SPECIAL CUTS

Le b.-a.-ba des coupes inconnues

SAVOIR FAIRE

L'initiative Nose-to-Tail de Proviande

SPECIAL CUTS

Le b.-a.-ba des coupes inconnues

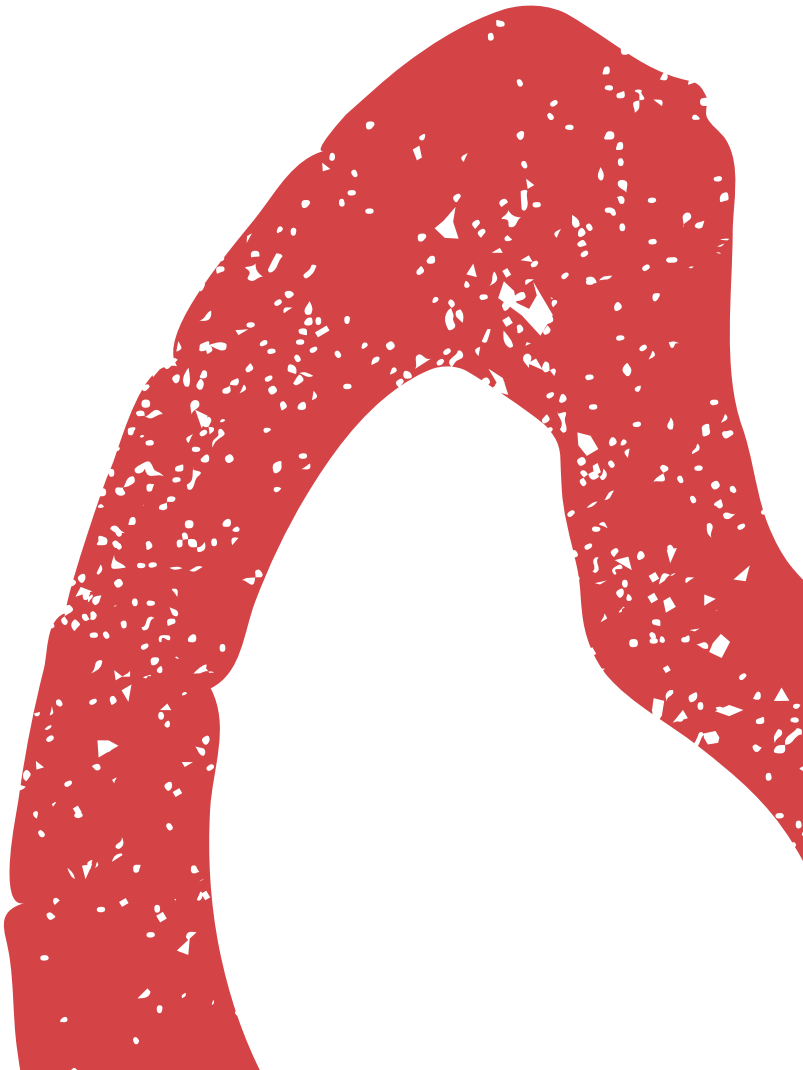


Table des matières

3 **Éditorial**

4 **Remerciements**

5 **Coupes**

6 **Préparation**

7 **Bœuf**
13 coupes
Interview de Guido Lehmann

37 **Veau**
6 coupes
Interview de Patrick Marxer et Marlene Halter

55 **Agneau**
2 coupes
Interview de Daniel Schnider

61 **Porc**
4 coupes
Interview de Jann Hofmann

Éditorial

Notre nourriture est en évolution et, partant, également la consommation de viande. Jusqu'à récemment, le filet était considéré incontestablement dans notre culture culinaire comme le morceau le plus noble. Mais aujourd'hui, les morceaux de viande inconnus, les saucisses faites soi-même ou les types de préparation plus compliqués suscitent l'intérêt des clients! Cette niche des consommateurs désireux d'expérimenter va croître à l'avenir et place les fournisseurs devant le défi de se différencier sur le marché. Des découpes de viande spéciales – appelées Special Cuts – offrent au secteur de la viande et de la restauration une opportunité unique de produire cette différenciation par le biais de produits carnés précieux et émotionnels.

Toutefois, mettre en pratique ce projet dans sa propre entreprise est lié à certains défis: différentes nomenclatures de diverses régions linguistiques troublent les fournisseurs et tous les consommateurs ne sont pas ouverts aux nouvelles textures et aux nouveaux arômes. C'est pourquoi les Special Cuts exigent la franchise et l'information claire du côté des fournisseurs et des consommateurs.

Cette première publication suisse sur les Special Cuts doit lancer le dialogue au sujet des découpes alternatives de viande. Avec «Special Cuts – le b.-a.-ba des coupes inconnues», nous proposons aux professionnels de la viande, aux restaurateurs et aux amateurs de viande une base pour fabriquer, préparer et perfectionner ces coupes. Les coupes classiques sont largement documentées et connues au sein de la branche. En revanche, peu d'informations fiables ont été publiées à ce jour sur les Special Cuts. Ce livre est une première tentative de combler cette lacune d'informations sur le marché suisse. Les 25 coupes proposées représentent un debut - et forment la base d'un développement vivant de la tendance.

Avec cinq perspectives des Special Cuts, nous démontrons la diversité et le potentiel d'évolution du sujet. Qu'est-ce qui caractérise une Special Cut? Comment les coupes sont-elles préparées? Avec quelles histoires sont-elles liées? Chaque fournisseur et consommateur dispose de son propre point de vue sur le sujet – nous souhaitons nourrir cette diversité et l'apporter sur les assiettes. En effet, les Special Cuts servent précisément cette diversité culinaire et ce plaisir de la viande de qualité supérieure. Par ailleurs, elles sont un instrument précieux pour la meilleure valorisation possible et la création de valeur de l'animal entier.

Cet ouvrage a été rendu possible grâce à la collaboration exceptionnelle d'un grand nombre de personnes qui œuvrent dans l'économie carnée et qui la marquent de leur travail. Nous remercions vivement toutes les personnes impliquées de leurs contributions!

Werner Siegenthaler
Proviande

Markus Hurschler
Foodways

Remerciements

Pour cette publication, de nombreux spécialistes et esprits créatifs de la branche de la viande et de la restauration ont tiré à la même corde. Nous en remercions vivement toutes les personnes impliquées! Sans leurs connaissances, expériences et ressources multiples, Special Cuts n'aurait pas été possible sous cette forme. Nous remercions personnellement:

Daniel Ritler
Producteur,
Danis Lamm

Daniel Schnider
Conseiller en entreprise et maître-boucher,
Metzger-Treuhand AG

Ernst Goldener
Maître-boucher,
Boucherie Goldener

Fabian Weber
Spécialiste en boucherie,
Micarna SA

Guido Fankhauser
Enseignant d'école professionnelle, École professionnelle de commerce et d'industrie, Berne

Guido Lehmann
Maître-boucher et directeur,
Metzgerei Eichenberger AG

Jann Hoffmann
Propriétaire et chef de cuisine,
Restaurant Café Boy

Marcel Allemann
Responsable Ventes commerce de gros, restauration rapide et industrie, Bell SA

Marlene Halter
Directrice et cuisinière,
Metzg

Matthias Haller
Chef de cuisine, Mark&Bein

Mike Egger
Spécialiste technique Vente,
Micarna SA

Nicole Hasler
Blogueuse food,
zumfressngern.ch

Niklaus Koller
Responsable gestion produits,
Ernst Sutter AG

Patrick Marxer
Entrepreneur, Das Pure – Ökologische Delikatessen

Pierick Mermoud
Co-directeur Classification/ Formation, Proviande

Rolf Fankhauser
Gestionnaire produits Viande et volaille, Migros

Stephan Schädler
Responsable gestion de la qualité et développement,
Metzgerei Angst AG

Pour la réalisation des séquences de coupe, nous avons pu recourir aux ressources de **Micarna SA**.

Toutes les indications sur la préparation sous vide ont pu être utilisées par **Jonas Frei**, Artisan Cuisinier.

Coupes

Par Special Cuts nous entendons des coupes spéciales qui diffèrent des coupes standard usuelles aujourd'hui (Prime Cuts). Souvent on utilise aussi le terme de Second Cuts, mais celui-ci ne fait pas à notre avis honneur à la grande qualité des Special Cuts. Les Special Cuts sont des morceaux divers qui peuvent être élaborés tout à fait individuellement selon les possibilités des établissements et les différents besoins des clients. Ainsi, ils représentent un art culinaire varié et la création de valeur optimale des produits animaux.

Les origines et les inspirations des Special Cuts proviennent des quatre coins du monde et sont un mélange de propriétés spécifiques aux pays. C'est pourquoi toutes les coupes ne peuvent pas être transposées sur le marché suisse sans changements. Les facteurs suivants ont une influence déterminante sur la qualité des Special Cuts et donc sur l'utilisation réussie en Suisse:

Animaux abattus
Différence dans les races, les systèmes d'élevage, la composition et l'intensité du fourrage, dans l'âge, le poids, la taille et le degré d'engraissement

Traitement
Différences dans le dépeçage et les découpes (surtout dans les pièces avec part d'os), stockage (temps, technique, climat), calculs et structures de prix divergents, parfois terminologies et nomenclature différentes des morceaux de viande

Consommation
Différences dans les habitudes de consommation, exigences en ce qui concerne la tendreté et la consistance, acceptation des consommateurs, différents types de préparation

Comme pour le filet, seules de petites quantités de Special Cuts sont disponibles par animal et elles doivent donc être commandées à l'avance. Ces coupes sont une occasion idéale de proposer des alternatives aux morceaux nobles rares, dont la disponibilité est devenue au cours des dernières années une évidence rarement remise en question.

Dans la branche de la viande et de la restauration, on peut observer d'ores et déjà le début d'un genre de renaissance de coupes oubliées et présumées nouvelles: la réflexion sur le métier et la nouvelle conscience de la valorisation optimale met en évidence le potentiel des Special Cuts.

Pour une commercialisation réussie des Special Cuts, il faut, en plus d'une mise en scène correspondante (story-telling) également une nomenclature en découlant. Des sondages révèlent clairement que le terme d'«onglet» influence négativement la décision d'achat, tandis que le nom de «hanging tender» suscite la curiosité et n'est pas associée à des ongles ou à des organes. Quelques noms anglais se sont déjà établis chez nous, alors que d'autres nécessitent encore un peu de temps. Mais outre les capacités artisanales des professionnels de la viande et des restaurateurs, le succès des Special Cuts dépend aussi de façon déterminante de leur conviction personnelle.

Préparation

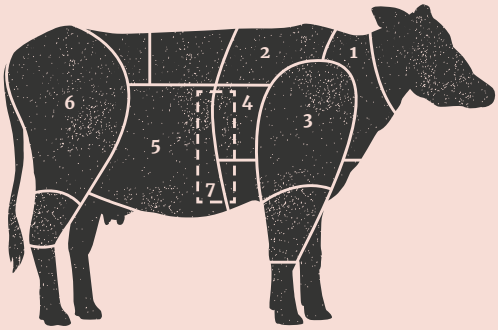
Pour la préparation de Special Cuts, les méthodes les plus diverses conviennent. Peu importe qu'elles soient modernes ou classiques: tous les chemins mènent au résultat. Parmi les cuisiniers et les professionnels de la viande, il règne donc aujourd'hui des préférences et des idées très différentes sur la meilleure manière de préparer une coupe. Celles-ci concernent en particulier de nouvelles méthodes de préparation comme la cuisson sous vide par exemple. Pour tenir compte de cette circonstance et ne pas placer des limites inutiles à la créativité, nous renonçons dans cet ouvrage à des indications de préparation définitives et à des recettes précises. Nous nous contenterons d'ajouter à chaque coupe des conseils de préparation tout à fait fondamentaux. À l'aide de ces conseils, de leurs connaissances préalables disponibles et d'autres sources, spécialistes et amateurs pourront dériver des recettes et types de préparation multiples.

La plupart des Special Cuts élargissent la sélection de morceaux à saisir qui peuvent être préparés avec les méthodes habituelles. Certaines pièces présentent, en raison de leur teneur en graisse ou en fibres, des particularités qui sont signalées. Comme bon nombre des Special Cuts sont empreintes de la culture du barbecue aux USA, il n'est pas étonnant que diverses coupes conviennent parfaitement pour la grillade. Certaines coupes sont trop grandes en pièce unique pour une portion – et cette particularité peut aussi être utilisée pour la saison des grillades: pourquoi ne pas faire griller en groupe un gros «flank steak» et le savourer ensemble?

Les interviews réparties dans l'ouvrage illustrent à titre d'exemples les nombreuses possibilités de préparation des Special Cuts.

Beaucoup des Special Cuts sont des pièces à saisir.

Bœuf



Ce qu'on appelle aujourd'hui Special Cut était autrefois une pratique courante. Contrairement à la Suisse, dans notre pays voisin la France, les poids d'abattage des bovins sont aujourd'hui encore nettement plus élevés. Par conséquent, les carcasses sont dépecées de façon que les différentes pièces ne soient pas trop grosses. C'est ainsi que sont nés aussi les classiques connus «5 morceaux du boucher» (onglet, hampe, araignée, poire, merlan), qui ont été longtemps considérés comme un secret d'initié et n'étaient recommandés autrefois qu'aux clients les plus importants, ou réservés au boucher lui-même. En Suisse il n'existe pas de définition valable pour ces «morceaux du boucher». Les pièces se différencient par région et d'un établissement à l'autre. Ainsi, en fin de compte, il s'agit toujours d'une recommandation personnelle de chaque boucher.

Les coupes de morceaux nobles comme par exemple le «tomahawk steak», mais aussi d'autres Prime Cuts existantes comme l'aiguillette baronne (top butt cap), le morceau blanc (tri tip), le merlan (faux coin), la poire ou les joues de bœuf ont été volontairement exclues. Il en va de même pour les abats, sur lesquels il existe déjà de nombreuses publications.

Une qualité optimale

- Viande bovine suisse de vaches, bœufs et taureaux
- animaux de charnure moyenne à bien en viande
- couverture de graisse régulière à prononcée
- Des animaux plus âgés ont tendance à fournir une viande plus aromatique, raison pour laquelle le choix des vaches peut entrer en ligne de compte. La viande bovine peut tout à fait être ferme!

1 Cou
9 Chaînette du cou

2 Côte couverte
11 Back Ribs
13 Couvert de côte
15 Filet de parisienne de la vache

3 Épaule
17 Steak palette
19 Petit Tender
21 Ranch Steak

4 Côte plate
23 Short Ribs

5 Flanchet
25 Bavette du flanchet
27 Bavette d'aloyau

6 Cuisse
29 Araignée

7 Cage thoracique/ abdomen
31 Hampe
33 Onglet

34 Interview de Guido Lehmann

Pièce initiale
Cou avec os

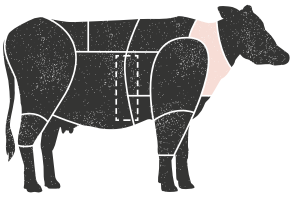
Étape 1
Détacher la chaînette du cou

Étape 2
Découper la chaînette du cou

Avant de séparer la côte couverte du cou, la totalité du tendon doit être détaché, idéalement, en un seul morceau. Découper la chaînette du cou côté nuque.

Cette coupe plutôt inconnue s'avère être une véritable surprise. Consistance puissante et pleine d'arôme.

Saisir et laisser reposer.

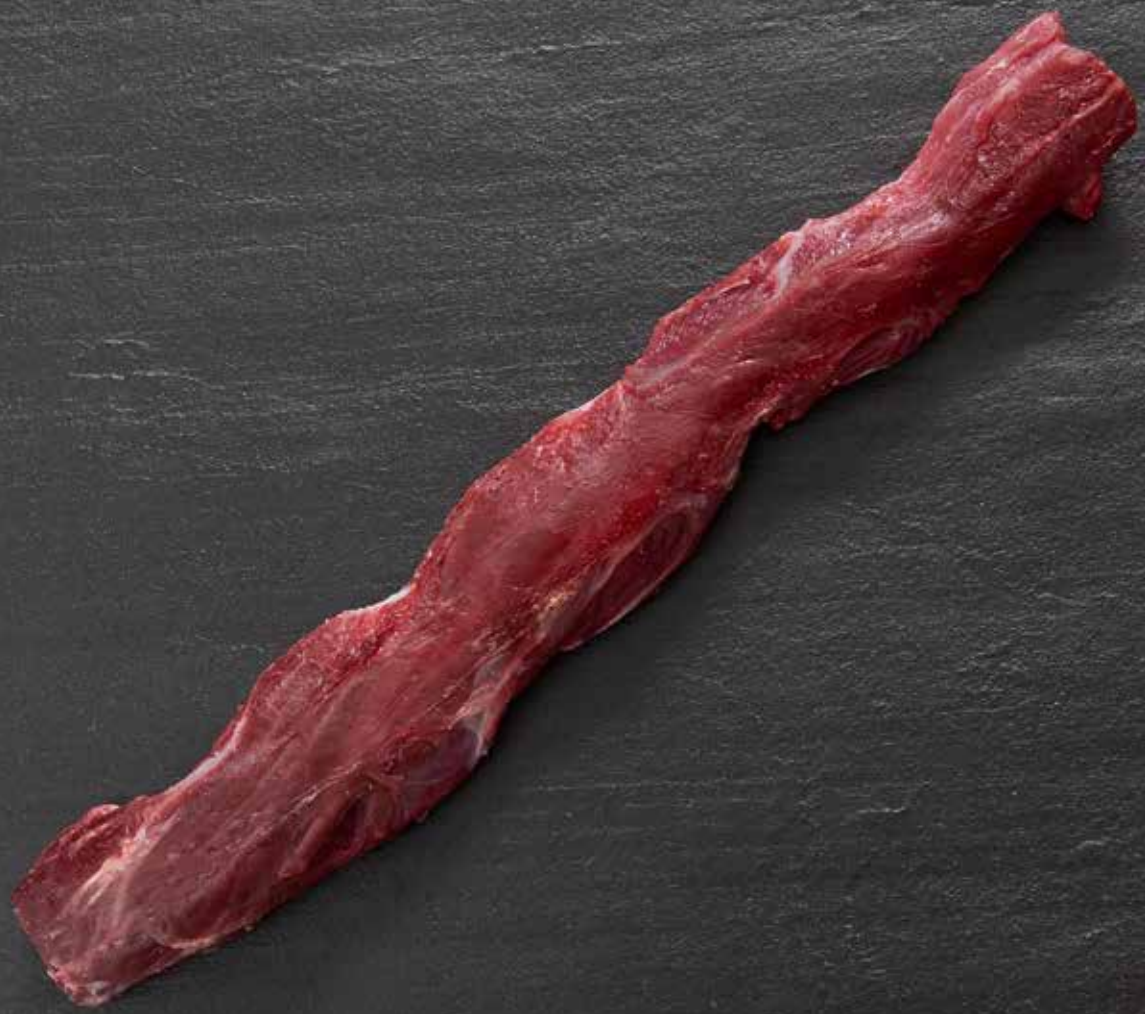


Disponible par animal
0,50 - 0,80 kg

Stockage
4 - 6 semaines

Chaînette du cou

Halsstrang



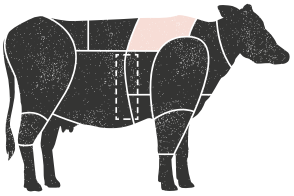
Pièce initiale
Côte couverte avec os, chaînette détachée

Étape 1
Détacher la côte couverte de bœuf

Étape 2
Scier les côtes et les découper

Les spare ribs de porc sont déjà très convoitées. Les back ribs de bœuf constituent une alternative aromatique pour les connaisseurs.

Cuire sous vide, 72 heures à 57 °C, saisir à feu vif avant ou après.



Disponible par animal
1,30 – 1,70 kg

Stockage
2 – 3 semaines

Back Ribs

Beef Spare Ribs, Rib Bones, Spare Ribs

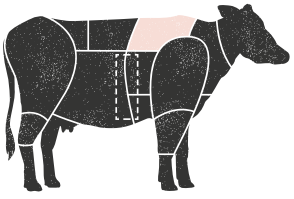
Pièce initiale
Côte couverte avec os

Étape 1
Détacher le couvert de côte

Étape 2
Découper le couvert de côte

Du côté extérieur, on peut laisser la graisse à sa convenance. L'important dans cette coupe est un temps de rassissage suffisamment long.

Convient bien pour le pastrami ou le pulled beef en raison de la teneur en graisse et de la texture fibreuse. Cuire sous vide pendant 48 heures à 64 °C.



Disponible par animal
1,60 - 2,00 kg

Stockage
4 - 6 semaines

Couvert de côte

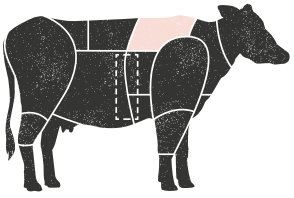
Rib Eye Cap Steak, Hohrückendeckel, Prime rib cover

Pièce initiale
Parisienne sans os

Étape 1
Détacher et découper le filet de parisienne

Le filet de parisienne de la vache figure déjà sur plus d'un menu. Cette coupe n'est judicieuse que pour de la vache, car la parisienne de bœuf est trop précieuse pour être séparée.

Un morceau sensationnel à saisir.



Disponible par animal
1,80 – 2,50 kg

Stockage
3 – 6 semaines

Filet de parisienne de la vache

Kuh Hohrückenfilet, Rib Eye Petite Roast

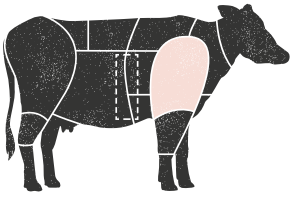
Pièce initiale
Palette entière

Étape 1
Détacher en longueur le long du nerf

Étape 2
Dénerver et découper un steak palette

Le côté supérieur et le côté inférieur de la palette sont utilisés pour les steaks palette. La coupe d'été de la palette.

À saisir ou à utiliser pour un tartare savoureux.



Disponible par animal
3,30 – 4,00 kg

Stockage
4 – 6 semaines

Steak palette

Flat Iron Steak, Schulterspitz-Steak

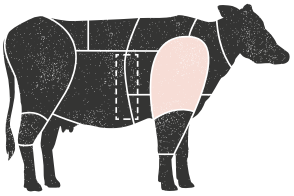
Pièce initiale
Couvert d'épaule entier

Étape 1
Détacher le petit tender

Étape 2
Détacher et découper le petit tender

Le petit tender «délicat» est un morceau extrêmement polyvalent, qui est trop savoureux pour être coupé en ragoût.

Un morceau sensationnel à saisir.



Disponible par animal
0,70 – 1,00 kg

Stockage
3 – 4 semaines

Petit Tender

Flaches Filet, Shoulder Tender, Teres Major

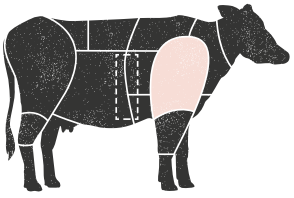
Pièce initiale
Épais d'épaule entier

Étape 1
Séparer l'épais d'épaule le long du nerf

Étape 2
Dénerver et séparer les deux morceaux

Un article d'été en alternative au rôti d'épaule. Tenir compte des coupes dans le calcul pour le commerce spécialisé.

Cuire longtemps et à basse température. Sous vide par exemple, 24 heures à 55 °C.



Disponible par animal
5,40 – 6,30 kg

Stockage
4 – 6 semaines

Ranch Steak

Ranch Cut

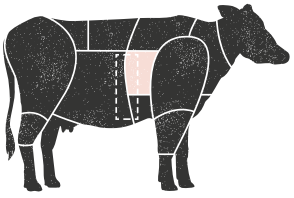
Pièce initiale
Côte plate avec os

Étape 1
Couper en deux la côte plate

Étape 2
Tailler les short ribs

Les short ribs ne doivent pas forcément être courtes – la longueur des côtes peut varier à l'infini. Jusqu'aux dino-ribs.

Cuire sous vide pendant 72 heures à 57 °C, saisir à feu vif avant ou après.



Disponible par animal
6,00 - 8,00 kg

Stockage
2 - 3 semaines

Short Ribs

Asado de tira, Flache Rippe, Querrippe, Spannrippe

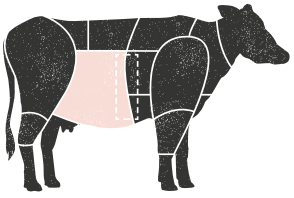
Pièce initiale
Flanchets avec os

Étape 1
Détacher la bavette du flanchet

Étape 2
Détacher la peau et découper la bavette du flanchet

La bavette du flanchet a une consistance agréable et peut être découpée pour plusieurs personnes. Elle doit être découpée en travers de la fibre.

Saisir et faire particulièrement attention à ce que la viande ne se dessèche pas.



Disponible par animal
1,30 – 1,90 kg

Stockage
3 – 4 semaines

Bavette du flanchet

Flank Steak, Bife de vacio, Dünner Lempen

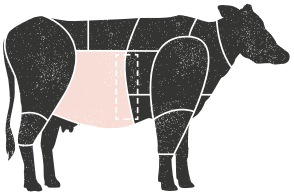
Pièce initiale
Flanchets avec os

Étape 1
Détacher la peau de la bavette d'aloyau

Étape 2
Détacher et découper la bavette d'aloyau

Dans cette coupe, on utilise souvent la partie la plus épaisse comme bavette d'aloyau, car celle-ci présente bien.

En raison de sa forme, ce morceau convient aussi bien pour être apprêté en tartare. Sinon, saisir.

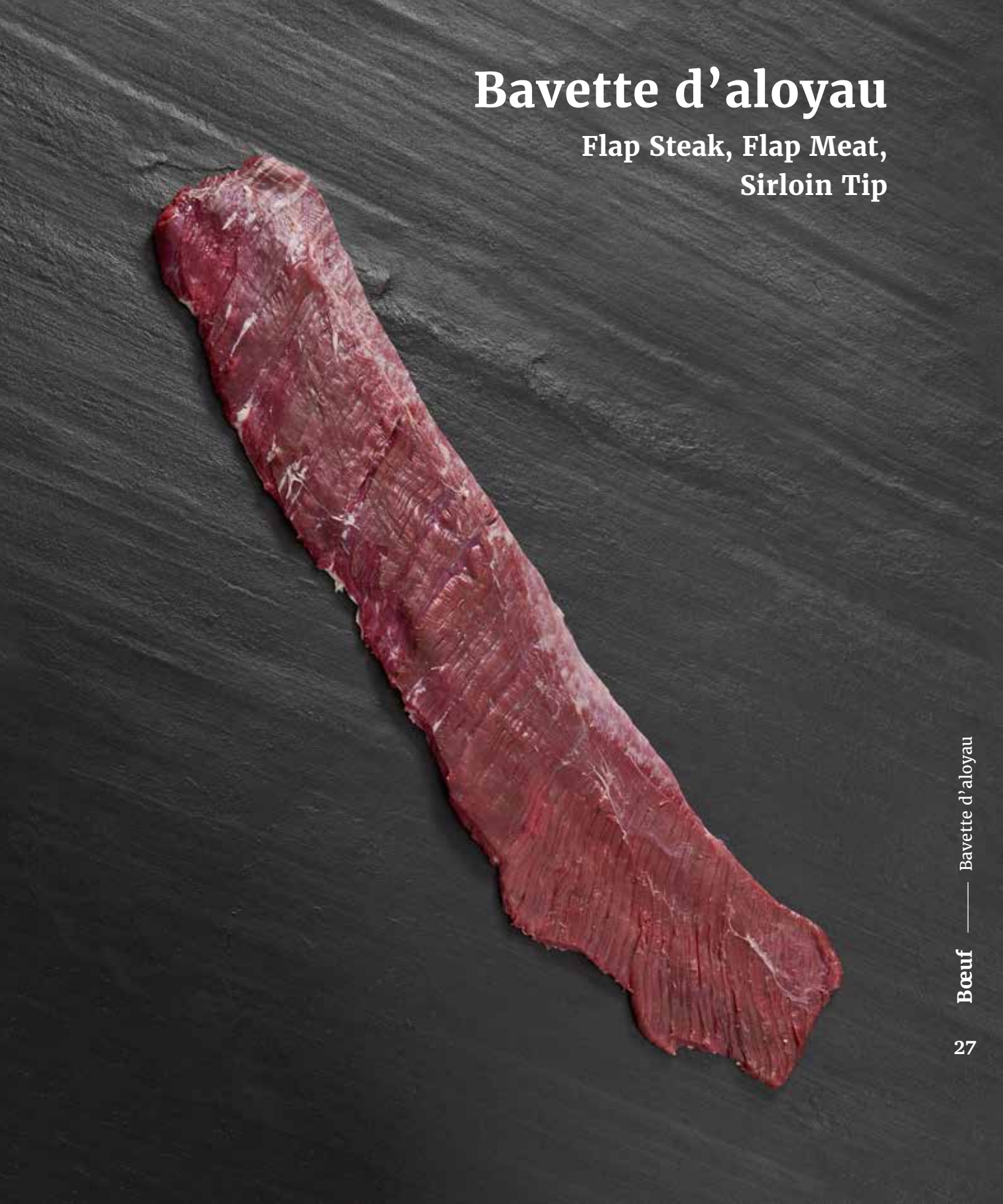


Disponible par animal
1,80 - 2,40 kg

Stockage
3 - 4 semaines

Bavette d'aloyau

Flap Steak, Flap Meat, Sirloin Tip

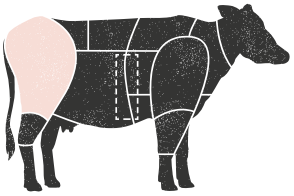


Pièce initiale
Cuisse avec os

Étape 1
Détacher l'araignée de la cuisse et la découper

La star secrète des Special Cuts! Les marbrures sont comme une toile d'araignée et confèrent au morceau un arôme exquis.

Un morceau à saisir, tendre et succulent.



Disponible par animal
0,40 – 0,75 kg

Stockage
3 – 4 semaines

Araignée

Fledermaus, Kachelfleisch, Schlossbeindeckel, Spider, Spider Steak, Spiegel, Spinne

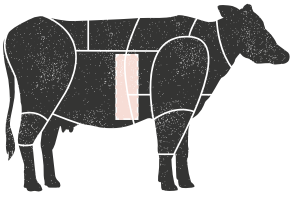
Pièce initiale
Pièce chaude entière

Étape 1
Détacher l'onglet du reste de la pièce chaude

Étape 2
Enlever la peau de la pièce chaude

Souvent on utilise pour le diaphragme le terme de «outside skirt» (lat.: diaphragma). Il ne faut toutefois pas le confondre avec le «inside skirt» (lat.: musculus transversus abdominis). Ce dernier est nommé différemment selon les habitudes, raison pour laquelle nous nous limitons à un «skirt steak».

Le diaphragme a un goût particulier, intense et devrait être saisi bleu ou saignant.



Disponible par animal
0,70 – 1,00 kg

Stockage
1 – 2 semaine(s)

Hampe

Skirt Steak, Entraña, Kronfleisch, Leistenfleisch, Saumfleisch, Zwerchfell

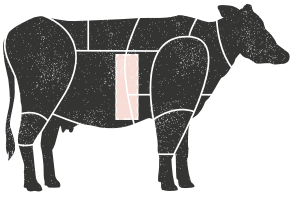
Pièce initiale
Pièce chaude entière

Étape 1
Détacher l'onglet du reste de la pièce chaude

Étape 2
Séparer l'onglet le long du nerf

Le tendon au milieu de l'onglet devrait être éliminé. Ceci peut être fait avant ou après la cuisson.

L'onglet se savoure de préférence bleu ou saignant. Il a une très bonne consistance – idéale pour les amateurs.



Disponible par animal
0,30 - 0,50 kg

Stockage
2 - 3 semaines

Onglet

Hanging Tender, Lombatello, Nierenzapfen, Solomillo de pulmón

Interview

Guido Lehmann
Maître-boucher et directeur,
Metzgerei Eichenberger AG

Pour toi les Special Cuts n'ont plus rien de «spécial»?
Je ne dirais pas ça – ils sont de nouveau «spéciaux»! Comme nous faisons nous-mêmes le commerce de bovins et les faisons abattre aux abattoirs de Hinwil, tous ces morceaux nous reviennent. Voici quelque temps, certains clients se sont de nouveau renseignés à propos de ces morceaux. Nous avons commencé à les découper à la demande et les avons donc remis en vente. Par curiosité nous avons alors goûté nous-mêmes les morceaux et constaté qu'il vaut effectivement la peine de les mettre de côté. Des bouchers d'un certain âge me racontent que l'utilisation de certaines Special Cuts était autrefois courante. Mon père a fait son apprentissage en Suisse romande, où l'onglet est une pièce courante. Mais chez nous il est tombé pendant longtemps dans l'oubli. Voilà que la demande a augmenté chez nous continuellement depuis trois ans et le thème gagne en importance. Le boom dans la joue de veau l'illustre très joliment – ce morceau est demandé depuis quatre ou cinq ans et déjà redevenu rare.

Quelle est ta définition personnelle des Special Cuts?
Les Special Cuts sont pour moi tout simplement des morceaux qui n'étaient pas utilisés de cette manière jusque-là. Par exemple nous faisions du flank steak (voir page 25) jusque-là du ragoût. Aujourd'hui on en fait un morceau à saisir pour le gril. L'araignée (voir page 29) passait directement dans la chair à saucisse et n'était pas considérée comme morceau entier. Pour différencier: cela dépend du morceau qu'on a. Le flank steak, par exemple, est fin, mais il a encore une consistance assez ferme. Le flat iron (voir page 17) est finement fibreux et se rapproche presque d'une entrecôte. En revanche, l'araignée est tout à fait différente; comme une toile d'araignée elle est entrelardée de gras et donc très succulente. On ne peut la comparer qu'à la côte couverte.

Quels sont les défis selon toi pour les boucheries commerciales avec ces morceaux?
La problématique des Special Cuts réside dans les quantités – il y en a souvent trop peu. Pour l'entrecôte je dispose de 8 kilos par animal, tandis que pour le flank steak, seuls 1,5 - 2 kg sont utilisables. Pour l'araignée, ce sont même seulement 300 grammes!

Le danger des Special Cuts est qu'elles sont vendues comme alternative aux morceaux nobles, et par conséquent moins de filet, de romsteak ou d'entrecôte sont vendus. Mais comme nous devons toujours acheter des morceaux nobles, c'est plutôt une impulsion positive. De façon générale, les Special Cuts sont passionnantes du point de vue économique: nous vendons des morceaux que nous découpions auparavant en ragoût à un meilleur prix au kilo sous la forme de Special Cuts.

Pour le comptoir d'une boucherie commerciale, les Special Cuts sont donc un must.
À la recherche de Special Cuts, des clients qui ne nous connaissaient pas auparavant viennent dans nos magasins. Nous devons maîtriser ces

Tagliata de l'onglet, Jann Hoffmann

nouvelles coupes et avoir les connaissances spécialisées nécessaires pour le conseil.

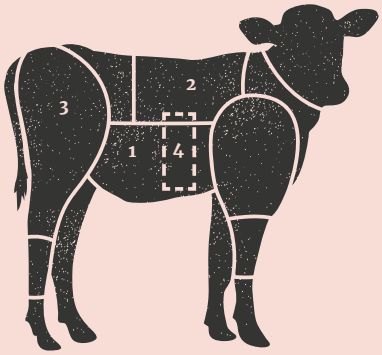
Évidemment, il faut d'abord acquérir ce savoir-faire. Certains morceaux sont quand même spéciaux – l'onglet (voir page 33) par exemple. Il faut le stocker pendant deux à trois semaines et ensuite le consommer au bon moment pour qu'il ne perde pas en qualité. Le morceau étant proche des abats dans la carcasse, il est donc plus fortement chargé en bactéries que d'autres pièces.

Pour la vente, n'est-ce pas difficile de l'expliquer aux clients?
Si nous mettons bien en évidence les Special Cuts et transmettons au client le savoir-faire nécessaire pour la préparation, nous les vendons bien. Lors de l'entretien de vente, nous pouvons inciter les clients à essayer quelque chose de nouveau. Nous transmettons les conseils de préparation oralement, privilégiant le contact personnel.

Quelle Special Cut conseilles-tu particulièrement?
J'aime particulièrement l'araignée de porc préparée sur le gril. Ce muscle est bien consistant, étonnamment tendre et utilisable de nombreuses façons. Mais la tendreté n'est pas obligatoire: je trouve très bon aussi le flank steak, justement à cause de sa consistance!

Hampe, Marlene Halter

Veau



En principe, les Special Cuts de bœuf peuvent être adaptées au veau. Le choix se limite à cette occasion aux pièces qui paraissent judicieuses du point de vue de la taille et de l'utilisation de la pièce initiale.

Les Special Cuts conviennent parfaitement pour familiariser de nouveaux segments de clientèle à la viande de veau. Ses arômes légers et ses fibres fines conviennent même aux consommateurs sensibles. Des morceaux au prix intéressant mais néanmoins nobles sont donc des produits d'entrée de gamme idéaux avec une valeur ajoutée intéressante.

Le muesli de veau, décrit par Jann Hoffmann, taillé dans l'épaule (voir page 70) est un bon exemple des préférences individuelles, des possibilités et potentiels que recèlent les Special Cuts.

Une qualité optimale
- Le veau suisse
- viande de couleur rose
- animaux de charnure moyenne à bonne
- couverture de graisse régulière

1 Poitrine
39 Bavette du flanchet
41 Bavette d'aloyau

2 Carré
45 Back Ribs

3 Cuisse
47 Araignée

4 Cage thoracique/ abdomen
49 Hampe
51 Onglet

42 Interview de Patrick Marxer

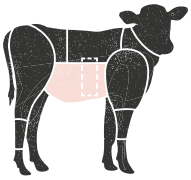
52 Interview de Marlene Halter

Pièce initiale
Poitrine avec os

Étape 1
Détacher et découper la bavette du flanchet

Comme pour le bœuf, la bavette du flanchet peut être coupée pour plusieurs personnes et doit être taillée dans le sens contraire de la fibre.

Un morceau sensationnel à saisir.



Disponible par animal
0,60 – 0,90 kg

Stockage
2 – 3 semaines

Bavette du flanchet

Flank Steak

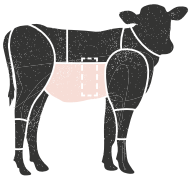
Pièce initiale
Poitrine avec os

Étape 1
Détacher la bavette d'aloyau

Étape 2
Enlever la peau et découper la bavette d'aloyau

Cette coupe ne convient que pour une certaine utilisation de la poitrine de veau.

Découper dans le sens contraire de la fibre.



Disponible par animal
0,75 – 1,10 kg

Stockage
2 – 3 semaines

Bavette d'aloyau

Flap Steak, Flap Meat, Sirloin Tip

Interview

Patrick Marxer
Entrepreneur,
Das Pure – Ökologische Delikatessen

Qu'est-ce qui te passionne dans la thématique Nose-to-Tail?
Je pense qu'il est essentiel pour nous d'obtenir la valeur maximale à partir des animaux que nous abattons. Il s'agit d'un animal vivant et donc l'idée du nose-to-tail est la base. Je l'ai appris tout jeune et je le transmets maintenant à mes enfants. Jusqu'au début des années cinquante, la valorisation totale des animaux était encore tout à fait normale pour les mammifères et les poissons. Aujourd'hui, plus personne ne connaît le fromage de tête ou la salade de museau de bœuf. Je trouve passionnant de redécouvrir cette diversité aromatique au-delà des produits standards. Les morceaux initiaux à partir desquels on découpe les Special Cuts sont braisés de manière traditionnelle. Comme pour la culture de braisage hivernal, il nous faut donc des coupes spéciales surtout pour l'été. Ainsi, la pointe de l'épaule – que nous braisons en hiver comme rôti – devient un flat iron steak en été.

Comment expliquerais-tu au novice ce qu'est une Special Cut?
Dans notre art culinaire, la plus grande création de valeur réside dans les morceaux à saisir. À la recherche de nouveaux morceaux de ce genre, les Special Cuts sont importantes. Elles tendent à devoir être cuites un peu plus fort, pour qu'elles n'aient pas une consistance trop épaisse. La meilleure qualité de viande commence par l'élevage optimal de l'animal – il faut absolument transmettre cela au novice.

Quels défis vois-tu dans ton travail de tous les jours avec les Special Cuts?
Je suis placé devant le défi d'acheter ces coupes sans mener de longues discussions au sujet de leur découpe. J'ai l'impression que les connaissances sur de nombreuses coupes ne sont pas encore totalement répandues dans la branche. C'est dû surtout au fait que de nombreuses dénominations des coupes ne sont pas homogènes ou semblent similaires. Au moyen de cette référence concernant la désignation des morceaux, les bouchers, les restaurateurs et les particuliers pourront enfin s'entendre. Les Special Cuts sont justement «spéciales». Elles ont des temps de stockage différents, dépendent de la qualité de l'animal et de la teneur en matière grasse et doivent être cuites avec patience suffisamment longtemps.

Vends-tu quand même ces morceaux avec succès?
Je donne à mes clients (généralement des restaurateurs) un échantillon ou je prépare un morceau avec eux. Je m'assure ainsi que la préparation sera correcte. Je ne peux pas vendre ces morceaux sans commentaire car le client doit s'occuper des morceaux. Quelques clients relèvent le défi, les autres doivent d'abord se laisser convaincre.

Quel est ton morceau préféré?
Je ne suis pas une bonne référence – j'adore les rognons à peine cuits! Actuellement je suis un fan de la chaîne de côte couverte (voir chaîne du cou page 9). Ma viande préférée provient en principe d'animaux qui ont grandi dans de bonnes conditions et atteint un certain âge. Le plaisir va de pair avec le bien-être animal.

Servir le flat iron steak découpé en lamelles transversalement à la fibre.

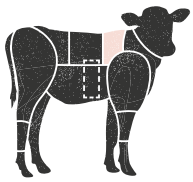
Pièce initiale
Carré avec os

Étape 1
Désosser les côtes

Étape 2
Scier les côtes et les découper

Les back ribs ne sont utilisées que si aucune côtelette de veau n'est découpée.

Sous vide: 24 heures à 60 °C.



Disponible par animal
0,90 – 1,30 kg

Stockage
2 – 3 semaines

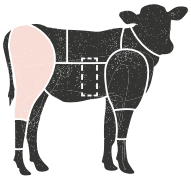
Back Ribs

Spare Ribs

Pièce initiale
Cuisse avec os

Étape 1
Détacher l'araignée de la cuisse et la découper

Comme pour le bœuf, l'araignée de veau est une «pièce à saisir» exceptionnelle, entremêlée de gras.



Disponible par animal
0,15 – 0,30 kg

Stockage
2 – 3 semaines

Araignée

Fledermaus, Kachelfleisch, Schlossbeindeckel, Spider, Spiegel, Spinne

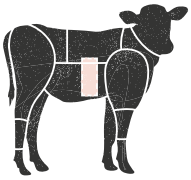
Pièce initiale
Pièce chaude entière

Étape 1
Détacher l'onglet du reste de la pièce chaude

Étape 2
Enlever la peau de la pièce chaude

Cette variante plus petite et plus noble de la hampe de veau est de couleur plus claire et un peu plus tendre que celle du bœuf.

Saisir bleu ou saignant.

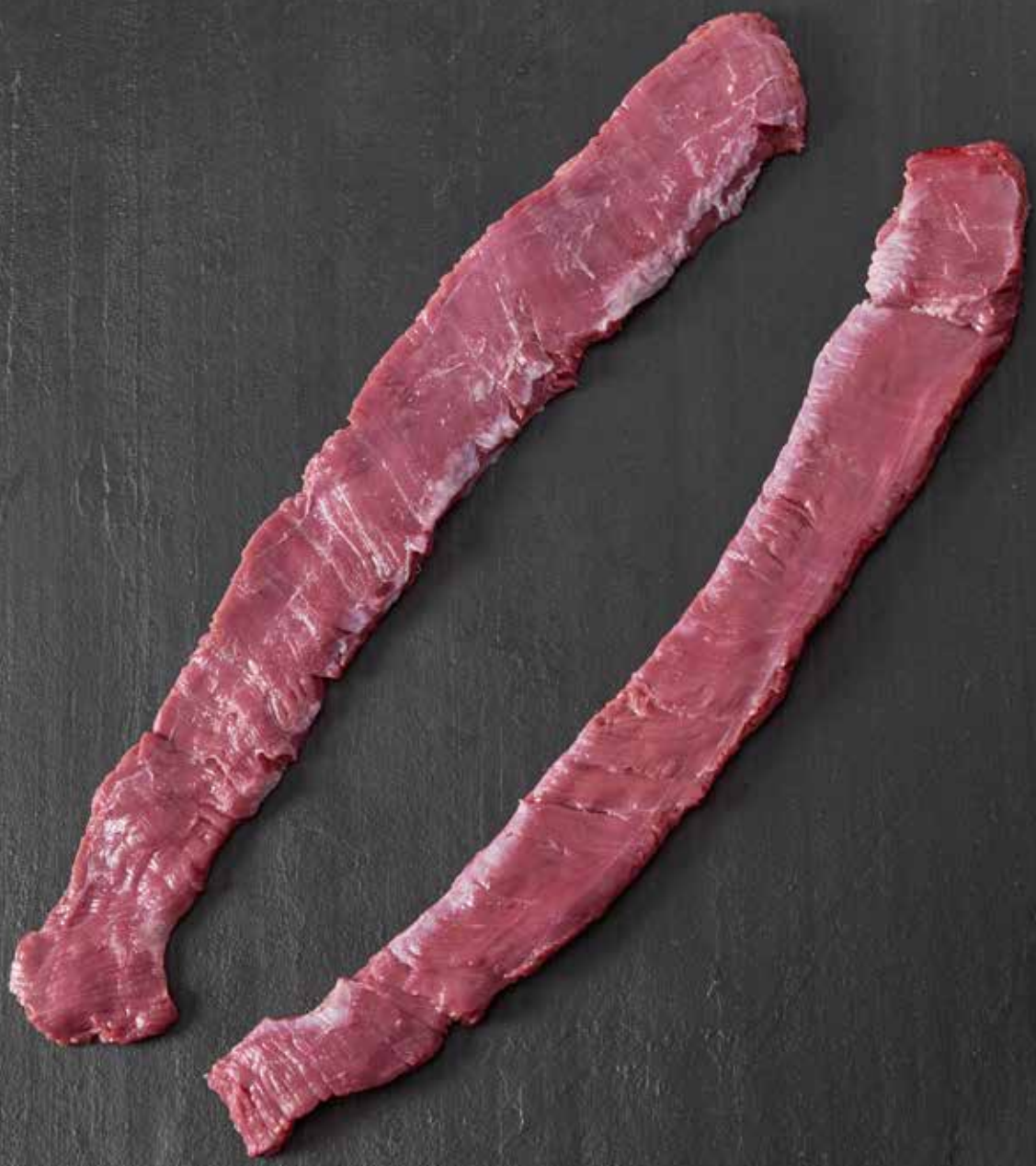


Disponible par animal
0,20 - 0,30 kg

Stockage
1 - 2 semaine(s)

Hampe

Skirt Steak, Entraña, Kronfleisch, Leistenfleisch, Saumfleisch, Zwerchfell

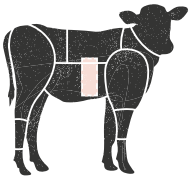


Pièce initiale
Pièce chaude entière

Étape 1
Détacher l'onglet du reste de la pièce chaude

Étape 2
Séparer l'onglet le long du nerf (peut aussi être laissé entier)

L'onglet de veau est d'un goût plus doux et a des fibres plus fines que celui du bœuf.



Disponible par animal
0,18 - 0,25 kg

Stockage
2 - 3 semaines

Onglet

Hanging Tender, Lombatello, Nierenzapfen, Solomillo de pulmón

Interview

Marlene Halter
Gérante et cuisinière, Metzg

En tant que cuisinière, pourquoi te passionnes-tu pour les Special Cuts?
La valorisation de l'animal entier va de soi pour moi et dans ce contexte, les Special Cuts ont leur place. J'ai découvert les nouvelles coupes, comme le skirt steak (voir page 31) ou le hanging tender (voir page 33), pour la première fois aux États-Unis, où je travaillais comme cuisinière. J'y ai découvert de nombreuses coupes qui ne sont ou n'étaient pas encore connues en Suisse.

Les Special Cuts sont parfois d'un goût si incroyablement bon, dans la succulence et la texture, que je les préfère nettement à une entrecôte ou à un filet. Elles apportent une diversité et une variété très intéressantes. Par exemple, un outside skirt de bœuf est bien plus aromatique qu'une entrecôte, reste plus succulent et a plus de consistance.

Qu'est-ce qui rend une Special Cut «spéciale» à tes yeux?
Je qualifie de Special Cut les types de coupe qui ne sont guère connus chez nous à ce jour (en Amérique personne ne les appelle Special Cuts). Ce sont en particulier des pièces de muscles à saisir qui dans notre pays atterrissent souvent dans la chair à saucisse. Si l'on sait comment détacher et préparer les coupes, cela ouvre de toutes nouvelles possibilités. Actuellement ces coupes sont encore avantageuses à l'achat pour moi – mais c'est une question de l'offre et de la demande. La question n'est pas de comparer les morceaux nobles classiques aux Special Cuts, mais uniquement de valoriser le mieux possible l'animal entier.

Retour en Suisse: comment obtiens-tu aujourd'hui tes Special Cuts?
L'achat des coupes peut être un défi, parce que beaucoup de bouchers ne les connaissent pas. Cet ouvrage fera référence dans la branche en ce qui concerne les désignations, et les coupes se feront connaître.

Qu'est-ce que cela signifie pour toi en tant que restauratrice de préparer ces coupes?
Dans les Special Cuts, la qualité de la viande est encore beaucoup plus importante que pour les morceaux nobles. Tandis qu'un morceau de filet peu marbré et stocké peu de temps seulement est toujours comestible, un flat iron d'un bœuf de ce genre deviendra coriace, sec et peu aromatique. En tant que restauratrice, je dois sélectionner soigneusement mes Special Cuts, essayer ce qui fonctionne dans ma cuisine et comment.

Dans la préparation, de nombreux cuisiniers tendent à cuire d'abord les Special Cuts sous vide et ensuite les grillent. Ce n'est généralement pas nécessaire lorsque la qualité de la viande est bonne et son maniement correct. Nous servons du hanger et de l'outside skirt ainsi que de l'araignée de bœuf de temps à autre. Je n'ai pas besoin de «sous-vider» d'abord ces morceaux. Lorsque l'on prépare un flank steak, c'est encore une autre histoire – pour que la consistance ne devienne pas trop ferme et qu'il ne se dessèche pas, il faut le passer au bain-marie d'abord.

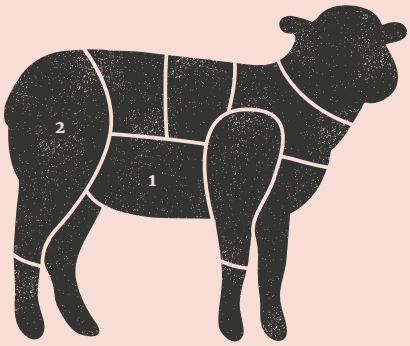
Beaucoup de gens mangent ce qu'ils connaissent. Comment vends-tu une coupe dont les gens n'ont encore jamais entendu parler?
C'est effectivement un défi de faire connaître les Special Cuts aux gens. Pour cela, il faut la curiosité des clients et la confiance en la cuisinière ou la bouchère. Nous présentons l'avantage d'être en même temps un restaurant et un commerce de détail. Ainsi nous pouvons faire goûter aux clients du restaurant un nouveau morceau. S'il leur plaît, ils l'achètent alors pour le cuisiner à la maison.

Tu veux bien nous révéler ton morceau préféré?
Cela dépend beaucoup de l'animal et de la qualité de la viande. J'ai une fois moi-même découpé un steak palette (voir page 17) d'une pointe d'épaule très joliment marbrée. L'animal venait d'un producteur dont les animaux ne mangent que de l'herbe. Le steak était incroyablement aromatique et succulent, j'ai eu un énorme plaisir à le déguster.

Le steak palette peut être préparé en un seul morceau ou saisi par portions.

Couper la hampe en portions, la saisir et la couper en lamelles dans le sens contraire de la fibre.

Agneau



1 Poitrine
57 Spare Ribs

2 Gigot
59 Jarret d'agneau

60 Interview de Daniel Schnider

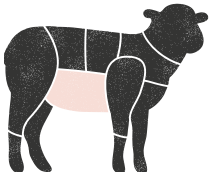
Du fait de la taille relativement petite de la carcasse, le nombre de Special Cuts utilisées chez l'agneau est limité. La popularité de l'agneau est aussi nettement moindre que celle du porc, de la volaille, du bœuf et du veau, ce qui diminue le besoin en Special Cuts.

Tandis que, par exemple, la tête est dédaignée chez nous, elle est extrêmement convoitée dans d'autres cultures. Dans notre pays, ce sont surtout les joues braisées qui sont proposées. Au lieu de cela, nous nous focalisons sur le dos et le gigot – dont la majeure partie est importée, car la production domestique d'agneau ne couvre qu'environ 35% de la demande. Par conséquent, les morceaux moins demandés ne nous parviennent pas, ce qui diminue dans notre pays la motivation à découvrir de nouvelles coupes.

Le besoin croissant en viande hachée d'agneau aromatique se répercute certes positivement sur la transformation de tout l'agneau suisse – mais cette dernière ne devrait pas rester la seule solution.

L'offre maximale en viande d'agneau suisse est entre l'automne et le printemps, lorsque les jeunes agneaux ont atteint un poids d'abattage entre 18 et 20 kilos.

Une qualité optimale
- Viande d'agneau suisse
- animaux de charnure moyenne à bonne
- couverture de graisse régulière



Les spare ribs d'agneau peuvent également être laissés en un morceau et leur largeur peut varier. Très bonne alternative aux spare ribs de porc, mais devraient être cuites un peu moins longtemps.

Disponible par animal
1,70 – 2,20 kg

Stockage
1 – 2 semaine(s)

Pièce initiale
Poitrine avec os

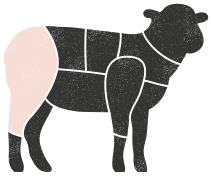
Étape 1
Détacher les côtes

Étape 2
Séparer entièrement les côtés du sternum

Étape 3
Découper les côtes

Spare Ribs

Denver Ribs, Ribs, Short Ribs



Selon la découpe et l'utilisation du gigot, la portion est plus ou moins grande. Les amateurs utilisent aussi souvent le jarret d'épaule (en anglais: fore shank).

Un classique à braiser. Ou à cuire sous vide jusqu'à une couleur rose, pendant 56 heures à 60 °C.

Disponible par animal
0,60 – 0,80 kg

Stockage
2 – 3 semaines

Pièce initiale
Gigot avec os

Petite portion: Étape 1
Détacher le jarret

Grande portion: Étape 1
Séparer le jarret de l'articulation avec une coupe droite.

Étape 2
Découper le jarret

Jarret d’agneau

Lammhaxe,
Lamb Drumstick,
Lamb Shank

Interview

Daniel Schnider
Conseiller en entreprise et maître-boucher, Metzger-Treuhand AG

Où as-tu été en contact pour la première fois avec des découpes «inconnues»?
Lorsque j'étais jeune, lors de divers voyages prolongés, j'ai découvert différentes Special Cuts. En Australie, en Amérique du Nord et du Sud. J'étais déjà fasciné à l'époque par la volonté d'apporter cette diversité culturelle également dans le métier de la boucherie. On remarque ainsi que sa propre manière de faire quelque chose n'est pas toujours la seule correcte et on enlève les œillères culturelles.

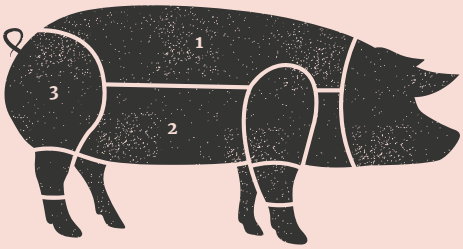
Quelles opportunités les Special Cuts offrent-elles aux boucheries commerciales, tes clients?
Je suis convaincu que les spécialistes dans les boucheries peuvent se profiler par des connaissances professionnelles sur ces cuts, en conseillant leurs clients et en les surprenant avec des alternatives aux morceaux nobles connus. La tendance nose-to-tail aide à la valorisation de l'animal entier.

Comment définis-tu, en tant que professionnel de la viande, une Special Cut?
J'appelle les Special Cuts en bon suisse allemand «Metzgerstückli» (morceaux du boucher). Un morceau du boucher est une coupe connue seulement de certains initiés. C'est un morceau spécial très succulent.

Les professionnels de la viande découpent les Special Cuts dans des parties qui seraient vendues comme viande à bouillir ou viande hachée. En fait, elles peuvent être très bien utilisées comme morceaux à saisir ou à griller. À la différence d'une entrecôte, une Special Cut peut être proposée meilleur marché et promet néanmoins beaucoup de plaisir. Un exemple: la «pièce blanche» de bœuf est généralement vendue comme émincé de bœuf. Mais c'est une expérience gustative très spéciale que de la placer sur le gril.

Quels sont les défis posés par les Special Cuts aux professionnels de la viande?
Le stockage est très important. La plupart des Special Cuts doivent être gardées au frigo pendant trois à quatre semaines. Les «morceaux du boucher» sont des pièces à saisir classiques. On les fait revenir à la poêle ou sur le gril et on les laisse tirer au chaud. Ainsi la viande demeure parfaitement succulente. Naturellement, il existe toujours des perspectives différentes dans la préparation, c'est ce qui rend le sujet passionnant. Les professionnels de la viande conseillent donc volontiers les gourmets.

Quelle Special Cut conseilles-tu particulièrement?
Mon morceau préféré est la bavette d'aloyau (voir page 27). Placez-la brièvement sur le gril chaud et laissez-la ensuite reposer à env. 80 °C pendant une vingtaine de minutes. Ensuite, découpez-la dans le sens contraire des fibres de la viande, assaisonnez-la à la fleur de sel et au poivre noir. En accompagnement, je recommande «Aji picante», un chutney corsé aux tomates, oignons et piments.



Porc

1 Carré
63 Couvert du carré
65 Spare Ribs

2 Poitrine
67 Fricassée de porc

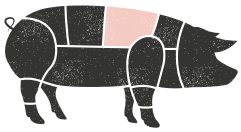
3 Cuisse
69 Araignée

70 Interview de Jann Hofmann

En matière d'utilisation de la viande, le porc est probablement le plus polyvalent de nos animaux de boucherie. La variété de produits de salaison et de charcuterie est culturelle et bien implantée. C'est également une des raisons pour lesquelles le porc n'a pas tout à fait autant de Special Cuts à offrir que d'autres animaux. En plus, environ 23% du poids d'abattage est constitué par le lard à saucisse et la couenne. La poitrine de porc (Schweinebauch) est souvent mentionnée dans le contexte de la consommation nose-to-tail comme morceau de viande qu'il s'agit de favoriser au sens de la valorisation totale. Toutefois, ce n'est pas vrai. En effet, l'utilisation de la poitrine de porc s'est développée au cours des dernières années pour devenir un des morceaux les plus demandés. Elle est très appréciée en conséquence sur le marché. Paradoxalement, il faudrait en revanche beaucoup plus d'idées pour la promotion du filet mignon, considéré comme un morceau noble, qui est en train de perdre sa place de choix sur les menus.

Les parures qui représentent des quantités considérables deviennent également un défi, car elles ne peuvent parfois plus être transformées uniquement en saucisse à bouillir et ce, à cause d'une consommation de saucisses en diminution. Comme la viande de porc se mange cuite à point et non bleu ou saignant, des défis se posent aussi concernant la préparation. Mais les Special Cuts de porc présentent aussi divers avantages comme par exemple des temps de stockage plus courts ou une offre plus grande suite au nombre relativement élevé de porcs abattus en Suisse chaque année - 2,6 millions.

Une qualité optimale
- Viande porcine suisse
- animaux de charnure moyenne à bien en viande
- couverture de graisse régulière



Les puristes préfèrent une variante avec une couche de graisse, mais la variante pluchée peut également convaincre. Il faut impérativement la rassir un peu! Faire cuire la variante grasse un peu plus longtemps mais dans tous les cas la cuisson devrait être saignant.

Disponible par animal
0,50 – 0,60 kg
0,70 – 0,90 kg (avec graisse)

Stockage
1 – 2 semaine(s)

Pièce initiale
Carré à l'os, avec couvert

Étape 1
Détacher le couvert du carré I

Étape 2
Détacher le couvert du carré II

Étape 3
Découper le couvert du carré

Couvert du carré

Secreto, Karreedeckel

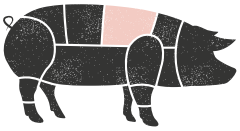
Pièce initiale
Carré à l'os, sans cou, sans filet

Étape 1
Désosser les côtes

Étape 2
Scier et découper les côtes

La largeur des spare ribs peut varier. S'il n'y a plus de porc, la variante du veau s'offre également.

Précuire à feu doux à 80 °C (ou sous vide pendant 36 heures à 60 °C), puis finir la cuisson sur le gril.



Disponible par animal
0,60 – 1,10 kg

Stockage
1 – 2 semaine(s)

Spare Ribs

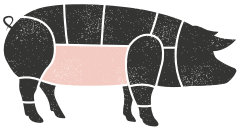
Pièce initiale
Poitrine avec os

Étape 1
Séparer la fricassée

Étape 2
Découper la fricassée

Une coupe traditionnelle un peu oubliée, qui a plus de viande sur l'os que les plus petites spare ribs. Possible entier ou portionné.

Convient bien pour le Smoker pendant 5 heures à 100 °C (ou préparer comme les spare ribs).



Disponible par animal
1,40 – 1,90 kg

Stockage
1 – 2 semaine(s)

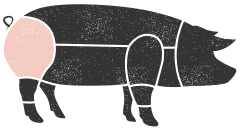
Fricassée de porc

Costine, Schweinsbrustspitz

Pièce initiale
Cuisse avec os

Étape 1
Détacher l'araignée de la cuisse et la découper

L'araignée est l'un des morceaux à saisir les plus succulents et les plus tendres du porc.



Disponible par animal
0,15 - 0,25 kg

Stockage
1 - 2 semaine(s)

Araignée

Fledermaus, Kachelfleisch, Schlossbeindeckel, Spider, Spiegel, Spinne

Interview

Jann Hofmann
Propriétaire et chef de cuisine, Café Boy

Quel est ton rapport personnel avec la cuisine Nose-to-Tail?
Avec le concept Nose-to Tail, je peux démontrer mes capacités de cuisinier. Il me faut beaucoup plus de sentiment et de dévouement pour l'ensemble du processus, de la production à l'assiette prête à servir. Mes parents avaient une ferme. Quand nous avions tué un mouton par exemple, tout était toujours servi à table – de la tête aux pieds. J'y ai donc été conditionné dès l'enfance (rires). Ma mère cuisine un ragoût d'agneau à partir du cou et de la poitrine, avec les os. C'est divin! C'est de là que me vient ma passion des plats braisés.

Quel est ton rapport avec les Special Cuts?
En tant que cuisinier Nose-to-Tail, il faut davantage préparer et planifier. Pour les Special Cuts il me faut en plus des connaissances de l'anatomie des animaux pour parvenir aux coupes. On emploie souvent le terme de «Second Cuts» ce qui dénoterait une qualité présumée inférieure. Toutefois, le goût et la consistance de ces coupes sont insurpassées parce qu'elles ont souvent une teneur plus élevée en graisse et en tendons. Leur goût de viande est généralement plus intense, ce qui peut décourager les non-connaisseurs. Les Special Cuts et de façon générale la pleine valorisation des animaux ont leur place selon moi dans toute cuisine carnée moderne. C'est tout simplement une question d'éthique.

Quels sont les défis des Special Cuts pour la restauration?
Il faut parfois un peu de patience jusqu'à ce qu'on ait rassemblé une quantité suffisante d'une Cut. Personnellement, je collectionne certaines cuts pendant des mois au congélateur, jusqu'à ce que j'en aie assez pour les mettre sur la carte. Je le fais par exemple pour le jarret d'agneau (voir page 59). Par ailleurs, il faut être créatif dans les méthodes de préparation et de traitement. J'aime beaucoup braiser, et il me faut souvent de nombreuses heures, parfois même des jours, pour un plat. C'est la raison pour laquelle nous employons souvent la procédure sous vide. Nous utilisons ici des méthodes très diverses pour apporter les morceaux de façon variée sur les assiettes: nous les mettons en saumure, les fumons, les transformons en saucisses et les braisons. Parfois, nous les traitons aussi le jour même de l'abattage.

Comment vend-on les coupes que les clients ne connaissent pas?
Les Special Cuts nécessitent plus de conseils. Il faut encourager les gens à goûter. Souvent, dans notre culture culinaire, des coupes avec un peu de consistance sont perçues comme coriaces, et le goût passe au second plan. Les Cuts à l'état cru ne correspondent souvent pas aux attentes esthétiques répandues que nous avons envers un bon morceau de viande. Ici, en tant que cuisinier, on est placé devant le défi de les raffiner visuellement afin que les clients puissent les apprécier. Comme on le sait, on mange aussi avec les yeux.

Quelle est ta coupe préférée?
Mon favori est un muesli de veau braisé[1] de l'épaule. C'est un muscle ferme et petit avec beaucoup de tendons. Longtemps braisé au four, c'est un délice.

Indépendamment du mode de préparation, il est important de trouver le point de cuisson correct. Voici un petit tender saignant, 55°C.

[1] Il existe un «Müsli» de l'épaule et de la cuisse. Les deux coupes ne sont pas (encore) incluses dans cette publication.

Éditeur:
Proviande coopérative
Brunnhofweg 37
Case postale
CH-3001 Berne
031 309 41 11
www.proviande.ch/sf

Tirage:
1000 exemplaires

Rédaction:
Foodways Consulting GmbH, Berne
Proviande coopérative, Berne

Mise en page:
Monika Zihlmann GmbH, Lucerne

Impression:
Engelberger Druck AG, Stans

Photographie:
Jules Moser, Foodfotografie, Berne

©Proviande, tous droits réservés

Toute valorisation, reproduction, multiplication ou tout enregistrement, électronique ou sur papier, nécessite le consentement écrit préalable de Proviande.

Foodways

PROVIANDE

PROVIANDE

www.proviande.ch/sf

En collaboration avec

Foodways