

MATURATION DES VIANDES : LE SECRET SE CACHAIT SOUS L'HIMALAYA

Qu'arrive-t-il quand on laisse une pièce de bœuf pendant quatre semaines dans une pièce fraîche et ventilée ? Depuis quelques années, tout le monde a l'expression « dry aging » à la bouche : mais de quoi s'agit-il ? D'un processus de maturation imaginé par les Anglais, certes, mais encore ?


Photos : JULIEN HAY Texte : ELISABETH DE MEURVILLE.

Pour comprendre, direction l'Irlande du Nord, Moira dans la banlieue sud de Belfast, une zone industrielle sans grand charme où se trouve Hannan Meats, une entreprise unique au monde même si elle ne paye pas vraiment de mine ! Ni marbre, ni dorures, mais des installations contemporaines, efficaces, et d'innombrables trophées gagnés dans tous les concours nationaux et internationaux. Peter Hannan, le patron, créateur, connaisseur, visionnaire probablement, se définit lui-même comme un « marchand de viande », mais « sérieux sur la viande ». Bref un spécialiste, un vrai, pas un frimeur ou un agitateur de buzz qui aurait juste trouvé le moyen d'augmenter le prix de l'entrecôte d'un coup de baguette

magique. Pourtant, la première fois qu'on l'entend parler du sel rose de l'Himalaya qui tapisse les murs de ses chambres de maturation, on se demande si l'on n'a pas atteint les sommets du délire ! Eh bien non ! C'est du sérieux, comme c'est écrit sur le mur de l'entreprise, du très sérieux même et, surtout, du très, très bon.

MAIS QUI EST PETER HANNAN ?

Un Irlandais du Nord, né et élevé dans une ferme au milieu des vertes prairies, supporter de rugby, bon buveur, bon mangeur, viande rouge et vin rouge, fou de cochon et amoureux de ses enfants. Il a d'abord quitté l'élevage et l'Irlande pour aller travailler dans un abattoir britannique avant de revenir dans son île



Sous la croûte noire qui se forme pendant la maturation des tranches de côtes se cache une viande rouge et persillée, soyeuse et juteuse à la saveur concentrée, mais franche.



EN HAUT : Prêt pour une maturation d'une quarantaine de jours, le train de côte de bœuf est installé par Peter Hannan dans une chambre tapissée de briques de sel rose de l'Himalaya

pour se lancer dans la boucherie en grand et dans la maturation. Passionné de toutes les viandes, avec un petit faible pour le porc et le bœuf, il sélectionne les animaux chez les fermiers qui pratiquent l'élevage à l'anglaise, c'est-à-dire basé sur l'exploitation des herbages. Et l'herbe, ce n'est pas ce qui manque en Irlande !

Commençons par le commencement et la remise en perspective de ce « dry aging » tant vanté et vendu très cher par certains bouchers et laissons parler le spécialiste : « Autrefois, il n'y a pas si longtemps, on laissait la viande mûrir sous vide pour qu'elle s'attendrisse. Elle restait quelques jours "dans son jus", mais pas très longtemps. Avec le "dry aging", les pièces de viande mûrissent à l'air libre, dans une pièce fraîche et ventilée : tout se passe bien jusqu'à 10/14 jours. Ensuite les mauvaises bactéries commencent leur travail et un processus de pourrissement donne à la viande un goût évolué.

UN MAUVAIS GOÛT.

Comment éviter ce problème, ce faux goût que je n'aimais pas du tout ? Ce que j'ai cherché à faire, avec l'aide de scientifiques américains - les États-Unis restent le berceau des grandes viandes -, c'est empêcher l'action de ces bactéries pour conserver le goût originel du bœuf. Pendant des années, nous avons pensé à de nombreuses solutions puis, un jour, quelqu'un a lancé l'idée du sel. Nous avons tapissé le sol de sel... rien ! Nous avons changé de sel... rien ! Mais un restaurateur avait chez lui un mur en briques de sel rose et nous avons testé : la révélation ! Les mauvaises bactéries sont inhibées, l'air est assaini et la viande peut mûrir tranquillement jusqu'à 40/45 jours, même si, pour la tendreté, 38 jours suffisent. Nous avons décidé de faire construire en Irlande du Nord une chambre de maturation avec un mur en

blocs de sel prélevés dans l'Himalaya, au Pakistan. Chaque bloc pesant 4,5 kg, ce sont plusieurs tonnes de blocs du sel qu'il a fallu transporter et non sans quelques mésaventures ! La première chambre a été mise en route voilà 5 ans, depuis j'en ai fait construire trois autres et... elles travaillent à plein ! »

QUE SE PASSE-T-IL ? POURQUOI LE SEL DE L'HIMALAYA ?

« Nous ne savons pas exactement. Certes, il s'agit du sel le plus pur du monde, mais pourquoi et comment il est si efficace dans le processus de maturation, quelle molécule entre en action... mystère. Je ne sais pas pourquoi ça marche, mais ça marche ! Une maturation de 45 jours, c'est le maximum, plus, ça ne sert à rien : les bactéries ont travaillé et il ne leur reste



EN HAUT : joliment parés, T-Bone et côtes seront cuits en deux étapes pour que les fibres se détendent sans perdre de leur soyeux ni de leur tendreté.

rien de plus à faire. Nous voulons garder le goût de la viande, pas lui donner la saveur du blue-cheese ! »

RESTAIT À DÉCIDER QUELLE VIANDE ALLAIT ENTRER DANS CETTE CHAMBRE.

Quel bœuf ? Quelle race ? Provenant de quel élevage ? Après recherche et essais pas toujours concluants (notamment avec de la vieille vache de Galice si tendance), c'est le bœuf Shorthorn de 22 à 28 mois – jamais moins de 22, jamais plus de 30 mois – qui a été choisi. Des bêtes élevées en Irlande et à l'herbe.

« C'est l'herbe qui fait la viande et de l'herbe bien verte et bien grasse comme il en pousse chez nous ! La race, elle, n'est pas si importante qu'on veut bien le dire. Les vrais spécialistes vous diront tous que l'essentiel ne vient pas

de la race de la bête, mais de son élevage. Reste que la race joue son rôle. Si j'ai choisi la Shorthorn, c'est qu'elle possède des caractéristiques importantes : rustique et pas trop grosse, elle a une bonne aptitude à l'engraissement dans des pâturages très simples. C'est la race des westerns ! Elle est calme et facile à travailler, notamment pour la suspension pelvienne dans les abattoirs. Les carcasses sont d'une taille adaptée au marché, avec un bon équilibre entre gras et viande. Il y a 9 ans, nous avons commencé avec 11 éleveurs, aujourd'hui je travaille avec 160 fermiers qui me fournissent 40 à 50 bœufs par semaine. Mes éleveurs, je veux qu'ils aient envie de manger la viande de leurs bœufs, pas seulement de me la vendre ! Il faut qu'ils comprennent pourquoi ils travaillent comme ça, en respectant nos exigences ! »

PETIT TOUR DANS LA CHAMBRE HIMALAYENNE

Un beau mur de briques de sel qui ressemble de loin à un superbe marbre rose et des chariots métalliques sobres sur lesquels sont rangés les trains de côte de bœuf. On est frappé par un sol nickel, sans traces de sang ni de gras. Il fait frais, mais pas glacial (4/5 °), l'air est brassé, aucune odeur de « viande morte » et encore moins d'évolution. Les pièces de bœuf qui restent là 45 jours sont noires à la coupure avec une belle graisse structurée, mais il n'y a qu'une odeur légère de viande fraîche. Ici, la viande s'attendrit sans pourrir le moins du monde. Pas d'évolution, pas de processus de pourrissement ou de faisandage. C'est que le sel de l'Himalaya, et lui seul, inhibe les bactéries, il assainit l'air, mais ne sale





EN HAUT : un gras ivoire croustillant sur le dessus et fondant à cœur et une chair tendre et juteuse, au goût bien marqué **À GAUCHE** : les chambres « himalayennes » accueillent également des agneaux irlandais dont la viande gagne à mûrir un peu.

pas la viande (qui ne le touche pas). Étonnant, mais probant ! En plus d'un bel alignement de trains de bœuf, la chambre de maturation renferme quelques agneaux, dont la viande mûrit elle aussi avec bonheur.

ET C'EST À LA DÉGUSTATION QUE VIENT LA RÉVÉLATION

Après une double cuisson avec interruption permettant aux fibres de se détendre, c'est une viande juteuse et soyeuse, fondante, mais avec de la mâche, goûteuse et franche que l'on a en bouche. Une viande exceptionnelle puisque qu'elle conjugue la concentration des goûts et les effets attendrissants de la maturation à une saveur nette et intense de viande fraîche. Côte à l'os ou T-bone (à cuire au four), « sirloin » (faux-filet), ribeye (entrecôte), « delmonico » (noix

d'entrecôte dont le nom vient d'un hôtel de New York célèbre entre les deux guerres pour ce plat fétiche typiquement américain) : le choix est difficile entre tous ces morceaux vendus sous la marque « Himalayan Salt Aged, Glenarm Shorthorn Beef » dans la belle boutique de l'entreprise, à prix très raisonnables (de 19,30 à 26,90 € le kilo, soit à peine deux euros de plus au kilo que la viande « classique »), mais aussi chez Fortnum & Mason à Londres (à prix plus citadins) et dans des restaurants pour carnivores en GB et aux States, mais pas encore, malheureusement, dans l'Hexagone. Peter Hannan cherche un boucher avec lequel s'associer...

Une démarche qui ne cherche qu'à améliorer la viande et pas à augmenter les prix et que l'on rêverait d'essayer avec d'autres viandes, d'autres races, d'autres origines. **B**

L'ADRESSE :

**Peter Hannan The Meat Merchant ,
9 Moira Industrial Estate ,
34 Old Kilmore Road, Moira BT67 OLZ
tél. : 028 9261 9790
www.hannanmeats.com**

Les prix (prix consommateur en euros)

Delmonico : 26,90 € le kilo

Côte de bœuf à l'os : 19,30 €

Sirloin : 22,80 €

Ribeye : entrecôte : 22,80 €

Lamb rack (train de côte d'agneau) : 23,40 €

