour les bouchers et les cuisiniers. L'occasion de proposer des spécialités que Monsieur Tout-le-monde hésitera à préparer chez lui, que ce soit en raison de la difficulté ou pour des questions de temps à disposition.

### Comment accommoder les abats?

La valeur culinaire des abats, souvent dédaignés, varie: le foie, les rognons et les ris de veau sont considérés comme une délicatesse, tandis que les mêmes organes du porc se retrouvent rarement dans nos assiettes. Le goût et la consistance variables sont un défi lorsqu'il s'agit de réaliser des plats modernes et attrayants. Le foie, le plus apprécié, présente aussi l'arôme le



Alimenta  
3001 Bern  
031/ 380 13 24  
www.alimentaonline.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'255  
Erscheinungsweise: 23x jährlich

Themen-Nr.: 581.005  
Abo-Nr.: 1050089  
Seite: 10  
Fläche: 59'308 mm<sup>2</sup>

plus intense. Il convient à merveille pour affiner les saucisses ou les farces. Sauté à la vénitienne, préparé en quenelle ou en pâté, c'est un classique. Produisant de la bile, le foie peut avoir un goût légèrement amer, plus prononcé dans le foie de bœuf que dans celui de veau. Il suffit de le tremper dans du lait avant la cuisson pour atténuer ce phénomène.

Les rognons, lorsqu'ils sont bien préparés, sont aussi très appréciés des gourmets. Pour éviter le goût d'urine, il est nécessaire de les nettoyer soigneusement et de les faire tremper dans de l'eau ou du lait. Ceux de l'agneau et du veau sont les plus recherchés.

Le ris est le thymus du veau et sa consistance rappelle celle de la cervelle, en plus ferme. Les veines et les peaux fines doivent être retirées avant la cuisson. Une fois bouilli, le ris est rôti, mijoté ou frit entier ou en tranches fines. Il est riche en vitamine C et en potassium, mais aussi en purines.

### Le cœur, un goût puissant

Le cœur est essentiellement composé de tissu musculaire. Son goût, plus puissant, rappelle le gibier. Alors que le cœur de veau et d'agneau est le plus courant en cuisine, celui du porc est réservé à la fabrication de saucisses. Sa préparation exige de retirer d'abord la graisse et la peau excédentaire. Il est ensuite coupé en deux, pour en éliminer les artères et les valves, puis trempé deux bonnes heures dans de l'eau. Il peut alors être rôti, grillé, mijoté ou bouilli. Mais attention: cuit trop longtemps, il devient dur.

La langue est également constituée de tissu

musculaire, à la fois doux et tendre. Elle se cuit habituellement deux à trois heures dans du bouillon. Avant de la servir, il faut encore en retirer la peau et la partie reliée à l'œsophage.

La moelle est considérée comme un ingrédient noble. Cette masse molle que l'on trouve à l'intérieur des os creux est surtout composée de graisse. Son goût typique en fait un ingrédient incontournable du véritable risotto à la milanaise ou de la sauce bordelaise. Cuite et coupée en tranches, elle est servie sur du pain de mie ou vient garnir des potages clairs.

La couenne a la réputation d'être un ingrédient nourrissant et bon marché. Elle n'a pourtant pas son pareil pour donner une consistance et un goût typiques à certaines spécialités, notamment de charcuterie.

[guido.bohler@rubmedia.ch](mailto:guido.bohler@rubmedia.ch)

### Pour le respect de la viande

**Proviande s'engage pour des produits de qualité supérieure issus d'une agriculture durable et respectueuse des animaux, et lutte également contre le gaspillage alimentaire. La philosophie «nose to tail» s'inscrit dans cet esprit. Avec son initiative «Savoir faire», qui s'adresse aux professionnels de la viande et de la gastronomie, Proviande veut faire en sorte que la viande soit pour l'essentiel consommée et qu'elle ne serve à nourrir les animaux ou à produire de l'énergie qu'en dernier recours, ce qui est encore souvent le cas actuellement avec les produits secondaires comestibles pour lesquels il n'existe pas (ou plus) de demande. gb**