



ENGLISH BEEF &
LAMB EXECUTIVE

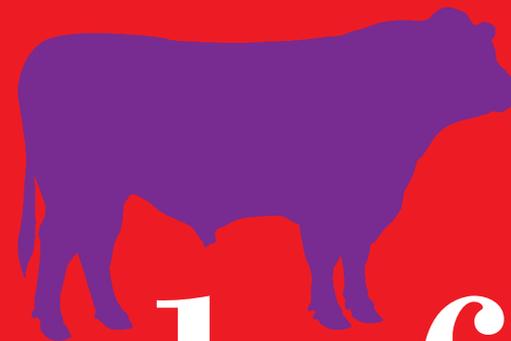
www.eblex.org.uk
www.mlcfrance.com

Éditions Textuel, 2005
48, rue Vivienne
75002 Paris
www.editionstextuel.com

Création graphique
Agnès Boulmer

Iconographie
Catherine Aygaling
Hélène Orizet

Bénédict Beaugé



rosbifs !

L'histoire des relations
franco-anglaises au travers
de la viande de bœuf

préface de Michel Troisgros

textuel



sommaire

- 6** Préface de Michel Troisgros
- 8** Introduction de John Cross et Richard Ali
- 10** Préambule : Questions de mots
- 15** Un air d'anglomanie
 - 19 1- Le plat national
 - 31 2- Le « goût anglais »
 - 41 3- Naissance du restaurant et autres innovations
- 48** Méthodes d'élevage
 - 51 1- Révolutions anglaises
 - 63 2- Un petit air d'anglophobie
 - 72 *Races à viande traditionnelles*
- 84** Le goût de la viande
 - 87 1- Habitudes croisées
 - 97 2- Ce qui fait la qualité de la viande
- 106** Ce qu'ils pensent du bœuf anglais

Ma première rencontre avec la viande anglaise s'est faite lorsque je travaillais à Londres, au Connaught, un hôtel très chic de Mayfair. Le chef, Michel Bourdin, était français mais le grill était un temple de la cuisine classique: ici, pas question de plaisanter avec le roast-beef et l'on passait pas moins d'un train de côtes de bœuf par jour. Celles-ci nous étaient livrées par un boucher situé juste en face de l'hôtel, de l'autre côté de la place. Voir le boucher en blouse maculée de sang, faire des allées et venues, son train de côtes sur l'épaule, était inattendu dans ce quartier huppé. D'ailleurs, du trottoir, on pouvait voir les bouchers découper habilement les carcasses qui étaient mises à rassir. La viande était superbement persillée, d'un rouge soutenu. Je me souviens aussi que les trains de côtes, présentés à la découpe en salle, étaient très attendus par le personnel, à la fin du service.

La maison Troisgros a toujours été réputée pour sa viande et a toujours proposé du bœuf à sa carte, mais les habitudes ont changé. Il y a trente ans, on mangeait rarement du poisson et la place des

légumes était moindre. Aujourd'hui, la viande a de la concurrence. Cependant, il y a toujours des amateurs, qui sont de vrais amateurs, exigeants sur la qualité. Dans un restaurant comme le nôtre, la viande rouge est restée une valeur sûre car le client est confiant sur les origines. Aussi, chez nous, il y a toujours une pièce de bœuf à la carte: côte pour deux, pavé dans le filet ou « pièces du boucher » qui, suivant les morceaux, proviennent de chez Jean Denaux à Sens ou de chez Brise à Roanne. Aujourd'hui, je suis assez fier de servir de la viande charolaise, la crise ayant réduit la consommation d'une façon générale, on a pu constater une nette amélioration: tendreté, mais aussi goût, mâche et jutosité. Et puis, les bêtes sont désormais moins lourdes et l'on ne se retrouve plus avec des pièces énormes qui ne nous convenaient pas... Ceci dit, je serai heureux de revoir du bœuf anglais sur nos tables car, du point de vue des critères évoqués, il est incomparable. Une véritable gourmandise pour l'amateur que je suis.

Michel Troisgros
Maison Troisgros à Roanne (69)

Après plusieurs années d'interruption le commerce des viandes bovines britanniques issues d'animaux de plus de trente mois a redémarré le 7 novembre 2005. Depuis lors le bœuf anglais est autorisé à retrouver sa place sur le marché international en général et plus particulièrement en Europe. Le retour sera lent et progressif car les disponibilités seront réduites. En effet la Grande-Bretagne importe environ 40 % de ses besoins en viande bovine et c'est tout naturellement que ce retour se fera aussi outre-Manche. L'Europe manque de viande bovine, à tel point que les importations du continent sud-américain s'installent malgré les taxes à l'importation qui ne suffisent pas à ralentir les flux. Il est donc plus que temps que la viande bovine anglaise reprenne ses droits sur un marché demandeur et qu'elle soit considérée d'égal à égal avec la viande irlandaise, allemande ou française. Les tests ESB seront appliqués à l'identique pour tous les bovins de plus de vingt-quatre mois en Europe pour que, dorénavant, seules les règles d'une saine concurrence commerciale régissent les échanges de viande bovine intracommunautaires. Les garanties concernant l'identification, la traçabilité,

l'alimentation, les soins vétérinaires, le bien-être animal et le contrôle qualité reposent sur le programme *Farm Assurance* auquel adhèrent tous les maillons de la filière viande britannique: des éleveurs aux détaillants en passant par les transporteurs de bétail, les marchés, les abattoirs et les ateliers de découpe de viande. Enfin la norme de qualité *Quality Standard Beef* détenue par EBLEX (Office de promotion des viandes bovine et ovine d'Angleterre) offre des garanties supplémentaires en termes de qualité gustative, notamment pour ce qui concerne la tendreté de la viande. La filière bovine anglaise œuvre avec la qualité pour seule ligne de conduite et participera désormais à la relance de la consommation de bœuf en Europe.

John Cross, Président d'EBLEX

Richard Ali, Directeur Général d'EBLEX



questions de mots



Français/Anglais :
deux manières
de fuir la ville,
deux manières
d'envisager
le pique-nique



Le bifteck (-frites) a longtemps fait partie de l'imaginaire culinaire français. Peut-être cela est-il moins vrai aujourd'hui, sous l'influence d'une mondialisation grandissante.

Cependant, il appartient encore tellement au quotidien des Français que, dans leur vocabulaire, il a supplanté le pain comme nourriture de base : aujourd'hui c'est lui que l'on gagne à la sueur de son front... Et si les Français eux-mêmes le voient ainsi, ce sentiment est largement partagé à l'étranger : dans sa simplicité même, le bifteck, accompagné de ses indispensables pommes de terre frites, est devenu l'emblème d'une certaine cuisine française, pourtant réputée sophistiquée. Pour les uns et les autres, la viande rouge, surtout servie saignante, semble faire partie de nos plus anciennes traditions. Il n'en a pas toujours été ainsi cependant, les mots eux-mêmes nous l'apprennent.

La preuve par la pensée magique

Parce que les aliments sont, au sens propre, incorporés, ils revêtent une importance sym-

bolique très grande, communiquant au mangeur une part de leurs vertus. Ainsi, dans les croyances primitives, les animaux, voire les ennemis ou les ancêtres, peuvent être mangés pour s'approprier certaines de leurs qualités réelles ou supposées. Cette « pensée magique », comme l'appellent anthropologues et sociologues, nous l'appliquons nous aussi. En effet, nous ne nous conduisons pas de manière différente en appelant les Anglais « rosbifs » ; ce qu'ils nous rendent bien, d'ailleurs, lorsqu'ils nous traitent de « froggies ». L'utilisation officielle dans ce sens du mot « rosbif » date de 1774 – les dictionnaires en font foi –, cinquante ans à peine après l'apparition de ce dernier dans la langue française avec cette orthographe, mais dans un sens strictement culinaire. Ben Rogers, l'auteur de *Beef and Liberty*, un livre très amusant et documenté qui traite du sentiment d'identité nationale à travers la nourriture en Angleterre, pense pour sa part que l'usage en est certainement antérieur. Même si cela n'a pas été



Dans *La Porte de Calais* (1749), William Hogarth nous montre la faim et l'appétit sous toutes leurs formes. La version gravée de cette peinture connut

un énorme succès sous le titre *O the Roast Beef of Old England*, "O Rosbif de la vieille Angleterre", d'après le titre d'une chanson de l'époque.

consigné dans les livres, pour lui, les premiers à avoir été appelés rosbifs sont des traiteurs anglais installés à Calais qui servaient de ce fameux roast-beef à leurs compatriotes ayant franchi le Channel. *La Porte de Calais*, un tableau de Hogarth, le peintre satiriste londonien du début du XVIII^e siècle, évoque cette pratique : à qui, sinon, serait destiné cet énorme train de côtes de bœuf ?

Les traces dans le vocabulaire usuel d'une telle identification entre aliment et mangeur sont assez nombreuses pour nous confirmer l'importance de tout ce qui touche aux mots servant à désigner la nourriture. Ils ne sont jamais utilisés par hasard. Aussi, bien que cela ne relève pas à proprement parler de ce comportement, le recours à des mots de provenance étrangère pour désigner des pratiques culinaires ou des aliments est-il significatif. Leur étymologie et leur histoire sont toujours riches d'enseignement sur les relations qui ont pu exister entre pays d'origine et pays d'adoption.

Des mots anglais dans nos assiettes...

Les Français, si fiers de leur cuisine, n'hésitent pas à utiliser des mots d'origine étrangère pour désigner certains plats et aliments. Des mots italiens, arabes, espagnols, allemands, chinois ou japonais... et des mots anglais, bien que, avec le temps, un fossé d'incompréhension culinaire semble s'être creusé entre les deux pays, bien plus large et profond que le bras de mer qui les sépare. Pourtant, ces mots sont là, utilisés quotidiennement ou presque, dont les fameux « rosbif » et « bifteck ». Ils ne sont pas les seuls, mais il est remarquable qu'un assez grand nombre d'entre eux soit lié à la consommation de viande de bœuf, et depuis bien longtemps, puisque la première apparition d'un mot de cette famille date de plus de trois siècles : en 1691 paraît un « ros de bif » qui, de façon curieuse d'ailleurs, désigne le plus souvent un baron d'agneau.

Vingt ans plus tard, c'est un « beef steak » qui surgit sous une forme encore anglaise mais qui connaît rapidement un début de francisa-



Politeness met en scène John Bull et un petit maître français et leurs nourritures favorites : une côte de bœuf, côté anglais, deux maigres oiseaux, côté français.

ra sa renommée bien au-delà des frontières, et sa fin consacre l'invention du restaurant et annonce le triomphe de la gastronomie.

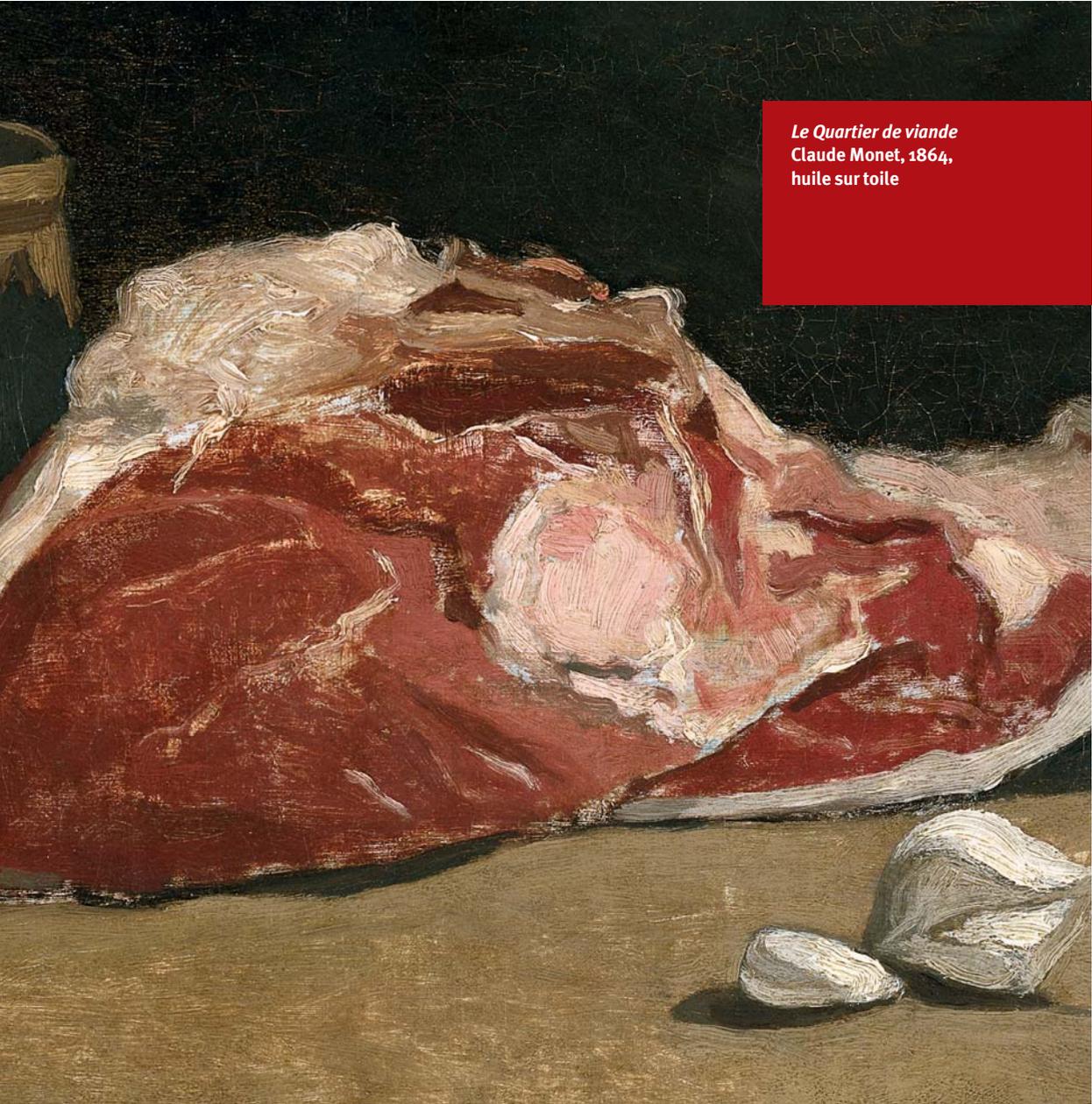
... et dans nos élevages

Outre-Manche, cette période est riche de transformations, en particulier dans le domaine de l'agriculture – et tout spécialement concernant les méthodes d'élevage, qui connaissent une véritable révolution. Au cours de la première moitié du XIX^e siècle, les éleveurs français s'intéressent à ces nouveaux principes, à ces races de bœufs ou de moutons sélectionnées pour leurs qualités bouchères ou laitières, et d'autres mots anglais – *pedigree*, *openfield*, *herd-book*, *stud-book* ou *redingote* – apparaissent dans notre vocabulaire. Sur la trace de tous ces mots, de leur emploi dans les cuisines à leur apparition dans les fermes, à travers trois siècles d'histoire, ce petit livre se propose de partir à la découverte des plus méconnus de nos voisins, ceux que nous appelons, cette fois avec une ironique et amicale complicité, les rosbifs !

bifteck

1807 — Le mot a connu les différentes orthographes suivantes : *beef-steak* (1711), *beeft stek* (1735), *bifftreck* (1805). Partiellement francisé, il a été emprunté à l'anglais : de *beef*, "bœuf", d'origine française, et *steak*, "tranche", d'origine germanique.

Un air d'anglomanie



Le Quartier de viande
Claude Monet, 1864,
huile sur toile

Le plat national

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, mis à part le pot-au-feu, la viande de bœuf est modérément appréciée en France, tandis qu'en Angleterre on goûte le bœuf rôti ou grillé. Les raisons de ces différences ne sont peut-être pas toutes à chercher du côté des cuisines.

Le fait que au début du XVIII^e siècle, presque tout entier occupé par des guerres entre la France et l'Angleterre, les Français choisissent le mot « rosbif » pour désigner les Anglais est lourd de sens. Sans doute la viande de bœuf rôtie doit-elle leur paraître une nourriture tout à fait exotique, pas très appétissante, puisqu'elle peut servir à qualifier des ennemis et, par conséquent, à s'en distinguer de manière radicale. À proprement parler, manger de la viande de bœuf rôtie semble inconcevable. Et le problème n'est pas de la manger saignante, ce que les Anglais font alors, puisque, dans les livres de cuisine français de l'époque, il est recommandé de servir un certain nombre de

viandes « toutes sanglantes », le gibier en particulier. Non, ce qui semble tout à fait étrange, c'est simplement de pouvoir manger le bœuf rôti, car il faut, pour ce faire, que la viande soit tendre. C'est loin d'être le cas en France, où les traditions agricoles veulent que les bovins, du moins les bovins adultes, ne soient pas destinés en priorité à être des animaux de boucherie. Les bœufs, que l'on castré pour avoir des animaux plus dociles, sont utilisés comme bêtes de trait; les vaches produisent du lait pour nourrir les veaux et préparer beurre et fromages. Les uns et les autres partent pour l'abattoir lorsqu'ils ne sont plus bons à rien, parce que trop âgés ou mal portants, et qu'ils



Jusque tard dans le **xx^e** siècle la traction animale était encore d'usage en Europe : paire de bœufs, en France, couple de chevaux, en Angleterre.



Le plat national est devenu le titre d'une revue.

ne peuvent plus tirer leurs charrois ou que leurs pis sont taris. Or, jusqu'à l'apparition du froid artificiel, faire « rassis » la viande pose un véritable problème dès qu'il ne s'agit plus de petites pièces comme le gibier. Comment conserver à température ambiante une carcasse de bœuf pendant deux semaines au moins? Aussi, le plus souvent, est-elle consommée fraîche, de telle sorte que le bœuf a la réputation d'être une viande grossière, ce que l'on peut imaginer sans peine.

Éloge du pot-au-feu

Ainsi, le bœuf paraît trop grossier aux Français pour figurer dans le simple appareil du rôti, qui constitue l'apogée du repas tel qu'on le pratiquait à cette époque. Grossier, mais au statut ambigu cependant. En effet, il en est fait grand usage dans leurs cuisines. Grimod de La Reynière, premier critique gastronomique de l'histoire, l'évoque: « Le bœuf est le fondement des coulis, des réductions, d'un grand nombre de braises; il sert à fonder les casseroles; son jus

nutritif et succulent donne du corps et de la saveur à un grand nombre de ragoûts. » Bien plus, il apparaît sur les tables les plus raffinées comme sur les plus simples sous la simple forme de bouilli, ce que l'on appelle alors un potage et, aujourd'hui, le pot-au-feu. Cela peut nous paraître bien étrange, à nous pour qui ce plat a désormais un caractère plutôt rustique. Pourtant, comme le rappelle encore Grimod de La Reynière, « la pièce de bœuf, nommée vulgairement le bouilli, est le milieu obligé de presque tous les dîners qui se donnent en ce bas monde ». Tant et si bien, d'ailleurs, que cet humble pot-au-feu acquiert en France le statut de plat national. Cette gloire du pot-au-feu ne se démentira pas à travers les siècles. Ainsi, à la fin du **xix^e** siècle, il donnera son nom à un magazine culinaire. Mieux, en 1924, Marcel Rouff, auteur avec Curnonsky du *Tour de France gastronomique*, publie un roman non moins gastronomique intitulé *La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, roman dans lequel le héros, qui vit dans une petite ville de l'Ain ou du Jura,



À califourchon sur un bœuf, John Bull, figure emblématique de l'Angleterre à partir du XVIII^e siècle.

est une sorte de pape de la table dont la renommée a franchi les frontières. Il a ainsi un jour à traiter le prince héritier d'un royaume de fantaisie, et que lui sert-il? Un pot-au-feu..., commettant ainsi un quasi-crime de lèse-majesté. Mais le plat se révèle tellement sublime que le prince est bien obligé de convenir qu'il incarne, à lui tout seul, le génie d'une cuisine (et d'une nation). Sous une forme romanesque, Dodin-Bouffant est l'exact pendant de l'Anglais évoqué par Ben Rogers qui se voit en bœuf sous les traits de John Bull, « Jean le Taureau », mais, au lieu de s'identifier au rosbif, il le fait au bouilli.

France-Angleterre, un match culinaire

Alors que, jusqu'à la Renaissance, l'Europe tout entière a partagé plus ou moins la même cuisine, aux variantes locales près, à dater de cette période, d'un bout à l'autre du continent,

les différences profondes s'établissant davantage entre classes sociales qu'entre nations, les pratiques alimentaires se différencient, donnant naissance à de véritables cuisines nationales. En France, le règne de Louis XIV est l'occasion d'une première codification de ces nouvelles pratiques, et l'édition culinaire qui, depuis le Moyen Âge, était quasi absente, se réveille et voit apparaître quelques nouveaux traités où il est question de « nouvelle cuisine ». Encore assez peu nombreux au XVII^e siècle, la liste en est bien plus longue au XVIII^e. S'il fallait choisir trois ouvrages représentatifs de cette production, ce serait d'abord *Le Cuisinier moderne*, que Vincent La Chapelle publie en France en 1735 (puis en 1742) après l'avoir publié sous le titre de *The Modern Cook* en 1733, à Londres, où il a exercé chez lord Chesterfield. Ce livre, qui fait autorité tout au long du siècle, fournit ce qui semble être la première recette de bifteck. Qui plus est, La Chapelle, qui a beaucoup voyagé, ayant exercé ses talents en Angleterre comme en Hollande,

Un « portrait de famille » comme les Anglais qui met en valeur le profil « rectangulaire » des animaux. *Cows with a herdsman*, école anglaise XIX^e siècle.



Aloyau à l'Angloise.

Prenez un Aloyau de la première pièce, & le falez pendant vingt-quatre heures; ensuite, embrochez-le, & le faites cuire; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & le servez chaudement, avec du jus à l'échalote.

en Allemagne et jusqu'aux Indes, introduit un certain nombre de recettes étrangères et amorce ainsi ce qui sera l'une des constantes de la cuisine française, l'assimilation.

Si La Chapelle est, sans conteste, un adepte de la nouvelle cuisine, le véritable manifeste de celle-ci reste *Les Dons de Comus* ou *Les délices de la table*, dont la préface à la première édition, sans doute rédigée par deux jésuites, les pères Brunoy et Bougeant, fait la théorie, appelant à une véritable « chymie » culinaire, une cuisine de la quintessence. La réplique ne se fait pas attendre et arrive quelques semaines plus tard, sous la forme d'un pamphlet, la *Lettre d'un Pâtissier anglais au Nouveau Cuisinier français*, à laquelle répondra aussitôt l'*Apologie des Modernes*, ou *Réponse du cuisinier français, auteur des Dons de Comus, à un Pâtissier anglais*. Si le débat a pour objet principal une nouvelle querelle des Anciens et des Modernes, il n'en est pas moins significatif qu'il prenne le tour d'une dispute franco-anglaise. De ce côté-ci de la Manche, le ton est

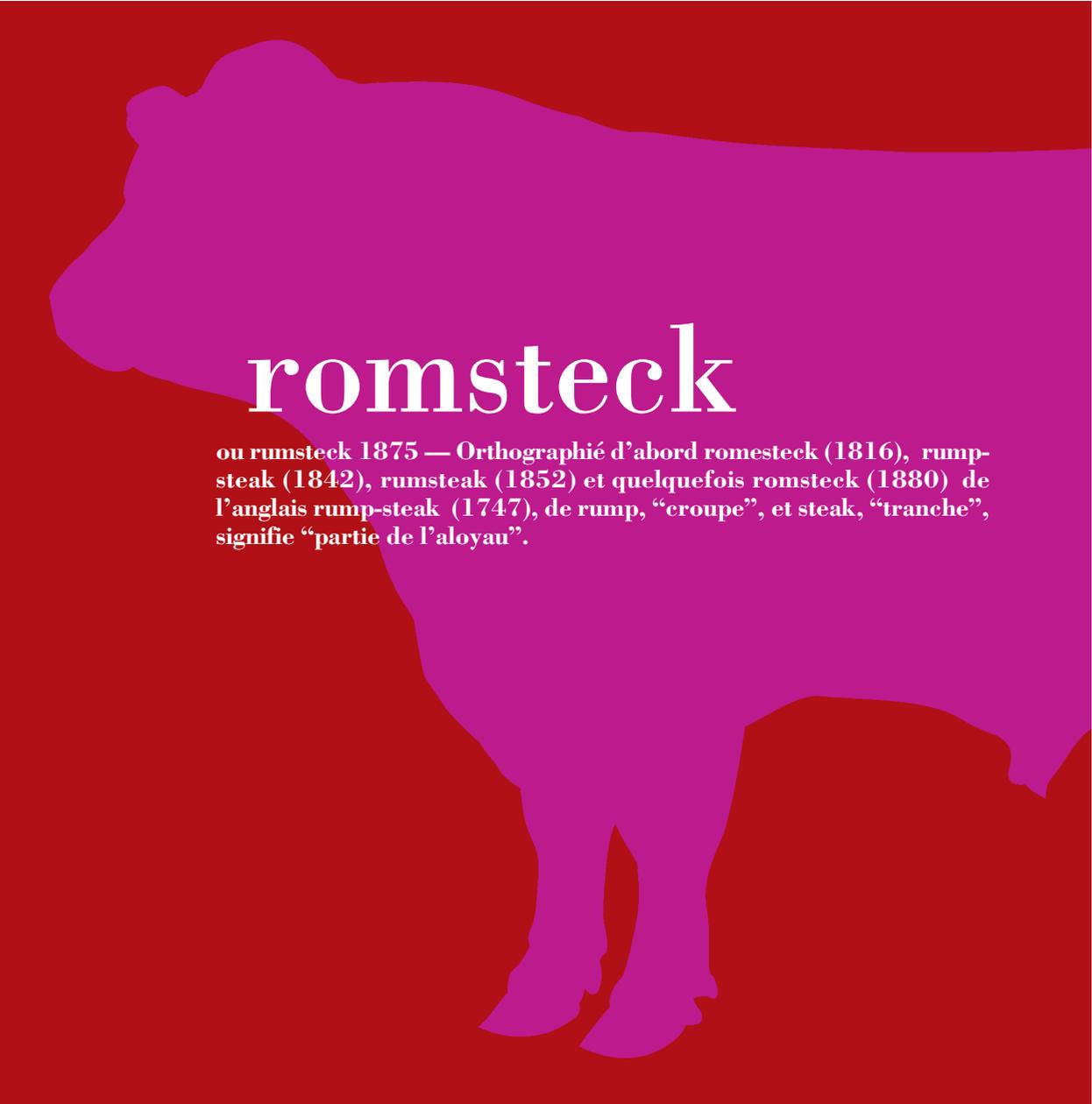
donné; nous verrons qu'il n'est pas moins virulent chez nos voisins. L'incompréhension semble donc complète.

Le dernier ouvrage édité au XVIII^e siècle en France qui mérite de retenir l'attention est le très fameux *La Cuisinière bourgeoise*, publié par Menon. Plus grand succès de librairie de tous les temps dans le domaine culinaire, ce livre sera plagié, contrefait et constamment réédité pendant plus d'un siècle. Mais ce succès n'est pas la seule raison de notre intérêt: cette « cuisinière bourgeoise » est une femme, même si l'auteur est un homme; elle prépare une cuisine beaucoup plus simple, que ne dédaignent pas les grands, fatigués de leurs excès de raffinements. Cette cuisine est typique de ce sentiment qui parcourt toute la seconde moitié du siècle, le goût pour une vie simple et naturelle. D'une certaine façon, elle prépare la voie à l'adoption du rosbif et du bifteck, dont La Chapelle ne donnait la recette, en définitive, qu'au titre de l'exotisme.

Cependant, tous ces cuisiniers, tous leurs

livres, y compris *La Cuisinière bourgeoise*, militent pour cette cuisine qu'évoque Grimod de La Reynière, riche de ses coulis, de ses réductions, de ses braises, de ses ragoûts, de toute cette « chymie » qui deviendra le fond de la cuisine française et pour laquelle le bœuf est un ingrédient indispensable. En Angleterre, la situation est bien différente. Sauf chez quelques aristocrates entichés de goût français qui s'offrent à prix d'or des chefs venus d'outre-Manche, du haut en bas de l'échelle sociale, les cuisines sont souvent tenues par de sérieuses *housewives*, de bonnes ménagères. La littérature culinaire anglaise en donne la preuve. Si, en France, les auteurs de ces livres sont inmanquablement des hommes et, qui plus est, des cuisiniers renommés, de l'autre côté de la Manche, il en va tout autrement. Mis à part quelques cuisiniers professionnels masculins qui, dans la première moitié du siècle, publient encore des livres de cuisine de cour, ce sont ces bonnes ménagères qui font partager leurs pratiques, prônant une cuisine

simple et saine, celle qu'elles préparent pour leur propre maison ou pour des patrons appartenant à la gentry campagnarde. Ainsi, l'un des plus grands succès éditoriaux du XVIII^e siècle en Angleterre demeure le livre de Hanna Glasse, *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, publié en 1747. « La cuisine rendue simple et facile »: tout un programme. Si, comme pour beaucoup d'autres ouvrages de la première moitié du siècle, le nom de l'auteur n'apparaît pas (à cette époque et en Angleterre, le nom de l'auteur n'apparaît qu'après le décès de celui-ci), il est tout de même fait état qu'il s'agit bien d'une femme: « By a Lady », mention importante pour le public anglais, comme une assurance de bon sens et d'économie face à l'extravagance et aux folles dépenses des chefs (français) masculins. Dans la préface de son livre, *The Housekeeper's Pocket-book* (« Le livre de poche de la gouvernante »), une autre auteure, Sarah Harrison, met l'accent sur ce qui semble être l'une des qualités primordiales de la cuisine anglaise, la simplicité:



romsteck

ou rumsteck 1875 — Orthographié d'abord romsteck (1816), rumpsteak (1842), rumsteak (1852) et quelquefois romsteck (1880) de l'anglais rump-steak (1747), de rump, “croupe”, et steak, “tranche”, signifie “partie de l'ailoyau”.

Roast-beef à l'anglaise.

Le roast-beef n'est autre chose qu'une pièce d'ailoyau à la broche que l'on doit servir un peu saignant, avec des pommes de terre cuites à l'eau.

« De bons produits en petit nombre font les meilleurs plats tandis qu'une abondance d'ingrédients riches est plus apte à saturer qu'à flatter le palais de ceux qui ont le goût le meilleur. » Opinion confirmée par toutes ses consœurs, de Mrs. Moxon à Mrs. Raffald et même, *a contrario*, comme le remarque Stephen Mennell, par un auteur masculin, Patrick Lamb, cuisinier de la famille royale, qui s'inquiète d'être critiqué pour son luxe.

Quoi qu'il en soit, en ce qui concerne l'usage qui est fait de la viande de bœuf dans les cuisines de l'un et de l'autre côté de la Manche, de notables différences apparaissent. Si les Anglais ne dédaignent pas les viandes bouillies, ils sont, à l'inverse des Français, de grands amateurs de rôtis et de grillades. Ben Rogers évoque cette tradition culinaire du roast-beef et la fait remonter aux périodes fondatrices du royaume : les gardiens de la Tour de Londres ne s'appellent-ils pas les *Beefeaters*, les « mangeurs de bœuf » ? Plus encore, il voit dans cette période du XVIII^e siècle, face à ce que

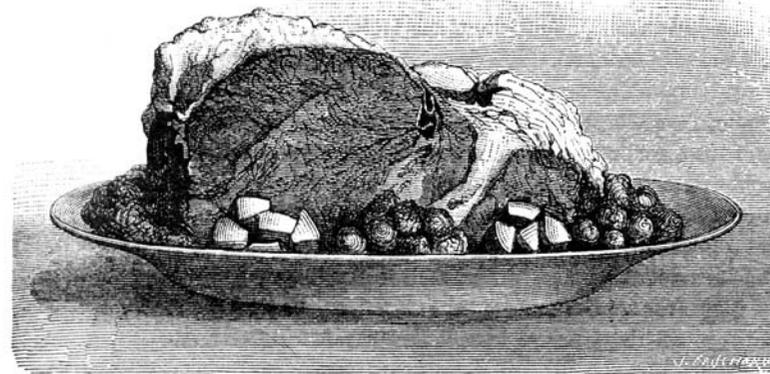
les Anglais n'étaient pas loin de considérer comme une invasion sournoise des mangeurs de grenouilles, le moment pour eux d'une identification véritable à leur nourriture favorite : l'apparition du personnage de John Bull, incarnation des vertus nationales, en est une preuve supplémentaire.

Stephen Mennell attribue la grande différence entre Français et Anglais à leurs structures sociales assez dissemblables. Le système politique mis en place en France par Richelieu, puis par Louis XIV, favorise le rassemblement de l'aristocratie à la cour, la confinant dans l'oisiveté et la forçant dans sa presque totalité à abandonner les provinces à la bourgeoisie. Il institue ainsi une sorte de compétition permanente entre celle-ci et celle-là, la première étant obligée de se lancer dans une quête perpétuelle de nouveauté pour « garder la distance » vis-à-vis de la seconde, qui cherche aussitôt à l'imiter. Il en va tout autrement en Angleterre où, du côté des propriétaires terriens, les frontières sociales entre pairs du

royaume, membres de la gentry et fermiers propriétaires sont beaucoup plus perméables, de même qu'entre tous ceux-ci et le monde des affaires. D'autre part, les pairs du royaume, qui appartiennent tous de droit à la Chambre des lords, jouent un rôle politique qui leur épargne en principe le souci d'avoir à se distinguer d'une quelconque autre manière. Et cela, même si la frange la plus fortunée de cette aristocratie mène à Londres pendant les quelques mois d'hiver de la « saison » une vie élégante qui peut se rapprocher de celle de son homologue française. En 1740, au moment où la société parisienne, après la publication des *Dons de Comus*, débat de nouvelle cuisine, le roi George II et son entourage se contentent de la « bonne cuisine simple des campagnes anglaises » pour laquelle le rôti de bœuf est plus que jamais un plat de choix. En témoigne cet article de *The Tatler*, journal satirique londonien de cette période, dans lequel l'auteur, Joseph Addison, raconte une mésaventure qui lui est survenue : « Il me souvient que l'été der-

nier je fus invité chez un ami, grand admirateur de la cuisine française et qui, comme on dit, "mange bien". En m'asseyant, je trouvai la table couverte d'une grande variété de plats inconnus. J'étais absolument incapable de comprendre quels ils étaient, et je ne sus donc où me servir. [...] J'étais en proie à la faim et à la confusion lorsque, à ce qu'il me sembla, je sentis le fumet agréable du rôti de bœuf [...]. Tournant la tête, je vis sur la desserte un noble aloyau de bœuf, fumant de la façon la plus délicieuse. J'y recourus plus d'une fois, et je ne pus voir sans indignation qu'on avait banni, de façon si ignominieuse, ce substantiel plat anglais pour laisser place aux kickshaws français. » La distance entre les deux cuisines semble donc incommensurable. Se pose alors la question de savoir comment les deux pays vont échanger ce qui semblait être leurs plats nationaux... Pourquoi les Français adoptent-ils biftecks et rosbifs ? Pourquoi les Anglais ont-ils aujourd'hui la réputation d'aimer la viande bouillie, en tout cas trop cuite ?

VINCENT LA CHAPELLE ET LE « BEEFT STEKS, À L'ANGLOISE »

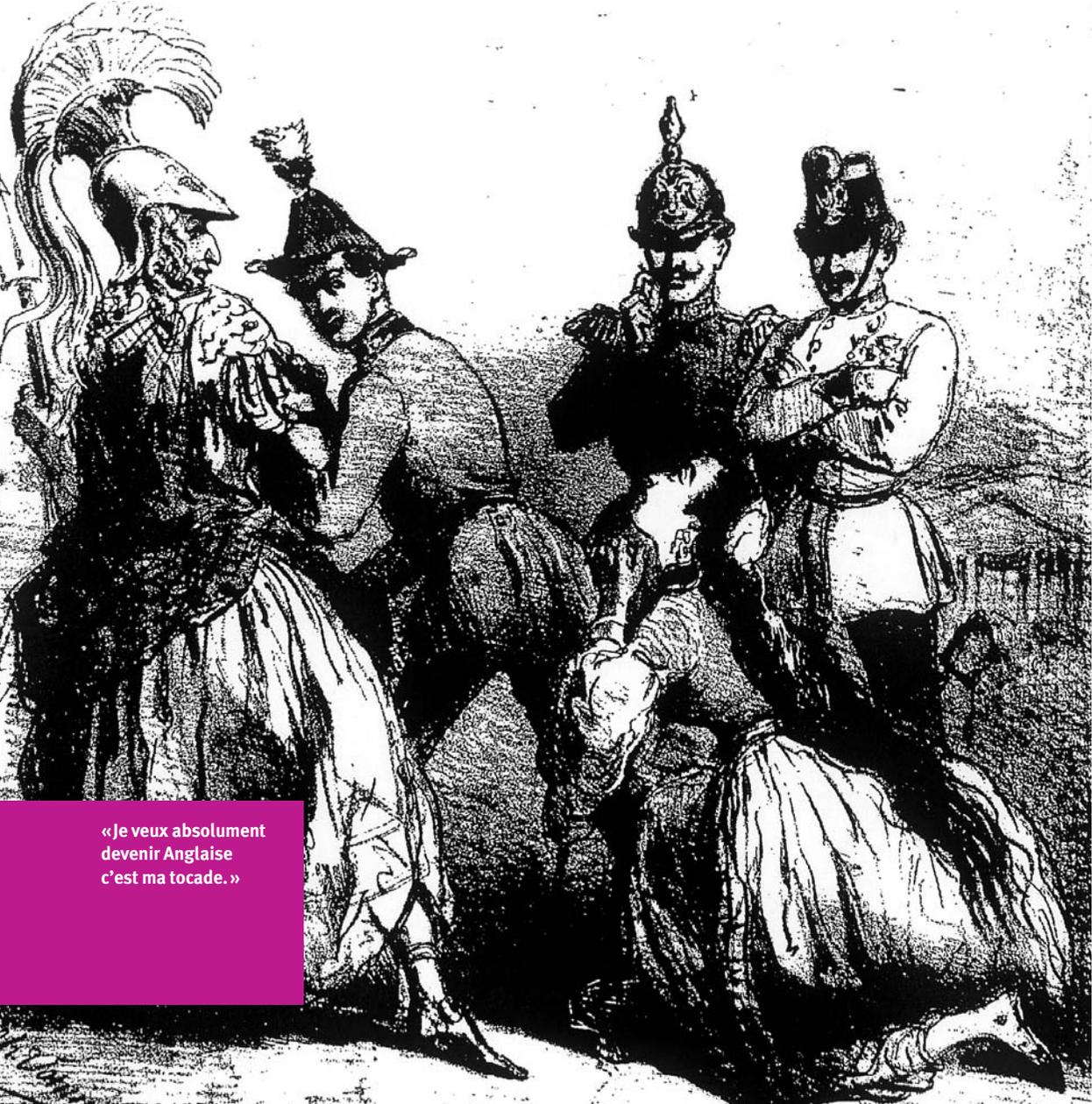


Vincent La Chapelle est un cuisinier important : l'un des premiers, il pose les bases de ce qui deviendra la cuisine française moderne. Il a longtemps exercé hors de France, en Angleterre en particulier, chez le comte de Chesterfield, qui fut vice-roi d'Irlande, et chez le prince d'Orange, gendre du roi d'Angleterre. C'est d'ailleurs à ce dernier qu'est dédié *Le Cuisinier moderne*, qu'il publie d'abord en Angleterre

(en 1733), puis en France (en 1735, puis en 1742). Dans cet ouvrage, reconnu par quelques-uns des plus grands cuisiniers qui l'ont suivi, est recueilli ce qui constitue la première recette française de bifteck.

« **Beef Steks, à l'Angloise**
« Ayez une culotte de Bœuf, & en levez des tranches de l'épaisseur d'une lame de couteau, les battez avec le plat de vôtre couperet, & les assaisonnez d'un peu de sel & de poivre. Faites-les griller sur

le champ à grand feu ; prenant garde de ne les pas laisser dessécher. Étant grillées, dressez-les dans leur plat avec un jus à l'échalote, ou rocambole, & servez chaudement. Une autrefois, étant grillées, vous les cisèlerez légèrement, & mettez de bon beurre par-dessus, faisant en sorte qu'il pénétre, & les servirez sur le champ. Vous y pouvez presser un jus d'orange, ou de citron. » Vincent La Chapelle, *Le Cuisinier moderne*, 1742, t. III, p. 196.



« Je veux absolument
devenir Anglaise
c'est ma tocade. »

Le goût anglais

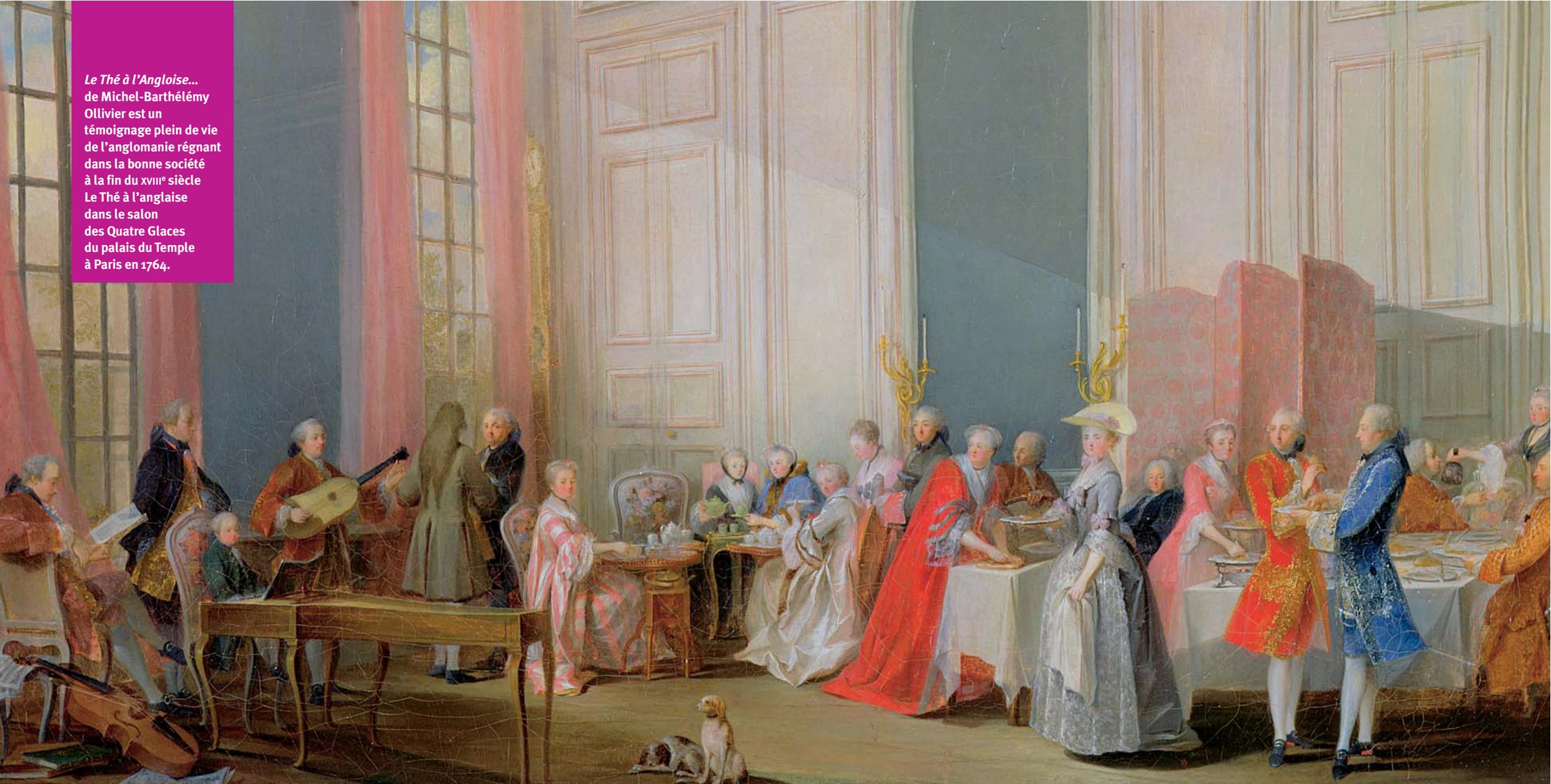
Tout au long du XVIII^e siècle, l'Angleterre demeure un modèle. La vie simple qu'on y mène séduit nombre de Français. Faut-il porter au crédit de cette anglomanie le nouveau goût pour la viande de bœuf ?

Le XVIII^e siècle est une époque incroyablement voyageuse : correspondances, journaux, récits de voyages nous donnent l'impression d'une société européenne toujours sur les routes, d'un bout à l'autre du continent, fait d'autant plus étonnant que tout au long du siècle, ici ou là, il se trouve toujours un État pour faire la guerre aux autres. Ce ne sont que coalitions qui se font et se défont pour régler de sombres histoires de successions, mais, d'un bout à l'autre de l'Europe, les idées circulent, les modes naissent et se répandent.

L'Angleterre a été une terre d'accueil pour les protestants qui ont fui la France après la révocation de l'édit de Nantes (1685), et elle y a gagné une aura de tolérance. Après la « Glorieuse

Révolution » de 1688-1689, qui voit la fuite en France du roi catholique Jacques Stuart, les Anglais, en se dotant d'un véritable Parlement et du *Bill of Rights*, la « charte des droits », optent pour une monarchie constitutionnelle, mettant ainsi en pratique les idées de Locke quant au caractère de contrat social de tout gouvernement. Le sens de la tolérance et le goût de la liberté qui règnent en Angleterre sont de bonnes raisons pour faire choisir cette destination au (relativement) jeune Voltaire lorsqu'il devra trouver un asile. Avant même son retour, il fait part de son éblouissement et de l'admiration que suscite chez lui ce pays libre, admiration partagée par un autre philosophe français,

Le Thé à l'Angloise...
de Michel-Barthélémy
Ollivier est un
témoignage plein de vie
de l'anglomanie régnant
dans la bonne société
à la fin du XVIII^e siècle
Le Thé à l'anglaise
dans le salon
des Quatre Glaces
du palais du Temple
à Paris en 1764.



Le Parisien anglais,
caricature de Auger,
gravure vers 1840.

Montesquieu. Ils ne sont pas deux des moindres acteurs de cette vague d'anglomanie qui va traverser le siècle. Goût pour les idées politiques et philosophiques d'abord, elle envahit bientôt tous les domaines: vêtement, agriculture, jardins, courses de chevaux, clubs et même nourriture. Toutes ces idées nouvelles et ces modes sont traversées par deux lignes de force: l'amour de la campagne et un certain goût pour la simplicité. À la première se rattachent bien sûr l'art des jardins, mais aussi les nouvelles techniques agricoles et l'intérêt pour les animaux; la seconde ne concerne pas seulement le vêtement ou des manières plus « démocratiques », mais aussi, sans doute, l'adoption par la cuisine française du bifteck et du rosbif ou de certaines nouvelles pratiques gastronomiques qui verront le jour au tournant du siècle.

Sentiment de la nature, goût de la campagne

Sans doute à cause de leur organisation politique et sociale, les Anglais ont, depuis toujours, un véritable amour de la campagne et une pratique



de la vie « aux champs » bien différente de celle que connaissent leurs voisins d'outre-Manche, même si, au XVIII^e siècle, ici comme là, la nature est à la mode. En France, ce sentiment trouve de quoi s'alimenter dans les écrits de Jean-Jacques Rousseau et un renfort dans les théories économiques libérales des physiocrates. L'adoption des modes anglaises trouve dans l'art des jardins l'un de ses plus beaux champs

d'application, phénomène qui marquera durablement les habitudes, et pas simplement dans ce domaine. Dans la première moitié du XVIII^e siècle, apparaît en Angleterre une nouvelle forme de jardins. Soudain, comme le dira plus tard le duc d'Harcourt, « un Français met des figures géométriques dans son jardin, un Anglais pose sa maison dans un pré ». Le nouveau parc anglais, qui évoque la nature de façon pittoresque, y adjoignant nombre de références culturelles, sert de trait d'union entre l'habitation et la campagne. La mode va en gagner la France et, de 1769 à la Révolution, les jardins à l'anglaise vont se multiplier dans les endroits les plus prestigieux, commandés par des membres de la Cour, de riches financiers ou de nobles physiocrates qui y voient l'occasion d'y tenter des expériences agronomiques. En se dotant de tels jardins, la société invite la nature chez elle, d'une certaine façon, et va en voir, peu ou prou, son comportement changé. Si l'on est encore loin de l'idéal rousseauiste, et même si la reine jouant à la ber-

gère peut nous paraître ridicule (et scandaleuse à certains de ses sujets), cela n'en est pas moins le signe d'une évolution. Certains propriétaires terriens se piquent d'agronomie et peuvent se révéler de véritables innovateurs. Comme les idées politiques et philosophiques anglaises, l'intérêt pour la campagne, ses plaisirs et ses richesses, va nourrir les esprits. Et les corps, pourrait-on ajouter. Une historienne américaine, Rebecca L. Spang, rappelle que le restaurant, à ses débuts, servait uniquement de ces nourritures « rousseauistes », des bouillons, des laitages et des œufs, idéales pour les tempéraments « énervés » de ce siècle. Ce n'est qu'un peu plus tard que la carte s'est étoffée et diversifiée.

La vie simple

Parce qu'ils vivent la plupart du temps à la campagne, qu'ils apprécient les exercices physiques, les Anglais de la meilleure société ont un véritable goût pour la vie simple. Alors que cette classe sociale, en France, est empêtrée



Jardins à l'anglaise,
jardins à la française :
deux conceptions
du rapport de l'homme
à la nature.



LES PHYSIOCRATES

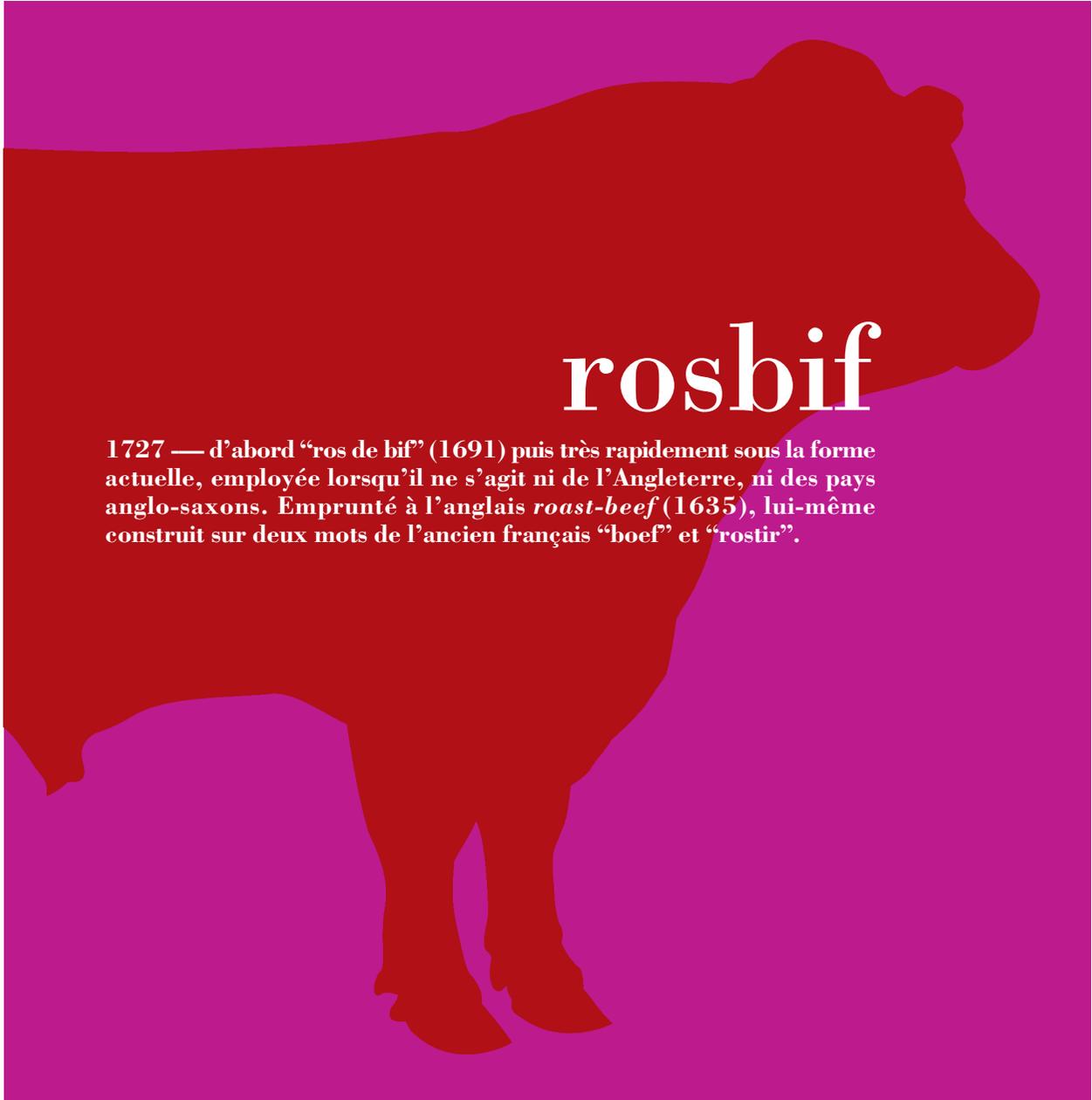
Cette école économique, qui connut une certaine vogue en France dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, a été fondée par un médecin, François Quesnay, qui fit connaître ses idées en rédigeant les articles « fermier » et « grains » de l'*Encyclopédie* (1757). Il voyait dans l'agriculture la principale source de richesses d'une nation et préconisait une politique libérale pour favoriser son

développement. Ses idées séduisirent un certain nombre de penseurs de l'époque, et non des moindres, puisque l'on compte parmi eux le marquis de Mirabeau, père du célèbre homme politique, Turgot, qui fut ministre de Louis XVI, ou Condorcet. Turgot s'inspira des théories libérales de Quesnay pour tenter de mettre à bas le système des corporations qui, de toute évidence, entravait

le commerce, la naissance du restaurant en étant l'illustration. Concernant plus spécialement l'agriculture, les tenants de cette doctrine voyaient du meilleur œil les progrès réalisés dans ce domaine en Angleterre et militèrent – sans succès, il faut bien le dire – pour l'adoption de ces nouvelles méthodes de culture et d'élevage.

dans les mailles de l'étiquette et reste prisonnière de ses contraintes, les Anglais privilégient un certain confort. À cette simplicité de la vie matérielle ils allient une plus grande simplicité des relations sociales: la vie campagnarde favorise les échanges, les manifestations qu'ils affectionnent, du haut en bas de la société, les rapprochent; un lord peut, sans déroger, partager de bons moments avec un jockey ou un lad sur un champ de course ou se retrouver avec ses domestiques à la taverne après un combat de bouledogues. Du côté féminin, ces échanges ont lieu aussi, et les soucis d'une *housekeeper*, une gouvernante, peuvent être partagés par une lady, à moins qu'elles ne se retrouvent, toutes deux aussi, lors d'un combat d'animaux. Cette perméabilité sociale, anglomanie aidant, va faire une timide percée en France. D'autant plus que l'envie de faire sauter les carcans est partout présente. C'est particulièrement vrai dans le domaine culinaire où, d'un bout à l'autre du siècle, on connaîtra des tentatives pour simplifier la cuisine et, surtout, le service.

Ce désir constant va trouver dans les modes anglaises des arguments supplémentaires. Vers la fin du XVIII^e siècle, le vêtement se simplifie en France, s'allège. À l'imitation de l'Angleterre, encore: pour les hommes et pour les femmes, une mode plus près du corps, moins richement ornée, fait son apparition. Les hommes adoptent les bottes et la redingote (à l'origine un vêtement pour monter à cheval: *riding-coat*), les femmes abandonnent les cerceaux et les paniers pour des robes fluides. On organise des courses de chevaux comme le comte d'Artois, on se réunit l'après-midi pour des « thés à l'anglaise », les jeunes nobles n'hésitent plus à trinquer avec leurs palefreniers et, comme le souligne Ian Buruma, la vague d'anglomanie a un pouvoir libérateur analogue à celui que la mode des États-Unis aura dans les années soixante (du XX^e siècle!). Que, dans cette folie anglophile, les tables les plus chic proposent du « rosbif à l'anglaise », quoi d'étonnant? Il est l'exact pendant culinaire de cette vie moins formelle que toute la société semble réclamer.



rosbif

1727 — d'abord «ros de bif» (1691) puis très rapidement sous la forme actuelle, employée lorsqu'il ne s'agit ni de l'Angleterre, ni des pays anglo-saxons. Emprunté à l'anglais *roast-beef* (1635), lui-même construit sur deux mots de l'ancien français «boef» et «rostir».



Salle du restaurant
Le Bœuf à la mode, 1820.

naissance du *restaurant* et autres innovations

Les restaurants font leur apparition en France sous Louis XVI, et Paris connaît alors une autre innovation: le « déjeuner à la fourchette », dont l'immense succès s'affirmera à partir de la Révolution. On y consomme force grillades, et le bifteck est sur toutes les cartes.

Parmi les commodités de la vie moderne adoptées à cette époque, il en est une qui va bouleverser le monde de la cuisine: le restaurant. Apparue au milieu du XVIII^e siècle, cette innovation connaît assez rapidement un succès considérable. En 1766, un dénommé Roze de Chantoiseau, entrepreneur proche des milieux physiocrates (il est l'éditeur de ce qui peut être considéré comme le premier annuaire « pages jaunes » du monde, un répertoire de tous les commerces et artisans de la capitale), ouvre un établissement qui propose des « restaurants », des bouillons – de bœuf? l'histoire ne le dit pas – reconstituants et d'autres nourritures légères. Les règlements compliqués des corpo-

rations ne l'autorisent pas, dans un premier temps, à proposer des mets plus substantiels. Cet établissement se distingue de ce qui existait auparavant par plusieurs innovations: on y sert à prix fixes, indiqués sur une carte, un relativement grand nombre de mets, et cela à toute heure. Les clients s'installent à des tables individuelles élégamment dressées, voire dans des cabinets particuliers. Fini donc la promiscuité des tables d'hôtes, l'obligation de manger à heure fixe un menu imposé et les additions pour le moins fantaisistes! Le succès est rapide: une centaine d'établissements se sont déjà ouverts dans la capitale lorsque éclate la Révolution, et ils seront plus de cinq cents à la

Les Français qui voyagent reviennent séduits par les tavernes londoniennes.

fin du siècle. Très vite, les restaurants ne se cantonnent plus à ces nourritures de régime et proposent tout l'éventail des mets raffinés servis sur les plus grandes tables. Dès avant la Révolution, comprenant l'intérêt de l'innovation apportée par les restaurants, nombre de cuisiniers de grandes maisons quittent celles-ci pour s'installer restaurateurs: la grande cuisine n'est plus cantonnée aux salles à manger des aristocrates ou des grands financiers, mais, si l'on a les moyens de la payer, devient accessible à un plus grand nombre. La Révolution consacra cette institution en fournissant la clientèle des députés déracinés et la ressource des cuisiniers de l'aristocratie émigrée. Curieusement, l'anglomanie régnante va trouver ici un nouveau champ d'action. Le successeur de Chantoiseau, un dénommé Duclos, propose ainsi dans son établissement de la « nouvelle cuisine à la mode anglaise » – on ne sait pas vraiment à quoi celle-ci pouvait ressembler, il n'en existe aucune trace dans les livres de recettes. « De cette façon, Duclos pro-

clamait être au courant de la mode quelle qu'elle soit, explique Rebecca L. Spang. [...] Les premiers restaurateurs s'emparaient des icônes de la "haute" culture des Lumières et les présentaient sous une forme accessible, ostensiblement comestible et à la mode. » Les Français qui voyagent à l'époque en Angleterre en reviennent séduits par les tavernes londoniennes, qui ne sont pas encore à proprement parler des restaurants, c'est-à-dire privilégiant un service individualisé, mais qui, par rapport aux traiteurs et auberges parisiens, offrent déjà une amélioration. Beaucoup d'hommes de la meilleure société anglaise les fréquentent et y prennent leurs repas lorsque, arrivant de leur résidence campagnarde, ils sont à Londres pour affaires. L'un des plus fameux restaurants parisiens de la période prérévolutionnaire, créé par Beauvilliers en 1787 au Palais-Royal, s'appelle La Taverne anglaise ou La Grande Taverne de Londres, et il n'a rien qui fasse penser à ce que l'on entend généralement par le mot taverne en français. Cet établissement est le

ANTOINE BEAUVILLIERS ET LA GRANDE TAVERNE DE LONDRES

Antoine Beauvilliers a été « officier de bouche » de Monsieur, frère du roi, comte de Provence, le futur Louis XVIII. Il a aussi exercé dans les cuisines royales au titre des extraordinaires, les repas d'apparat exceptionnels, mais il abandonne cette carrière prestigieuse pour créer ce qui fut le premier restaurant tel que nous le connaissons aujourd'hui: La Taverne anglaise, ou La Grande Taverne de Londres, située rue de Richelieu, à deux pas du Palais-Royal. Cet établissement avait une grande réputation d'élégance, et Beauvilliers accueillait ses hôtes l'épée au côté. Obligé d'émigrer durant la Révolution, il trouva à son retour sa Taverne anglaise occupée. Il décida alors de créer, de l'autre côté du Palais-Royal, un restaurant sous son propre nom. En 1814, il publie *L'Art du cuisinier*, dont Brillat-Savarin dira que, « jusque-là, l'art

n'avait point été traité avec autant d'exactitude ».

« **Véritable Bifteck, comme il se fait en Angleterre**

« Les Anglais prennent, pour faire leur bifteck, ce que nous appelons la sous-noix de bœuf, ou le morceau qui se trouve près de la queue, et qu'ils nomment Romestek; mais le bœuf chez eux est infiniment plus tendre, parce qu'ils le tuent beaucoup plus jeune qu'en France. Ils

prennent cette partie de bœuf, la coupent par lames épaisses d'un demi-pouce, l'aplatissent un peu, la font cuire sur une plaque de fonte faite exprès, et, au lieu d'employer du charbon de bois, ils se servent de charbon de terre. Il faut convenir que cette partie du bœuf employée par les Anglais est infiniment meilleure que le filet mignon dont nous faisons usage. »

Antoine Beauvilliers, *L'Art du cuisinier*, 1814, t. I, p. 122.





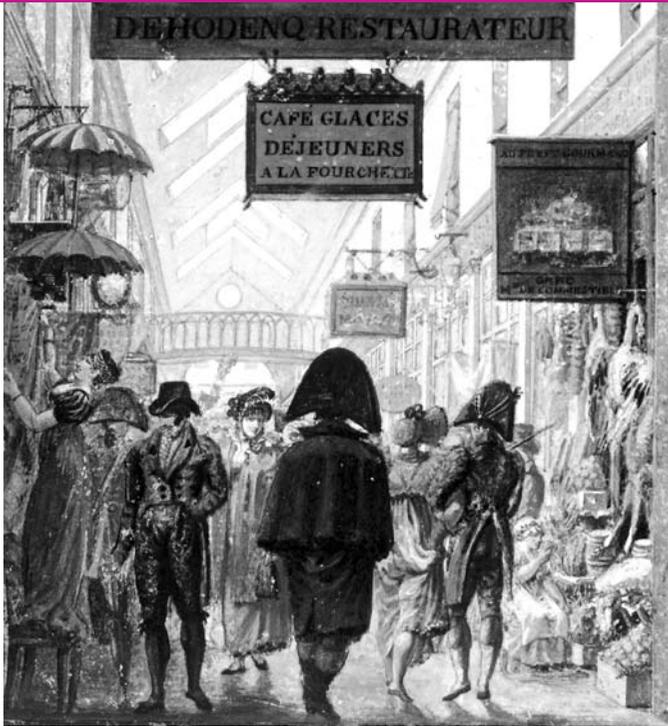
L'incroyable succès
des restaurants
parisiens au début
du XIX^e siècle.

plus luxueux de Paris, et l'on peut imaginer qu'on y sert de la viande « à l'anglaise ». Dans *L'Art du cuisinier*, le livre que publiera Beauvilliers quelques années plus tard, après un séjour forcé outre-Manche, il donnera, en tout cas, une recette de « Véritable Bifteck, comme il se fait en Angleterre. »

Pendant la Révolution, une nouvelle coutume fait son apparition, qui triomphera sous le Directoire : celle du déjeuner, souvent appelé « déjeuner à la fourchette », la nourriture est plus simple, constituée essentiellement de viandes grillées. S'il n'est pas fait explicitement mention du bifteck, il y a des chances que cette nouvelle habitude ait favorisé sa reconnaissance. Alexandre Dumas, dans son *Grand dictionnaire de cuisine*, dit se souvenir de l'adoption du bifteck par les Parisiens. À l'article « Beef-Steak ou Bifteck à l'anglaise », il dit ainsi : « Je me rappelle avoir vu, après la campagne de 1815 où les Anglais restèrent deux ou trois ans à Paris, naître le bifteck en France ; jusque-là, notre cuisine avait été aussi séparée

LES DÉJEUNERS À LA FOURCHETTE

Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, les habitudes alimentaires changent, et les heures des repas se déplacent. Jusqu'à cette époque, parmi les classes supérieures, une tendance à retarder le dîner, le repas de la mi-journée, avait déjà été observée; sous Louis XVI, chez les aristocrates et les gens de finances, et plus encore pendant la Révolution, chez les politiques, le dîner se trouve reporté à la fin de la journée. Dans leur *Histoire de la société française* pendant le Directoire, les frères Goncourt racontent ces transformations et l'invention de ces fameux « déjeuners à la fourchette », ancêtres de nos déjeuners d'affaires, au menu desquels



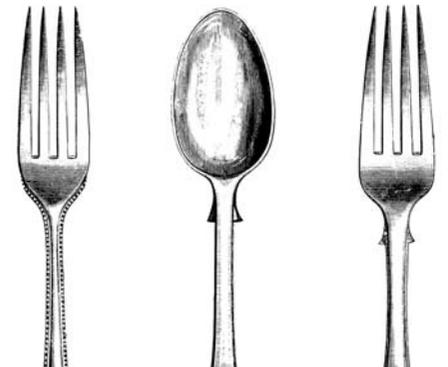
ils citent, d'ailleurs, le bifteck : « Peu à peu on en est venu à déjeuner à midi, à dîner à six, sept heures, et à manger quelque chose, un rien, à deux heures de la nuit. Les estomacs en étaient là quand madame Hardy s'avisa de mettre adroitement quelques rognons, quelques côtelettes de mouton bien préparées, sur

un petit buffet, dans sa première salle. Les habitués arrivent : « Eh ! madame Hardy, qu'est-ce que ça ? – Un supplément au déjeuner. – Bravo ! On goûte, on applaudit. Boudins, saucisses, beefsteacks, dessert même, sont bientôt ajoutés aux côtelettes. – Madame Hardy avait inventé le déjeuner à la fourchette. »

Passage des Panoramas, un des rendez-vous élégants du Directoire, on déjeune à la fourchette.

que nos opinions. Ce ne fut donc pas sans une certaine crainte que l'on vit le bifteck essayer de s'introduire sournoisement dans nos cuisines; cependant, comme nous sommes un peuple éclectique et sans préjugés, à peine nous fûmes-nous aperçus que [...] le présent n'était point empoisonné, nous tendîmes nos assiettes et nous donnâmes au bifteck son certificat de citoyenneté. » L'habitude en est peut-être prise à ce moment-là, le bifteck étant déjà connu des Parisiens depuis quelques années: dès l'Empire, il figure régulièrement sur la carte des meilleurs restaurants. Ainsi, en 1814, Véry propose-t-il, en sus d'un roast-beef aux pommes de terre (à 1 franc 10 sous), différents accommodements pour le beef-steak (à 1 franc 5 sous, quel que soit celui-ci) : aux haricots, aux pommes de terre ou aux pois, au beurre d'anchois. Il y a aussi deux préparations d'entrecôte (également à 1 franc 5 sous), à la sauce aux cornichons ou maître-d'hôtel, sans compter celles de filet ou d'autres de différents morceaux, bouillies ou en friture.

Depuis donc bientôt deux siècles, les Français ont adopté ces manières de faire anglaises. Le bifteck est entré dans nos mœurs culinaires. Mieux, il est devenu une part de notre identité nationale. On peut imaginer que ces nouvelles pratiques alimentaires, allant à l'encontre des traditions bouchères et agricoles, peuvent avoir une influence sur celles-ci. Au tout début du XIX^e siècle, l'excellence du bœuf anglais est reconnue, et cette prééminence fait s'interroger sur les méthodes d'élevage. Que les Anglais produisent une viande de meilleure qualité signifie peut-être tout simplement qu'ils ont de meilleures pratiques agricoles ?

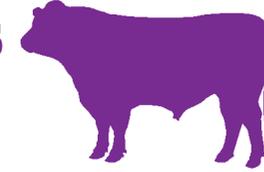


Méthodes d'élevage





révolutions anglaises



Au cours du XVIII^e siècle, l'Angleterre connaît une double révolution, agricole et industrielle. Des méthodes d'élevage et de culture performantes sont mises au point qui, petit à petit, seront adoptées sur le continent.

En France, et jusque tard dans le XIX^e siècle, avant que la préférence n'aille aux productions nationales, la viande anglaise bénéficie de la plus flatteuse réputation auprès des gourmands. Si, dès l'époque des Lumières, les Anglais aiment la viande rouge et très simplement apprêtée, c'est sans doute parce qu'elle est bonne. Et si la viande anglaise est bonne, c'est que les races qui la fournissent, les méthodes d'élevage qui la produisent, doivent être bonnes aussi... Au cours du XVIII^e siècle, après les bouleversements politiques du précédent siècle, l'Angleterre connaît de profondes transformations économiques. Pour faire face à une demande alimentaire nouvelle, son agri-

culture évolue rapidement, expérimentant des méthodes inédites que le reste du monde mettra en application avec plus ou moins de rapidité.

Révolution industrielle et révolution agricole

Dès la première moitié du XVIII^e siècle, en Angleterre, des inventions viennent transformer le travail dans les manufactures. Dans ce pays célèbre pour ses tissages, les filatures bénéficient de ces innovations techniques: en 1733, John Kay améliore les métiers pour permettre de fabriquer des pièces de tissu en plus grandes largeurs, mais c'est la mise au point de la machine à vapeur par James Watt en 1765 qui va être le véritable départ de cette révolution.

Soudain, l'industrie se développe avec rapidité, bouleversant l'équilibre démographique entre villes et campagnes. L'agriculture de subsistance, qui est encore de règle, doit se transformer et s'adapter pour nourrir ces foules dorénavant privées d'approvisionnement direct. À cette époque, déjà, l'agriculture anglaise se différencie des autres par l'utilisation quasi systématique de prairies artificielles rendues possibles par la généralisation de l'enclosure, c'est-à-dire la délimitation par des clôtures de parcelles appartenant en propre à une ferme. Cette pratique s'est mise en place dès le Moyen Âge et n'a cessé de se développer pour faire face à une demande de pâturages permanents. Auparavant, dans le système de l'*openfield*, ou de la « vaine pâture », la mise à la disposition des troupeaux de la communauté de l'ensemble des parcelles, entre moissons et semences, rendait difficile d'envisager de tels pâturages. L'adoption d'une nouvelle technique d'assolement, le Norfolk *four-course system*, à la fin du xvii^e siècle, rend nécessaire la généralisation de

l'enclosure: les expériences individuelles deviennent ainsi possibles, des améliorations peuvent être apportées aux méthodes culturales sans nécessiter l'accord de la collectivité. Dans cette nouvelle méthode d'assolement, qui étale celui-ci sur quatre ans, la première année la parcelle est plantée en blé, la deuxième en plantes fourragères (des « navets »: *turnips*), la troisième on y sème en même temps de l'orge, récoltée la même année, du trèfle et du ray-grass, qui ne le seront que l'année suivante, en prévision de l'hiver, ou qui seront laissés en pâturage pour y mener les troupeaux. La culture de racines et de plantes fourragères, qui favorisent la fixation de l'azote dans le sol, dispense de la jachère, ce qui est un gain appréciable, mais, en même temps, n'autorise plus la vaine pâture: en effet, au moment où les parcelles devraient être rendues accessibles au bétail, c'est-à-dire après les moissons pour celles qui sont plantées en céréales, les récoltes ne seraient pas encore faites sur les autres et seraient donc perdues pour celui qui les a



semées en étant détruites ou mangées par les troupeaux de la communauté. Ce Norfolk *four-course system* offre un autre avantage considérable: il permet de mieux nourrir les animaux. Au moment de la mise en place de ce système, ceux-ci, comme sur le continent, étaient encore aussi des bêtes de trait; ils ont donc pu fournir plus de travail, puis plus de viande et de meilleure qualité, lorsque l'élevage s'est spécialisé. En outre, les bêtes étant mieux nourries, elles fournissent plus de fumier, et de meilleure qualité également; les récoltes sont donc plus abondantes. S'enclenche ainsi une sorte de cercle vertueux créant une différence importante avec l'agriculture conduite de façon traditionnelle, ce qui est encore le cas en France à cette époque, comme sur le reste du continent, d'ailleurs, où les paysans pratiquent toujours la vaine pâture, l'assolement triennal et la jachère. L'utilisation en Angleterre de ces prairies artificielles plantées de trèfle et de ray-grass va favoriser l'élevage de manière décisive. Très rapidement, les Anglais vont se spécialiser dans l'éle-

vage: les conditions géographiques sur leur territoire sont idéales, en tout cas bien supérieures à celles qui sont offertes pour la culture des céréales, le climat humide étant très favorable à la qualité des pâturages. Ainsi, forts de leur puissante marine, vont-ils décider d'importer d'une façon générale leurs grains, l'amélioration des transports consécutive à la mise au point de la machine à vapeur rendant cette entreprise plus aisée.

Du bétail sélectionné

Le goût pour la campagne, l'intérêt pour l'exercice et la compétition, le sport, ont poussé les Britanniques à s'intéresser très tôt aux courses de chevaux. Si, d'une part, ceux-ci sont utilisés beaucoup plus largement que sur le continent pour les travaux de trait, ce goût pour les courses va obliger, d'autre part, à opérer une sélection pour obtenir des bêtes de plus en plus aptes à cet exercice. Dès la fin du xvii^e siècle sont ainsi importés d'Espagne des chevaux arabes. Ce travail de sélection fait sur les chevaux va



inspirer les premiers éleveurs de bovins et d'ovins qui vont se lancer dans une entreprise analogue au cours des décennies suivantes. La généralisation de l'utilisation du cheval pour les travaux agricoles permet de consacrer les bovins uniquement aux productions laitière et bouchère. Le travail de ces premiers sélectionneurs va donc être de déterminer les qualités respectives des animaux nécessaires pour ce type de production spécialisée: comment définir l'animal idéal?

Une bonne conformation générale, qui privilégie les « bons morceaux », c'est-à-dire l'arrière-train et surtout les côtes et les filets, de bonnes qualités laitières pour les femelles, de bonnes qualités de reproduction, c'est-à-dire la capacité pour un taureau de transmettre les traits pour

lesquels il a été sélectionné, constituent les trois critères principaux. Le premier à s'être attelé avec un certain succès à cette difficile question est sans conteste Robert Bakewell. Dans la ferme familiale de Dishley Grange, qu'il reprend en 1760, près de Loughborough dans le Leicestershire, en plein centre de l'Angleterre, il opère des sélections successives sur des bêtes de race Longhorn dès les années suivantes. Son objectif avoué est de produire une « bête qui pèsera plus dans les meilleurs morceaux; non pas 50 stones réparties en 30 stones de morceaux grossiers à bouillir et 20, à rôtir, mais l'inverse », et aux os fins, car « plus fins sont les os, plus vite la bête engraisse ». Sa méthode, tout empirique, est fondée sur le croisement qui a fait ses preuves avec les chevaux, et, en effet, il

Le climat humide des îles britanniques favorise l'existence de riches pâturages.

obtient des résultats assez spectaculaires, parvenant à faire se déplacer vers l'arrière-train la masse musculaire des épaules, importante chez les animaux de trait. Arthur Young, le célèbre agronome et journaliste londonien, visite Dishley Grange en 1770 et repart très impressionné par la descendance de Twopenny, le taureau vedette de Robert Bakewell. L'enthousiasme du journaliste ne sera pas pour rien dans la réputation de Bakewell, même si celui-ci a partiellement échoué. En effet, des trois critères, ses bêtes ne remplissent vraiment que le premier, et le troisième en partie. La race Longhorn, qui, avant lui, était une race mixte rustique, c'est-à-dire à la fois laitière et bouchère, est devenue une race plus nettement bouchère: les vaches ne produisent pas plus de lait, et les qualités reproductives ne sont pas franchement avérées. Robert Bakewell connaîtra un bien plus grand succès avec la mise au point de la race de moutons Leicestershire, qui répondra à tous les critères. Il n'empêche, ses travaux, la publicité que leur apporte l'enthousiasme d'Arthur

Young, marquent le début d'une ère nouvelle dans l'élevage.

Le flambeau est repris par les frères Colling, Robert et Charles, cadets de Bakewell (une génération les sépare). Charles, le plus jeune, rend visite à Bakewell, à Dishley Grange, et entame en 1782 un travail analogue d'amélioration du bétail de la vallée de la Tees où il a son exploitation, dans les environs de Durham, au nord-est de l'Angleterre. Un peu plus tard, son frère, lui aussi, se consacrera à ce même travail de sélection, tout comme la propre femme de Charles, Mary, qui y gagne une réputation certaine. Cette entreprise familiale va aboutir à la création de la très fameuse Improved Shorthorn (Shorthorn « améliorée »), ou Durham, race marquante tout au long du siècle suivant et encore aujourd'hui. Mais les Colling, comme Bakewell, ne sont pas encore parvenus à la « bête idéale ». La Shorthorn « d'origine » était une bête massive, de grande taille, avec d'excellentes qualités laitières, mais mauvaise reproductrice; la leur, bien que de bonne taille encore, est beaucoup



herd-book

1839 — Emprunté à l'anglais (1822), des mots *herd*, “troupeau”, et *book*, “livre”, le mot signifie “livre généalogique des races bovines”.

plus fine – et possède donc de bien meilleures qualités bouchères –, mais elle a perdu ses capacités laitières. Les successeurs des Colling, Thomas Bates en particulier, s'attacheront plus tard à les leur restituer, mais il faudra près d'un siècle de croisements successifs pour y parvenir. Cependant, la Shorthorn, au vu de ses différentes qualités, connaît un très vif succès. Si elle n'est plus aussi bonne productrice de lait, elle est appréciée pour sa précocité et sa placidité, gage de qualité pour la viande, un animal stressé ne fournissant qu'une chair médiocre.

Presque au même moment, de l'autre côté du pays, dans le Herefordshire, sur la mer d'Irlande, un éleveur du nom de Benjamin Tompkins entreprend d'améliorer par des méthodes semblables la race locale, la Hereford. Tout au long du XIX^e siècle, cette race originelle sera l'objet de sélections qui en feront l'une des races les plus exportées au monde. Avec le développement de l'Empire britannique, ces nouvelles races – qui voyagent bien, ont des qualités maternelles certaines, mettent bas facilement et montrent une

grande résistance aux intempéries – sont implantées un peu partout sur la planète : aux États-Unis, bien sûr, comme au Canada, mais aussi en Australie, en Nouvelle-Zélande, voire dans des pays d'Amérique du Sud comme l'Argentine. Aujourd'hui, celle-ci est appelée Old Horned Hereford, pour la distinguer d'une nouvelle race qui en est issue mais qui a été croisée avec des Hereford américaines.

Caractéristiques nouvelles

Ces pionniers de l'élevage scientifique, qui, au cours du XVIII^e siècle, vont faire plus que doubler le poids moyen du bétail – il passe de 370 livres à 800 livres entre 1710 et 1795 –, croisent de façon répétée des animaux de même race afin de fixer dans la durée les qualités recherchées et suivent en cela l'exemple de Bakewell, qui professe que le croisement de races différentes ne conduit qu'à l'abâtardissement. Mais la véritable nouveauté est dans le caractère systématique et récurrent de ces croisements et l'élimination des animaux non conformes du circuit reproductif.



Auparavant, les plus beaux animaux étaient envoyés à la boucherie, et les plus défavorisés conservés pour la reproduction. Bakewell préconise l'inverse: ce sont les plus beaux animaux, ceux qui possèdent au plus haut point les qualités recherchées, qu'il faut sélectionner pour la reproduction. L'insémination successive par le même taureau de vaches descendant les unes des autres permet de doter ainsi les animaux des qualités décelées chez leur père et leur mère. Les résultats sont spectaculaires, et si ces précurseurs ont connu quelques problèmes avec l'amointrissement des qualités laitières de leurs vaches par rapport à celles de la race d'origine, ils triomphent sur tous les autres tableaux: conformation, docilité, précocité, facilité de vêlage. La Durham, « mise au point » par les frères Colling et leurs successeurs, réunit le plus

grand nombre d'atouts pour un élevage extensif: les troupeaux peuvent ainsi « vivre leur vie » sur ces prairies artificielles aux qualités nutritives certaines. Le travail de l'éleveur en est simplifié d'autant, et les coûts de production sont diminués de façon assez considérable.

Le bœuf Improved Shorthorn se caractérise par une morphologie particulière: plus petit que le Shorthorn traditionnel, il a donc les os beaucoup plus fins, mais aussi le dos plus large et plus droit, la poitrine plus profonde. L'animal semble s'inscrire dans un rectangle parfait, son échine droite étant le signe de l'épaisseur des filets et faux-filets. Comme le Hereford, il s'agit de races précoces: les bêtes peuvent être abattues aux alentours de vingt mois, voire avant. Malgré cette relative jeunesse, la chair est d'un rouge intense et se distingue par son persillage, le *marbling*, le

Une combinaison
raisonnée des races
donne un bétail
multicolore.

gras interstitiel qui donne son goût à la viande, et celui de couverture qui est le propre de son caractère rustique – il lui faut bien lutter, d'une façon ou d'une autre, contre les intempéries –, caractères l'un et l'autre éminemment recherchés par les gourmets et auxquels les Anglais sont attachés de façon particulière. Dès le début du XIX^e siècle sont ainsi mises au point des races bovines qui se caractérisent par leurs qualités laitières et bouchères, bien sûr, mais aussi par leur capacité à s'élever facilement, et donc économiquement, d'autant plus qu'il s'agit de races précoces: les bêtes vivent la plupart du temps à l'extérieur et trouvent toute leur nourriture sur ces grasses prairies qui font la beauté du paysage anglais. Elles y vivent paisiblement, étant peu farouches et dociles; les mères vêlent sans assistance et réclament peu de soins particuliers. Est ainsi mis en place un système d'élevage extensif qui fera ses preuves et qui perdure aujourd'hui encore: l'élevage en plein air représente en effet 75 % du cheptel. Les Anglais étant pragmatiques – les Français

leur reprochent souvent de l'être trop –, ils n'ont pas hésité, après avoir fixé les caractéristiques de ces différentes races, à les améliorer encore sur un point ou un autre. Ils ont ainsi augmenté les qualités laitières de leurs troupeaux en les croisant avec des vaches de race frisonne importées des Pays-Bas, aboutissant d'ailleurs à la création d'une nouvelle race, la English Friesian. Aujourd'hui, ils peuvent croiser des Hereford avec des taureaux de race limousine venus de France, ou des charolais, pour obtenir telle ou telle caractéristique de ces races. De manière peut-être surprenante, si la cuisine française a la capacité d'assimiler les cuisines étrangères, adoptant leurs recettes pour en faire quelque chose d'indéniablement français, tel le bifteck, l'élevage anglais a une capacité équivalente: ses méthodes lui permettent d'adopter et de faire siennes les races de ses voisins ou les descendants de celles qui sont importées par eux-mêmes dans les colonies, une fois qu'ils ont acquis, là-bas, d'autres caractéristiques, pour aboutir, *in fine*, à un animal incontestablement

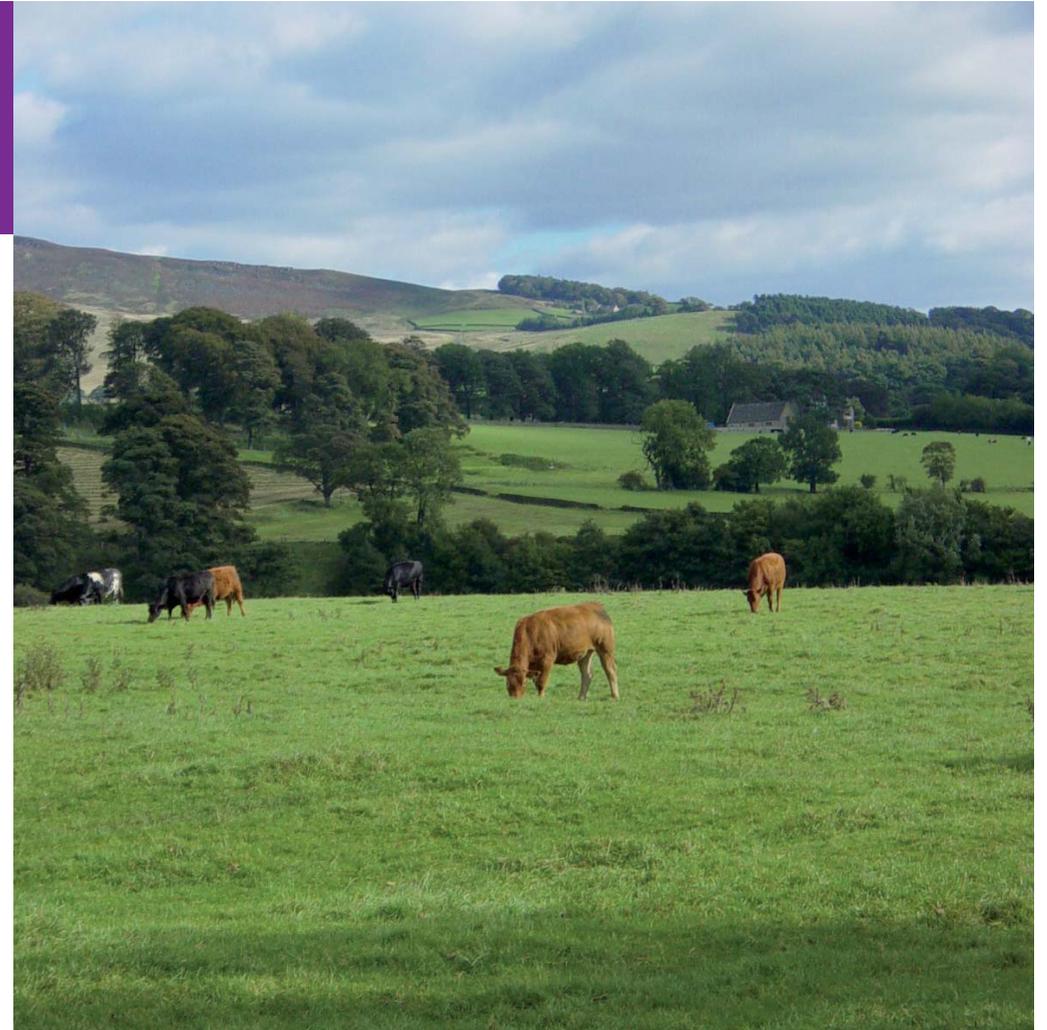
De nombreux éleveurs se consacrent aujourd'hui à l'élevage de races « identifiables ».

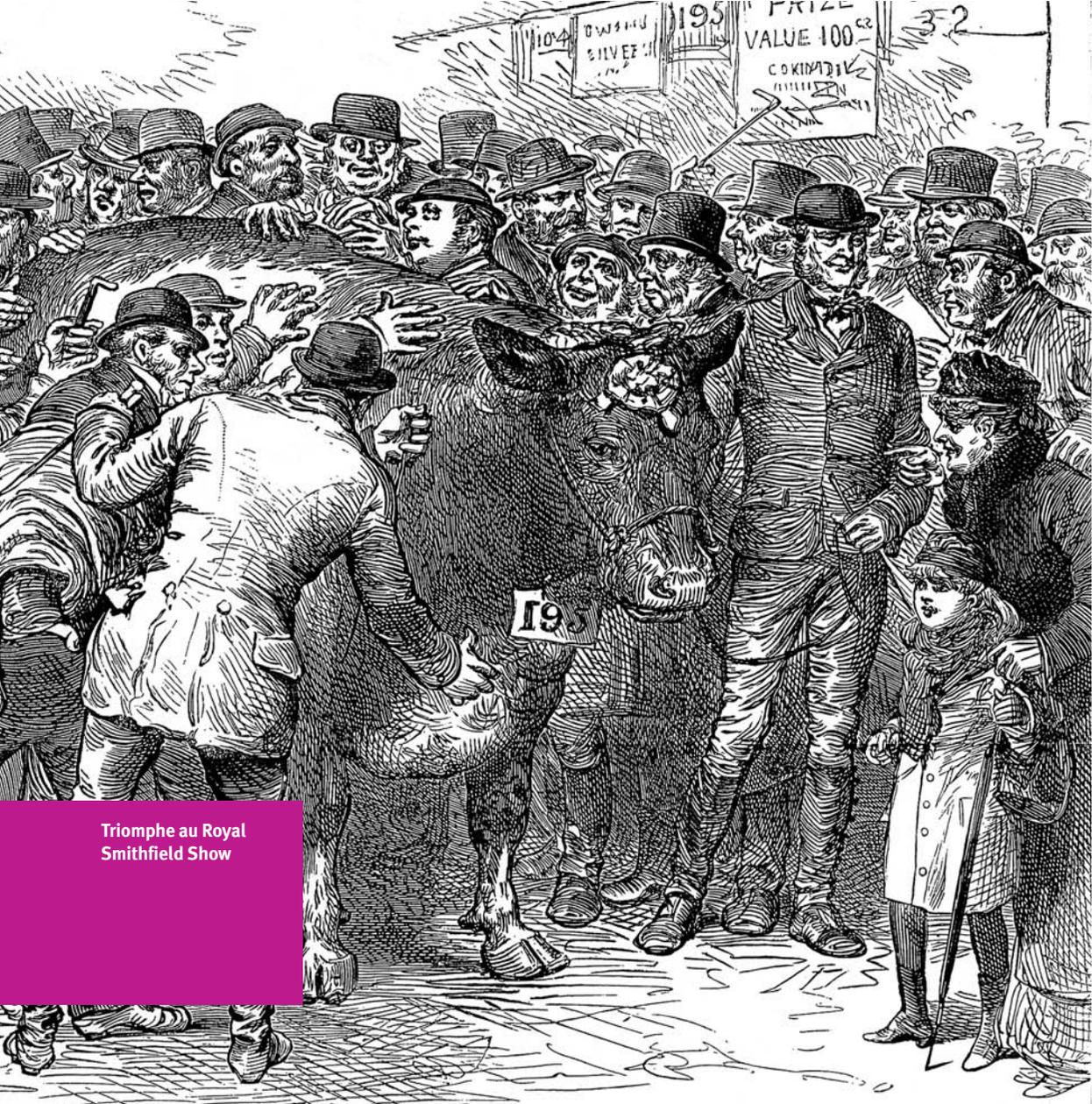
britannique. Cette façon de faire, bien différente de la française, qui privilégie l'homogénéité, produit des animaux souvent très différents dans leur apparence, avec des robes de couleurs variées qui donnent aux troupeaux britanniques leur aspect caractéristique.

Cependant, si, pendant des années, la race n'a pas représenté un critère de qualité décisif, il semble qu'il n'en soit plus tout à fait de même aujourd'hui. Dans le système anglais traditionnel, une bonne vache allaitante résulte du croisement d'une vache de race laitière et d'un taureau de race à viande de petit format (pour faciliter le vêlage). Elle-même sera saillie par un taureau de race bouchère qui peut être étranger, par exemple un blanc-bleu des Flandres, ou un charolais. La Grande-Bretagne n'ayant pas été à l'abri pour la production de lait de la « holsteinisation » générale (l'adoption quasi exclusive de la race Holstein pour la production laitière), pour avoir oublié les préceptes de Robert Blakewell, le risque a été grand d'une perte totale de conformation physique. Les races tra-

ditionnelles ont bien failli disparaître dans les années 1970-1980, mais elles ont retrouvé depuis la faveur des éleveurs et, aujourd'hui, nombreux sont ceux qui se consacrent à l'élevage de races « identifiables ».

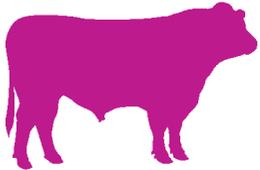
En France, si les physiocrates, au cours de la seconde moitié du XVIII^e siècle, ont observé avec intérêt les nouvelles pratiques agricoles mises au point par les Anglais, ils n'ont pu le faire de l'élevage, dont les progrès décisifs ont été effectués juste avant la Révolution. Ce sont les aristocrates émigrés qui, très impressionnés par ce qu'ils ont vu de l'autre côté de la Manche et de retour sur leurs terres après la chute de Napoléon, vont tenter d'implanter ces nouvelles techniques ainsi que les concours, les sociétés d'encouragement, toutes les institutions imaginées par les Anglais pour les améliorer et les contrôler. L'essor économique de l'Angleterre dans la première moitié du XIX^e siècle est considérable; les Français cherchent à les imiter et tentent, quelquefois avec succès, surtout dans le domaine industriel, de combler leur retard.





Triomphe au Royal
Smithfield Show

un petit air d'anglophobie

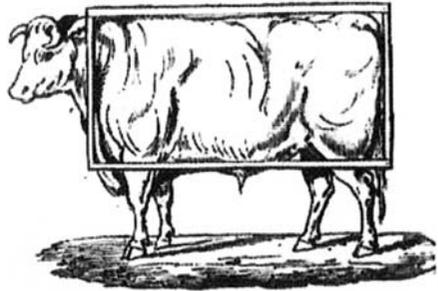


En France, sous la Restauration et sous le second Empire, la mode est à l'anglomanie. En agriculture aussi, et l'on voit naître le Concours général agricole, qui promeut les nouvelles méthodes d'élevage... L'avènement de la III^e République sera l'occasion, en revanche, d'un regain d'intérêt pour les races nationales.

Sociétés d'encouragement et concours en Angleterre

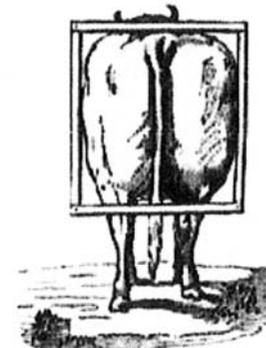
La révolution agricole qui a lieu en Angleterre à partir des années 1760 va entraîner un certain nombre de bouleversements dans les habitudes ou, pour être plus juste, dans la façon de vivre les traditions. Il n'est pas question pour les Anglais d'abandonner le pragmatisme qui leur réussit si bien, ni de ne plus se livrer à ces compétitions qu'ils affectionnent en général. Non, tout simplement, ils vont les mettre au service de ces progrès qu'ils découvrent. Un peu partout en Europe, au cours du XVIII^e siècle, se mettent en place différents conseils de l'agriculture avec la mission d'établir des statistiques, de

promouvoir certaines méthodes, de faire connaître certaines découvertes. En Grande-Bretagne, ce sera le Board of Agriculture, créé en 1793, qui se maintiendra jusqu'en 1822. L'instance est semi-officielle et a pour charge de recenser le patrimoine de chaque comté et d'en dresser des statistiques. Surtout, dès cette époque, naissent des sociétés d'encouragement qui vont soutenir les fermiers entrepreneurs et éduquer les autres. Ainsi, le 17 décembre 1798, vingt-neuf éleveurs, tous impliqués dans la sélection et l'amélioration du bétail et réunissant aussi bien des aristocrates s'intéressant de près aux progrès de l'agriculture, tels le duc de Bedford ou lord Somerville, que de



simples fermiers, ou le célèbre publiciste Arthur Young, ou encore sir Joseph Banks, président de la Royal Society, l'équivalent de l'Institut français, se retrouvent à Smithfield, le marché aux bestiaux de Londres, pour le *Christmas market*, le marché de Noël. Ce jour-là, un des moments forts de l'année dans la vie des éleveurs, ils décident de fonder une *cattle and sheep society*, une société d'encouragement pour les bovins et les ovins, qui prendra plus tard le nom de Smithfield Club, puis celui de Royal Smithfield Club. De telles sociétés se développent un peu partout, et celle-ci n'est même pas la première: avant elle avaient été fondées en Écosse, en 1723, *The Honourable Society of Improvers in the Knowledge of Agriculture in Scotland*, devenue en 1822 *The Highland Society*, ou la *Bath and West Society*, en 1777. Mais elle mérite d'être remarquée, car cette association de gentlemen va donner naissance à l'une des institutions les plus importantes du pays, le Royal Smithfield Show – l'autre étant le Royal Show –, manifestation organisée dès 1839

à Oxford par l'association qui deviendra plus tard la Royal Agricultural Society. En récompensant les plus beaux animaux, en faisant connaître ainsi les progrès réalisés par les uns ou les autres, ces sociétés vont créer une émulation certaine dont toute l'agriculture profitera. La méthode mise au point dès ces temps héroïques par les différents pionniers de la sélection animale les conduit tout naturellement à imaginer un document qui retrace le pedigree de leurs bêtes. En effet, les questions de filiation sont très importantes pour suivre le développement des caractères héréditaires. En 1791, le *Studbook* est créé par James Weatherby pour les chevaux, et c'est à l'exemple de celui-ci que, quelque trente ans plus tard, en 1822, est créé le *Coates Herd Book*, exclusivement consacré à la race Shorthorn (la Shorthorn Society ne sera fondée qu'en 1875). Chaque race de bétail va bientôt posséder son propre *herd book*, qui peut être tenu par des particuliers (cela a été longtemps le cas du *Studbook*, cogéré par les descendants de Weatherby et le



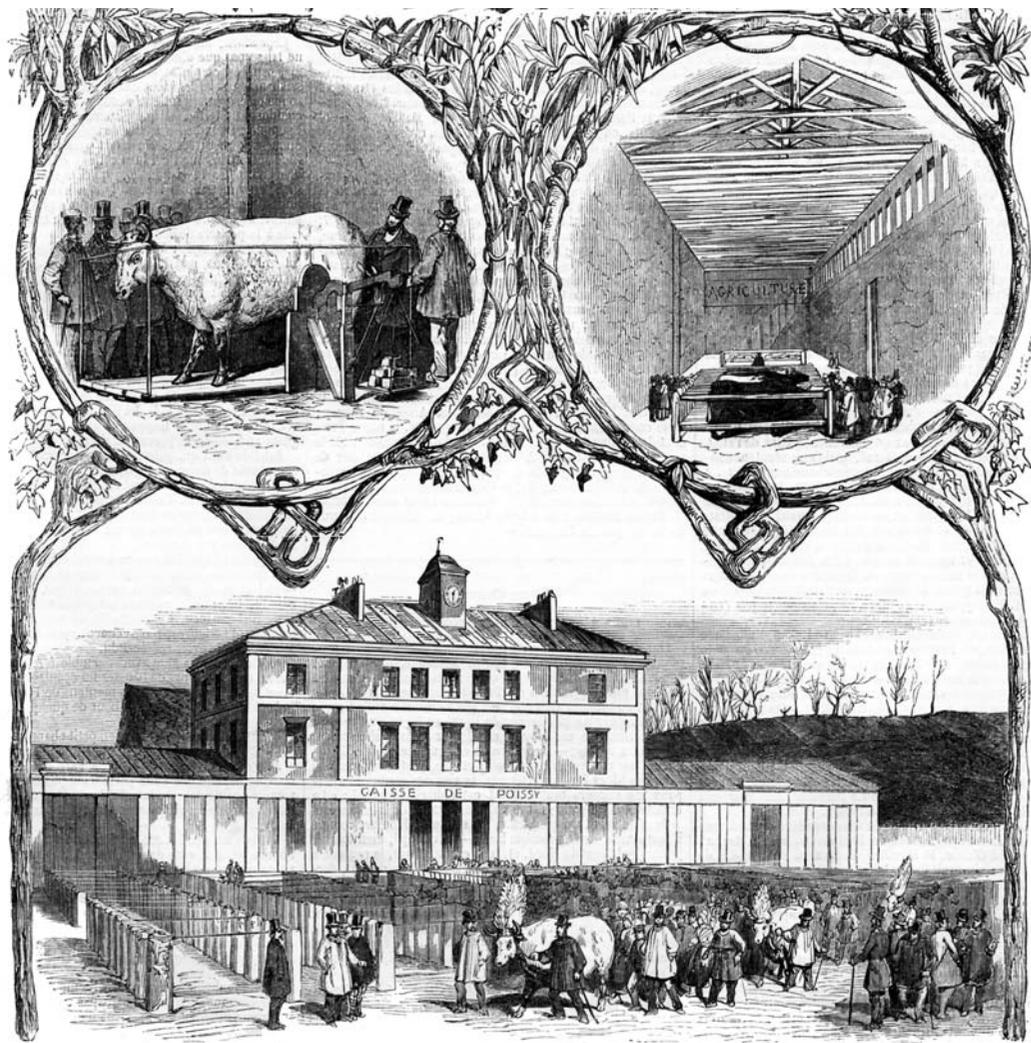
Jockey Club) ou par des sociétés publiques ou semi-publiques comme les sociétés d'encouragement ou les différents clubs agricoles.

Un exemple à suivre

En France, avec l'avènement définitif de la Restauration en 1815, les aristocrates émigrés reviennent. Nombreux sont ceux qui ont passé les années de la Révolution et de l'Empire en Angleterre, et ils ont pu assister à la mise en place de cette agriculture nouvelle et de ses institutions. Les résultats sont probants. Ces aristocrates, qui, pour des raisons économiques quelquefois ou pour des raisons politiques après 1830, réinvestissent leurs châteaux et leurs domaines plutôt que leurs hôtels parisiens, y reviennent avec des idées progressistes, du moins en ce qui concerne les techniques agricoles: rotation des cultures, utilisation de plantes fourragères, les recettes utilisées de l'autre côté de la Manche sont transplantées un peu partout en France. Certains vont même plus loin et importent

quelques têtes de bétail anglais pour s'essayer aux croisements avec les races locales et lancer ainsi leur propre entreprise de sélection. C'est le cas, par exemple, d'un dénommé Brière d'Azy, le premier à introduire sept spécimens, un taureau et six vaches, de la race Improved Shorthorn, des « courtes cornes », comme on les appelle désormais de ce côté-ci de la Manche. Dans son élevage du Nivernais, il souhaite croiser les plus beaux spécimens de son troupeau de bœufs charolais avec ces Durham. Son exemple sera aussitôt imité, et les expériences se multiplient ici et là. La presse spécialisée, en particulier le *Journal d'agriculture pratique*, qui traduit des articles de la Royal Agricultural Society, ainsi que les comices agricoles, plus ou moins tenus par les grands propriétaires de la noblesse généralement anglophiles, ne sont pas en reste et se font l'écho de ces pratiques nouvelles. Des conférences sont données par des « professeurs d'agriculture ». En 1836, deux inspecteurs généraux de l'agriculture, Lefèvre-Sainte-Marie et Yvart, sont

Le « cadre d'épreuve » mis au point au XIX^e siècle pour observer la conformité « rectangulaire » de la bête idéale



DU CONCOURS DE POISSY AU CONCOURS GÉNÉRAL

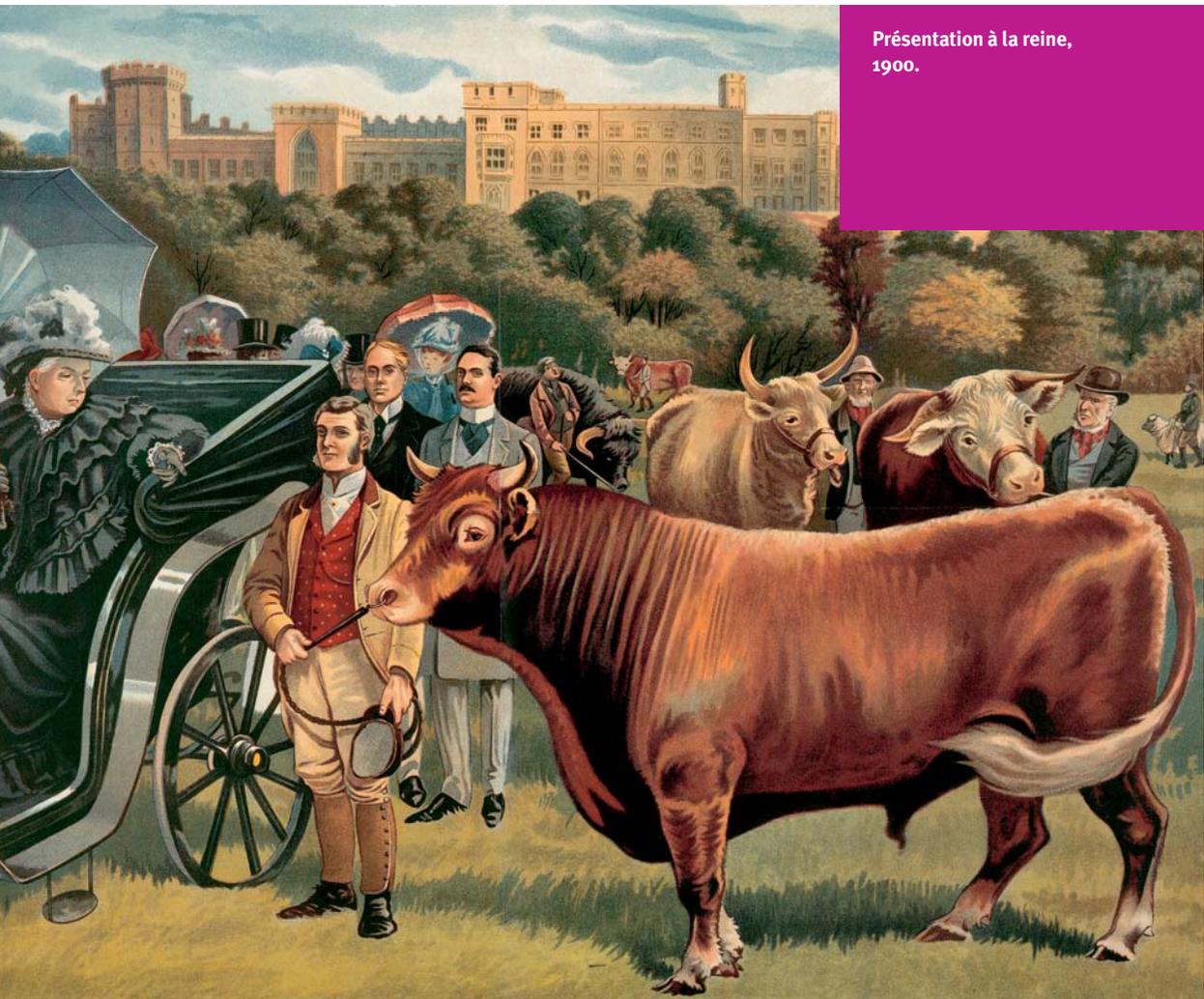
Avant la création du marché et des abattoirs de La Villette, le commerce des bestiaux destinés à l'alimentation parisienne se tenait à Poissy, à une trentaine de kilomètres de la capitale. C'est donc tout naturellement dans cette ville que s'est tenu le premier concours entièrement consacré à l'engraissement des animaux de boucherie, inspiré de ses prédécesseurs anglais et des travaux du Congrès central qui chapeaute les différentes sociétés locales d'agriculture. Le Concours de Poissy est créé par décret ministériel le 31 mars 1843, mais il ne se tiendra que l'année suivante, le 8 février, « avant-dernier jeudi avant le Mardi gras », pour coïncider avec les célébrations du bœuf gras. Il est institué pour « développer en France

la production des animaux destinés à la boucherie, et [pour] favoriser particulièrement la propagation des races qui, par la perfection de leurs formes ou leur développement précoce, fournissent plus abondamment à la consommation ». Cette innovation en France ne se fait pas sans contestation, certains trouvant que la part faite au « parti anglais » est trop belle. Reproche est également fait à l'État de se montrer par trop pingre et de ne pas doter assez richement la compétition. Cet état de fait changera avec l'avènement de Napoléon III, anglophile convaincu, mais très attentif à la paysannerie. Cependant, le parti anglais continue de triompher malgré l'instauration de classes consacrées aux races indigènes. L'État est obligé à un compromis ménageant les uns et les autres, mais les tenants de l'élevage à l'anglaise dominent malgré tout le concours, ce qui n'empêche pas celui-ci de devenir une véritable institution

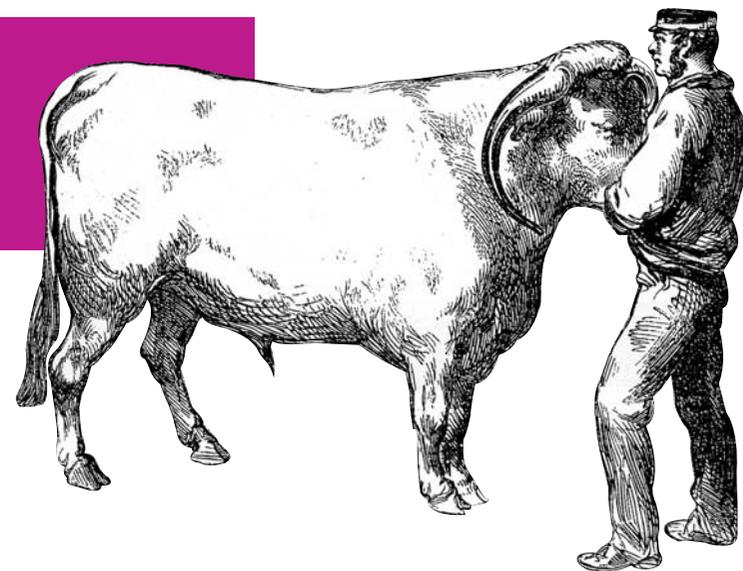


« Ils sont arrivés à faire de bien drôles de petites vaches ! »
Caricature sur le Concours de Poissy dans le *Journal amusant*, juillet 1856.

et la vitrine obligée de l'agriculture « moderne ». Les compétitions se multiplient et s'ouvrent à de nouvelles catégories, le concours prend de plus en plus d'importance. En 1870, juste avant la fin du Second Empire, il devient le Concours général agricole et a pour ambition de recouvrir, à terme, toutes les activités de cet univers.



Présentation à la reine,
1900.



chargés d'importer officiellement des animaux de race Durham. En 1838, on obtient des résultats encourageants, assez proches du bœuf gras idéal: engraissement à moindres frais, plus grande quantité de viande et, surtout, de meilleure qualité.

D'une manière générale, les concours anglais sont très suivis par l'administration. En 1843 est fondé à Senlis, dans le département de l'Oise, le Congrès central d'agriculture, qui tente d'organiser les différents congrès départementaux ou régionaux qui, eux-mêmes, chapeautent les comices. Surtout, ce Congrès central se veut un contrepoids à la Société

royale et centrale d'agriculture, seule habilitée à faire entendre sa voix et jugée beaucoup trop académique.

C'est dans ce contexte qu'est imaginé le premier concours agricole français, créé par le ministre de l'Agriculture et du Commerce, Laurent Cunin-Gridaine, et conçu un peu à la manière des concours anglais: le Concours de Poissy, ville où se tient le grand marché de bestiaux alimentant Paris. L'administration considère en effet l'encouragement de la production bouchère comme une priorité. En France, le métier d'engraisseur à part entière est presque une nouveauté, et, comme le souligne le



Journal d'agriculture pratique, si les Anglais n'ont jamais « senti la nécessité de prendre pour sujets de médailles honorifiques et de récompenses pécuniaires considérables les bêtes les plus grasses, les plus propres à être immédiatement sacrifiées par le boucher [...] », et si, puisque l'on « fait partout, depuis longtemps, de la viande en Angleterre, l'industrie d'engraisseur n'a donc pas besoin d'être encouragée, excitée, créée, comme dans quelques parties de la France », il n'en est pas de même de ce côté-ci de la Manche.

Résistances françaises

Les propriétaires français les plus entrepreneurs, c'est-à-dire ceux qui ont plus ou moins adopté les méthodes anglaises, trouvent dans la création du Concours de Poissy un soutien officiel. Les animaux présentés par ces derniers raflent toutes les récompenses, ce qui crée des mécontents; ceux-ci vont partout proclamer que le concours est tenu par le « parti anglais », celui de « Durham-Dishley ». Ces

reproches sont aussi une façon déguisée de mettre en cause le montant des récompenses, estimé trop faible, et le petit nombre de concurrents, du fait du peu d'attrait financier de la compétition. Devenue élitiste par force, celle-ci devient la cible favorite des plus traditionalistes ou des nationalistes. Cependant, le parti anglais trouve un appui inattendu dans la personne de Louis-Napoléon Bonaparte. Celui-ci, élu président de la République, puis devenu empereur, se souvient de son exil anglais et de ce qu'il a vu de l'autre côté de la Manche. Malgré les critiques, le « Smithfield français » est maintenu, mais le règlement se doit d'être aménagé: alors qu'il était très favorable aux races anglaises qui, plusieurs années de suite, remportent toutes les récompenses, il doit désormais composer et permettre de récompenser aussi les races indigènes; pour cela, sont créées des catégories spéciales qui leur sont plus avantageuses. Ces concessions faites aux éleveurs traditionnels rendent soudain le concours beaucoup



Concours d'élégance.

plus attrayant, et le nombre de participants est multiplié par huit entre 1844 et 1856. Dans le domaine bovin, le concours ouvre une section pour les femelles, celles-ci étant aussi souvent destinées à la boucherie, ce qui attire de nouveaux exposants. Le Concours de Poissy devient un succès national et une institution. La construction du marché de La Villette, accessible en chemin de fer, le fait transférer à Paris en 1868, et en 1870 il prend le nom de Concours général agricole. La guerre contre la Prusse, la défaite, puis la Commune de 1871, des épidémies en 1872 et 1873, vont empêcher qu'il se tienne de nouveau avant 1874. Le changement de régime va conduire à un changement de politique agricole: pendant toutes les années de la Restauration, de la monarchie de Juillet et de l'Empire, l'agriculture en général et l'élevage bovin en particulier ont été menés par des nobles soucieux de mettre en valeur leurs domaines. Anglophiles, ils ont mis l'accent sur la production de races bouchères, triomphant

lors des concours avec l'exhibition de bœufs gras. Les élites républicaines vont privilégier, elles, les éleveurs paysans tenants des races indigènes. Durant toute la fin du XIX^e siècle, et jusqu'à la Première Guerre mondiale, l'accent est mis sur la définition la plus rigoureuse de ces races, et ce en opérant un travail de sélection analogue à celui qui avait été pratiqué plus d'un siècle auparavant en Angleterre, mais, cette fois, pour des animaux d'origine nationale. Autrement dit, si les acquis de l'élevage anglais sont bien intégrés, en particulier la création de prairies artificielles, la sélection des bêtes, leur suivi génétique grâce à la création de *herd books*, cette période voit davantage dans le choix des animaux un sursaut nationaliste, favorisé par les découvertes scientifiques nouvelles tant dans le domaine de la génétique que celui de la prophylaxie. C'est la politique qui prévaut en France encore aujourd'hui. À une différence majeure près: l'arrivée de méthodes d'élevage intensif, au sortir de la Seconde Guerre mondiale.



Races à viande traditionnelles

Les races à viande sont nombreuses en Angleterre, trop nombreuses pour être toutes décrites ici. Seules le seront celles qui présentent une importance historique, telles la Longhorn, la Durham-Shorthorn ou la Hereford, ou celles qui sont particulièrement recherchées aujourd'hui. On en trouvera même une d'origine écossaise, l'Angus, également élevée en Angleterre pour ses remarquables qualités bouchères.



Qualités gustatives Chair relativement peu persillée, mais avec un gras de couverture abondant.

Qualités d'élevage Sa facilité de vêlage en fait toujours rechercher les femelles pour les croiser avec des taureaux d'autres races.

Allure Robe variée: rouge, grise ou brune avec un liséré blanc sur le dos et des taches blanches sur les cuisses. Assez grande, avec une tête allongée, la race se caractérise par ses cornes impressionnantes ainsi que par des aplombs secs et très solides qui lui confèrent une agilité exceptionnelle.

Histoire Descendante directe des aurochs de Lascaux et probablement introduite outre-Manche par les Romains, la Longhorn est la race « améliorée » la plus ancienne: c'est avec elle que Blakewell tente, à Dishley, ses fructueuses expériences. C'est une race indigène qui, jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, est polyvalente: les bœufs sont encore utilisés comme animaux de trait et ne sont mis à l'engraissement pour la boucherie qu'à l'âge de six ans. Par la suite, certains

éleveurs, tel Blakewell, tentent de spécialiser la race. En modifiant la conformation de l'animal, ils recherchent surtout la précocité. Ils y parviennent si bien que, dans la région des Midlands dont elle est originaire, cette « Improved Longhorn » est dès les premières années du XIX^e siècle la race prédominante dans les élevages. Mais, comme nous l'avons vu, Blakewell n'a que partiellement réussi: si les qualités bouchères de la Longhorn sont considérablement augmentées, elle a perdu une part de ses capacités laitières et demeure peu prolifique. Aussi l'engouement pour cette race est-il de courte durée et sa défaveur survient aussi rapidement que son succès a été foudroyant.

Implantation dans le monde Les Espagnols ont introduit la race aux États-Unis au milieu du XIX^e siècle. La Longhorn a bâti sa réputation au Texas, où le cheptel atteignait plus de six millions de têtes à la fin de la guerre de Sécession. Elle a également servi à constituer une part du troupeau en Australie dans le courant du XIX^e siècle.



Longhorn



Shorthorn (beef shorthorn)

Qualités gustatives Viande rouge sombre, nettement persillée de graisse, couleur crème. Maturation de deux à trois semaines nécessaire.

Qualités d'élevage Généralement dominante génétiquement, elle transmet avec une grande régularité ses caractéristiques à sa progéniture: fertilité, docilité, longévité, rusticité, toutes qualités indispensables à l'élevage extensif d'un troupeau destiné à la boucherie. En Grande-Bretagne, on la croise avec des taureaux de races bouchères réputées: Charolais, Limousin, Bleu des Flandres...

Allure Robe variant du rouge au blanc, en passant par le « rouan » (mélange des deux couleurs). Courtes cornes, tête petite et carrée, allure générale trapue, mais squelette plutôt fin.

Histoire La Shorthorn a certainement une lointaine origine néerlandaise: en effet, quelques spécimens de vaches à courtes cornes ont été importés de Hollande en Angleterre à la fin du XVII^e siècle. Mais elle deviendra célèbre grâce à la sélection opérée sur elle par les frères Colling dans les années 1780. Un de leurs bœufs connaîtra même la gloire, et cette race supplantera les Longhorn.

C'est pour elle, en tout cas, qu'est imaginé le premier *herd book* – mis à part, bien sûr, le *general stud book* pour les chevaux –, le Coates Herd Book fondé en 1822. C'est également pour elle que la première société d'encouragement pour bovins est créée en 1872. L'apport de cette race à l'élevage moderne est donc primordial.

L'un des bœufs des frères Colling, surnommé « Wonderful Ox » (le Bœuf Merveilleux), d'un poids de près d'une tonne et demie à l'âge de cinq ans, est vendu en 1801 à un dénommé Bulmer, qui le promène durant cinq semaines dans une voiture spécialement construite. À la fin de cette première exhibition, Bulmer le revend à un certain M. Day, lequel, malgré des offres mirobolantes – jusqu'à huit fois son prix d'achat! –, poursuit pendant six ans cette tournée triomphale qui ne s'interrompt que parce que la malheureuse bête s'est démis la hanche et doit être abattue...

Implantation dans le monde C'est l'une des races les plus répandues au monde. Les éleveurs du Nouveau Monde ont su tirer parti de ses capacités génétiques pour améliorer certaines souches, introduites par les conquistadores, qui se sont développées dans les deux Amériques.

Qualités gustatives Viande réputée pour sa tendreté et la persistance de sa saveur. La qualité du persillage la fait également rechercher.

Qualités d'élevage Précoce, robuste, facile à élever, excellente mère, très rustique.

Allure De petite taille aujourd'hui, robe brun-rouge, face, poitrail et pieds blancs, ainsi qu'un liséré blanc de la tête jusqu'au garrot. Membres courts, dos droit, culotte bien développée: profil rectangulaire idéal typique. En Angleterre, certains spécimens, à la suite de différents croisements, avaient perdu leurs cornes. Une sélection sera opérée dans ce sens pour produire la « Polled Hereford », qui a la faveur de très nombreux fermiers. Récemment, pour préserver les caractéristiques de la race d'origine, a été isolée la Old Horned Hereford.

Histoire Au départ, dès 1720, la Hereford est sélectionnée pour devenir une bête de trait qui puisse être mise à l'embouche au bout de cinq à six ans afin d'être vendue sur le marché londonien. Dans les West Midlands, plusieurs générations de Tompkins, avant que ceux-ci ne vendent leur troupeau en 1859, seront principalement à l'origine de cette sélection. Très rapidement, la Hereford supplante la Longhorn dans la région. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, des éleveurs d'Amérique du Nord importent massivement des taureaux Hereford britanniques afin d'améliorer leurs trou-

peaux, politique qui sera poursuivie jusqu'en 1883, date à laquelle l'association des éleveurs américains de Hereford impose une limitation. La race Hereford va donc se développer de façon indépendante aux États-Unis et lorsque, dans les années 1950, l'interdiction d'importer du bétail en Grande-Bretagne sera levée, les Hereford américains seront de sérieux concurrents pour les britanniques. C'est en 1846 que fut constitué le *herd book* de cette race, dont les caractéristiques physiques ont été obtenues dans la première moitié du XIX^e siècle par John Hewer, un éleveur qui était persuadé de l'intérêt pour cette nouvelle race améliorée d'avoir un signe distinctif. Cette même année, à l'âge de neuf ans, Benjamin Tomkins reçut de son père une vache, Silver, et son veau. Ce veau grandit, et on l'appela naturellement Silver Bull. Benjamin lui fit saillir deux vaches, Pigeon et Mottle, soigneusement sélectionnées chez ses oncles pour donner naissance à la race rouge à tête blanche mondialement connue aujourd'hui.

Implantation dans le monde C'est l'une des races les plus répandues au monde. Elle reste aujourd'hui la race bovine la plus utilisée en race pure en Australie et en Uruguay. Sa vigueur hybride alliée à sa précocité en ont fait la race à viande la plus populaire en croisement dans tous les grands pays producteurs de viande (États-Unis, Argentine, Canada, Brésil). En Europe, elle doit son renouveau à ses qualités d'élevage et à son aptitude au croisement dans les troupeaux laitiers.



Hereford



South Devon

Qualités gustatives Chair au grain fin, généralement tendre et très goûteuse (persillage abondant).

Qualités d'élevage Excellente race mixte: bonne laitière (la fameuse *clotted cream* du Devon!) et viande de grande qualité. Sa docilité et son gabarit en ont fait une excellente bête de travail, spécialisée désormais pour la production de viande. Les animaux sont généralement abattus jeunes (dix-huit mois).

Allure La plus grande et la plus lourde race à viande anglaise. Robe rouge clair ou froment, tête longue et étroite, avec ou sans cornes. Gabarit impressionnant par la longueur et l'épaisseur du dos ainsi que par la profondeur des reins et de l'avant-main. Selon les spécialistes, un taureau de moins d'une tonne ne mérite pas qu'on s'y intéresse...

Histoire Ses origines sont floues, mais il existe peut-être une relation lointaine avec la germanique Gelbvieh. Cette vache originaire du sud-ouest de l'Angleterre fut améliorée à partir du XVIII^e siècle. La South Devon a profité des pâturages luxuriants des Cornouailles et du Devon pour produire les fromages, le beurre et le cuir qui ont alimenté le port de Plymouth. Sa placidité est tout aussi légendaire que son gabarit. De plus, sa pigmentation lui a permis de s'adapter facilement dans les pays chauds.

Implantation dans le monde La South Devon reste une race traditionnelle très anglaise, et les qualités de sa carcasse (longueur, épaisseur, finesse des os) la rendent de plus en plus recherchée par les bouchers du sud de l'Angleterre. La race a également été exportée et améliorée en Amérique du Nord (introduction et fixation du caractère sans cornes); elle est aussi très populaire en Australie et en Afrique du Sud.

Qualités gustatives Viande rouge sombre avec un abondant persillage de couleur crème. Universellement reconnue pour sa qualité, sa commercialisation à l'export avait cependant favorisé la production d'une viande plus maigre, dont on est revenu aujourd'hui pour retrouver le goût qui fait sa réputation.

Qualités d'élevage Extrêmement rustiques, les animaux se contentent de pâturages médiocres sans que cela nuise à la qualité de la viande. Cette race a une excellente capacité à l'engraissement, raison de son adoption par les Anglais à côté de leurs races traditionnelles.

Allure Petite taille. Robe entièrement noire, membres fins, tête courte et épatée, larges oreilles et naturellement sans cornes.

Histoire L'Angus est une race améliorée assez tardivement. L'auteur de cette sélection est un dénommé Hugh Watson qui vivait au tournant des XVIII^e et XIX^e siècles mais qui, dès 1829,

envoyait des animaux concourir à Londres, au Smithfield Show, pratique qui fut grandement facilitée à partir du milieu du siècle par l'arrivée du chemin de fer. Le croisement au XIX^e siècle de l'Angus avec la Shorthorn écossaise a permis d'améliorer considérablement la race et d'en faire l'un des leaders des races bouchères. Son succès est en constante progression, même si les prix des reproducteurs se sont assagis: ainsi, en 1963, à Perth en Écosse, un taureau a atteint le prix record de 60000 guinées, c'est-à-dire 63000 livres de l'époque.

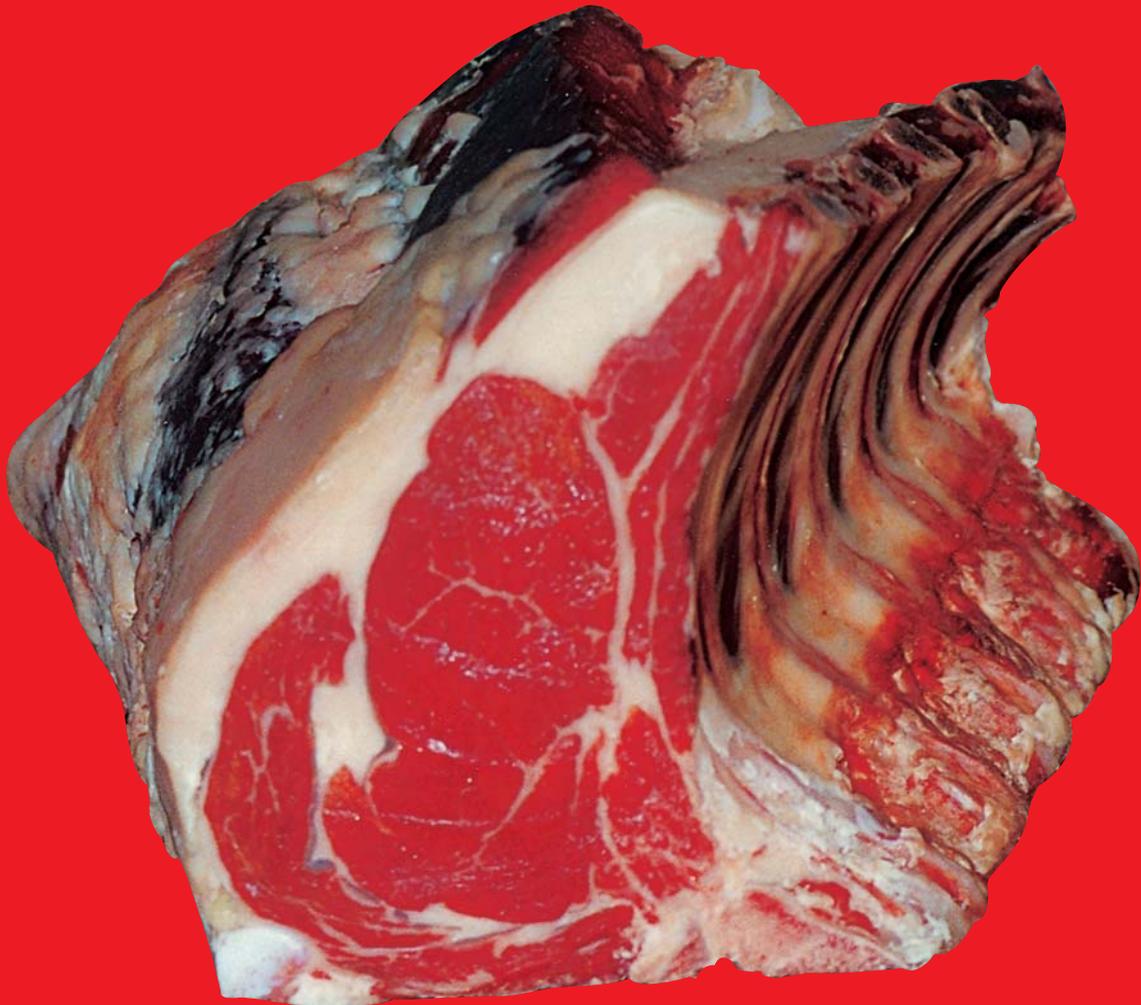
Implantation dans le monde Extrêmement bien représentée un peu partout dans le monde, elle a été importée aux États-Unis dès 1873. Utilisée en race pure et en croisement avec la Hereford en Argentine, où sa rusticité est particulièrement appréciée par les gauchos, elle jouit d'une formidable notoriété en Angleterre auprès des consommateurs mais aussi auprès des éleveurs, puisque, aujourd'hui, c'est le pays qui dispose du plus important cheptel d'Angus en Europe.



Angus



Le goût
de la
viande



habitudes croisées

Tandis que la France se met à la viande de bœuf et la préfère désormais saignante, parmi la population anglaise, tout au long du XIX^e siècle, les habitudes changent : apparaît ainsi le goût de la viande bien (trop ?) cuite. Demeurent cependant quelques îlots de tradition, où l'on sert toujours au trolley les *ribs of beef* saignants et accompagnés de *yorkshire pudding*.

La viande anglaise, l'une des meilleures du monde ?

Les avis sur le bœuf anglais sont unanimes : persillage, goût, tendreté sont au rendez-vous pour le plus grand plaisir des gourmets et des gourmands. Alexandre Dumas, qui écrit son *Grand dictionnaire de cuisine* à la toute fin du Second Empire, n'hésite pas à affirmer : « Nos voisins prennent pour leurs biftecks ce que nous appelons la sous-noix du bœuf, c'est-à-dire le rumsteack ; mais chez eux cette partie du bœuf est toujours plus tendre qu'elle le serait chez nous, parce qu'ils nourrissent mieux leurs bœufs que nous et qu'ils les tuent plus jeunes que nous ne les tuons en France. »

Les Anglais ne se contentent pas d'abattre leurs bêtes à un âge beaucoup plus tendre que ne le font les Français – parce que leurs races de bœufs le permettent –, ils les sélectionnent pour la qualité de leur chair et la capacité de celle-ci à se persiller. Ils apportent aussi un soin particulier à leurs troupeaux, les traitant avec des égards inconnus sur le continent, comme ils le font pour l'abattage, le travail de la carcasse et la maturation de la viande. Il semblerait que, de tout temps, les Anglais aient apprécié le bœuf gras : il faut dire que c'est un sentiment largement partagé sur le continent jusqu'au XIX^e siècle, et même au-delà, à une époque où le gras avait une valeur posi-

Dans une cuisine anglaise au XIX^e siècle, roast-beef et gigot cuisent devant le feu

tive, mais il semble que les Anglais, malgré tout, aient témoigné d'un goût tout à fait particulier pour cela. Outre les qualités gustatives que la graisse apporte à la viande en se glissant entre les fibres (il est amusant de constater que les Français utilisent pour cela le mot « persillé », qui suggère un aspect pointillé, tandis que les Anglais se servent du mot *marbling*, qui signifie « veinure », une trace, donc, beaucoup plus marquée), les Anglais l'aiment aussi pour son égouttis lors de la cuisson à la broche, le *dripping*. Ils l'utilisent ensuite dans de nombreuses recettes, quand ce n'est pas directement sur le pudding qui accompagne le roast-beef. Alors qu'en France, au moins jusqu'à la Première Guerre mondiale, ce gras de récupération est cédé aux cuisiniers – et aux cuisinières, dans les maisons bourgeoises – pour qu'ils le revendent et se constituent ainsi un pécule, en Angleterre il constitue une sorte de trésor de la cuisine. Rien d'étonnant donc à ce que les Anglais aient toujours cherché et cherchent encore à privilégier des races

bovines montrant des dispositions particulières pour l'engraissement. Mais les dispositions naturelles ne suffisent pas. Ainsi, dès le XVIII^e siècle, les visiteurs de Dishley Grange s'émerveillent de voir la façon dont Robert Bakewell traite ses animaux. En France, à cette époque, les troupeaux constituent plutôt une charge lorsqu'ils n'ont pas d'utilité directe, tirer les charrettes, fournir du lait; aussi ne sont-ils pas particulièrement soignés, à l'exclusion peut-être des veaux, vendus dans leur jeune âge (pour s'en débarrasser au plus tôt) et dont la chair est appréciée. L'agriculture sous l'Ancien Régime offre un cercle vicieux presque parfait, à l'exact opposé de celui, vertueux, qui s'est enclenché en Angleterre. Aujourd'hui il est avéré que cette attention portée aux animaux a des conséquences tout à fait favorables sur les qualités de la chair, tout comme sur la docilité de ceux-là: même si cela peut paraître cynique, des bêtes peu farouches se feront conduire à l'abattoir sans stress et fourniront donc une



meilleure viande. En outre, cette longue tradition anglaise de la consommation de viande de bœuf a conduit au fil des années à mieux comprendre les différentes étapes de l'abattage et de la maturation de la viande. Ainsi, aujourd'hui, en Angleterre, les carcasses sont suspendues non pas par le tendon du jarret, comme cela se pratique en France, mais par l'os de la hanche, soulageant le train arrière dont les muscles se relâchent, ce qui favorise la maturation. Cette accumulation de détails entre en ligne de compte dans l'amélioration de la qualité finale et constitue ce savoir-faire anglais longtemps renommé, et peut-être occulté par la mauvaise réputation de la cuisine britannique

moderne. Au cours du XIX^e siècle, on assiste à un curieux chassé-croisé: cuisines française et anglaise évoluent chacune de leur côté, et tandis que la première fait sienne, en les adaptant sans doute, ces fleurons de la cuisine britannique que sont le rosbif et le bifteck, celle-ci semble, du moins jusqu'à très récemment, les laisser, en général, se dénaturer.

Le bifteck à toutes les sauces

Une fois la première vague d'anglomanie passée, et avant même que ne déferle la seconde, celle de la Restauration, ces nou-



pedigree

1828 — Emprunté à l'anglais (1410) *pedigree*, altération du français "pied de grue", à cause de la ressemblance du signe utilisé par les Anglais dans les arbres généalogiques avec l'empreinte du pied de cet oiseau. Désigne la généalogie d'un chien ou d'un cheval de course.

velles manières de consommer de la viande de bœuf vont s'inscrire dans le répertoire de la cuisine française. Ainsi, *Le Cuisinier impérial* de Viard, qui date de 1806, ne mentionne pas de rosbif à proprement parler, mais fait la place belle aux différents « aloyaux », « pièces d'aloiau » ou autres qui n'en sont pas très différents. En revanche, il donne la recette du bifteck avec des précisions quant à la cuisson : « Vous aurez soin que votre bifteck aille à grand feu : il faut qu'il soit cuit vert, c'est-à-dire saignant. » Ce cuisinier donne également de nombreuses recettes d'entrecôte cuite au gril, véritable nouveauté dans les livres de cuisine et, en même temps, suffisamment passée dans les mœurs pour ne faire l'objet d'aucune recommandation spéciale.

Patrick Rambourg, historien de la cuisine, attribue une part de ce succès (bientôt international) à la francisation de la recette par l'adjonction de sauces diverses dont le répertoire est d'ailleurs plutôt étendu. On pourrait en dire autant du rosbif : la multiplicité des garnitures

Alexis Soyer,
chef du Reform Club
et « cuisinier
du peuple ».



et des sauces d'accompagnement lui permet de figurer sous un grand nombre d'appellations dans les menus français, l'appellation « à l'anglaise » étant réservée aux pièces de viande, grosses ou petites, servies sans sauce. Quoi qu'il en soit, dès le début du XIX^e siècle, il n'est plus un seul livre de cuisine qui ne mentionne bifteck et rosbif et ne recommande de les garder saignants. Dans *La Cuisine classique*, écrite par Urbain Dubois, grand cuisinier du milieu du XIX^e siècle, avec son confrère Émile Bernard, se succèdent un « aloyau rôti – roast-beef » et un « rosbif à la française » : les différences entre les deux résident, d'une part, dans la façon de découper la pièce une fois cuite, d'autre part, dans un temps de cuisson légèrement plus long pour la recette à l'anglaise. Cela semblerait indiquer qu'en 1856 les habitudes avaient commencé de diverger sur la manière de manger la viande rouge. En 1860, Alexis Soyer, cuisinier français installé à Londres, donne quelques précisions sur ces manières de cuire le bœuf. Soyer était chef du



Reform Club, cercle huppé du parti libéral, mais s'intéressait à la nourriture industrielle – il avait ainsi créé plusieurs sauces en bouteilles fabriquées par les établissements Crosse & Blackwell – et à l'alimentation des classes populaires. Dans le livre qu'il consacre à cette question, *Shilling Cookery for the People* (ce que l'on pourrait traduire par « Cuisine économique pour le peuple »), il raconte sa visite dans la maison d'un mineur dont la mère vient de faire rôtir un morceau de bœuf devant le feu. La viande est déjà trop cuite, mais la femme la laisse exposée au feu dans la lèche-frite. Soyer, voulant protéger la viande de la chaleur, se fait rembarer, mais obtient quelques explications. En fait, la viande ne constitue pas le principal attrait du plat : ce qui compte, c'est le *dripping*, et l'on en obtient bien davantage en cuisant la viande à l'excès. À la même époque, paraît le *Mrs Beeton's Book of Household Management* (« Traité d'économie domestique de M^{me} Beeton »), qui va devenir la bible de toute ménagère anglaise pour plus d'un siècle. Dans

cet ouvrage, l'auteure indique un temps de cuisson tout à fait raisonnable, eu égard à la taille de la pièce : elle compte un quart d'heure de cuisson par livre, et la pièce en pèse entre douze et seize.

Well done, please!

Mise à part l'explication fournie par Alexis Soyer, les raisons de ce changement d'habitude chez les Anglais dans la façon de cuire la viande de bœuf restent obscures, car il est indéniable que, la plupart du temps, celle-ci est servie beaucoup trop cuite presque partout. Ce n'est pourtant pas faute de conseils avisés, tous les livres de cuisine restant dans l'orthodoxie. Ce changement datant de l'époque victorienne, certains ont trouvé là une raison : la crudité de la chair aurait paru indécente à la pruderie de l'époque. Sans doute faut-il voir là plutôt l'influence de la nourriture toute prête. Comme nous l'avons vu plus haut, dès la fin du XVIII^e siècle, les Anglais rationalisent leur production agricole, n'hésitant pas à faire cultiver

ailleurs ce qu'ils ne souhaitent plus faire pousser sur le territoire national. Au XIX^e siècle, l'industrie naissante trouve également un champ d'application dans l'alimentation et commence à proposer un nombre assez important de produits tout prêts : Alexis Soyer avec ses sauces n'est pas un cas isolé, et la compagnie qui les lui fabrique existe encore de nos jours. Petit à petit, sous prétexte que ces nouveaux produits sont *convenient*, pratiques, se met en place une nouvelle façon de s'alimenter. Il n'est pas interdit d'imaginer que la préparation du rosbif traditionnel en souffre : il est bien plus facile de cuire un morceau de viande à feu doux, sans se soucier du temps de cuisson, que de le saisir et de le garder *rare*, saignant. Ceci est une hypothèse, mais elle permet de mieux comprendre les témoignages nombreux et, *a priori*, exempts de partialité qui affirment que l'on mange mieux au restaurant à Londres qu'à Paris pendant toute la seconde moitié du XIX^e siècle. La cuisine dont il est question ici n'est pas celle qui est mangée par la majorité,





mais celle de quelques privilégiés. Qu'elle soit souvent préparée par des chefs français n'y change rien: il se trouve des Anglais pour apprécier cette cuisine et assurer la subsistance de ces cuisiniers! Les livres de cuisine ne sont pas rares non plus à donner de véritables bons conseils et d'excellentes recettes. Néanmoins, comme le remarque Stephen Mennell, pour toutes sortes de raisons, au

cours de la seconde moitié du XIX^e siècle, la cuisine anglaise semble perdre toute vitalité: le prestige de la cuisine française auprès des élites, ceux qui fréquentent les grands restaurants ou emploient un chef venu d'outre-Manche, les bouleversements sociaux dus à l'industrialisation et à l'urbanisation grandissante d'une façon générale, semblent avoir fait perdre aux classes moyennes et populaires toute notion et toute envie de cuisine. Et cette situation, née sous le règne de Victoria, semble s'être prolongée jusqu'à nos jours ou, tout au moins, très récemment.

Pendant cette longue période où la cuisine domestique et le goût anglais semblent avoir sombré corps et biens, un certain nombre d'établissements et d'auteurs ont continué à entretenir la tradition: grâce à eux le roast-beef n'est pas mort. Dans les années 1970 – ce qui constitue un trait typique de l'époque mais n'est pas propre à la Grande-Bretagne –, des auteurs comme Jane Grigson ou Elizabeth David se plongent dans les traditions de la cui-

sine anglaise et tentent de ranimer celle-ci. Au même moment, la « nouvelle cuisine » en France s'intéresse, elle aussi, à l'histoire culinaire, à la nourriture paysanne. Ces efforts n'ont pas été vains: aujourd'hui, même si cela ne concerne encore qu'une frange de la population, un peu partout en Angleterre, et pas seulement à Londres, apparaissent les signes d'un regain d'intérêt pour la nourriture et les produits locaux. Il suffit de voir, par exemple, la résurrection spectaculaire des fromages anglais. *Farmers markets* et *farmers shops*, marchés de petits producteurs et boutiques de vente directe, connaissent un succès grandissant et proposent une gamme de plus en plus vaste et variée de produits de toutes sortes: viandes et charcuteries, légumes et fruits, pains, fromages et produits élaborés comme les *pies*. En Grande-Bretagne comme un peu partout dans le monde, les *foodies*, les amateurs de bonne cuisine capables d'y investir temps et énergie, sont de plus en plus nombreux. Semblant susciter un mouvement com-

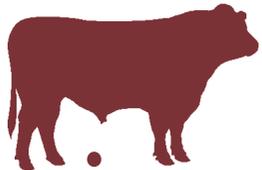


pensatoire, en Angleterre comme en France, la globalisation engendre un intérêt nouveau pour les traditions culinaires, même si c'est pour les revisiter par la suite et en donner une version postmoderne.

La cuisine française n'est peut-être plus, de l'autre côté de la Manche, la cuisine des élites; perdue au milieu des autres cuisines du monde, elle ne sert plus, non plus, de repoussoir. Peut-être même, la cuisine anglaise, parmi toutes celles de la planète, peut-elle trouver une place pour renaître... En ce qui concerne le bœuf, la crise, sévère, de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) a, d'une certaine façon, ranimé une fierté nationale. Il semblerait que ce soit dans cet esprit que Ben Rogers a écrit son *Beef and Liberty*. De façon plus immédiate, pendant cette dernière décennie, la fréquentation continue de certains restaurants qui n'ont pas cessé de proposer du bœuf, anglais bien sûr, est un signe qui ne trompe pas: saignant, le roast-beef demeure une valeur sûre.



ce qui fait la **qualité** de la *viande*



La longue tradition, en Angleterre, de production de viandes de qualité a conduit à être attentif très tôt à un certain nombre de points qui semblent décisifs, qu'il s'agisse des bêtes sur pied ou des carcasses.

La spécificité de la viande bovine anglaise est le reflet d'un environnement naturel qui favorise la production d'une herbe riche et abondante durant la majeure partie de l'année, d'avril à novembre. Un climat humide et tempéré, un terrain argileux et vallonné, des animaux précoces et rustiques, ainsi que des hommes passionnés et pragmatiques: tout concourt à une production de qualité.

En Angleterre, cette longue tradition a conduit très tôt à mettre en œuvre un certain nombre de dispositions qui semblent décisives. Celles-ci concernent tout autant les bêtes sur pied que les carcasses: pour les premières, il s'agira de veiller à assurer le bien-être des animaux et à

leur éviter le stress; pour les secondes, de réglementer le travail à l'abattoir et d'établir des normes à respecter pour garantir la meilleure viande possible.

Du bétail multicolore, libre et docile

En Angleterre, la qualité des bêtes à viande résulte d'une combinaison rationnelle de races et de terroirs. Chaque race apporte certaines de ses spécificités pour produire une carcasse bouchère idéale: la Frisonne apportera le lait nécessaire au bon démarrage des veaux, le Charolais son taux de croissance exceptionnel, la Shorthorn sa rusticité et la Hereford sa précocité et sa docilité. Une bête à viande est rare-



yearling

1864 — Emprunté directement à l'anglais (1465) *yearling* qui signifie “d'un an”. En anglais le mot s'applique à tous les animaux, même à un enfant. En français il est réservé aux chevaux pur-sang.

ment de race pure, aussi l'éleveur essaie d'obtenir par les croisements un animal présentant le maximum de qualités et une production plus homogène.

Par la sélection, qui privilégie les bêtes rustiques et paisibles, les Britanniques assurent déjà à leurs troupeaux de très bonnes conditions de vie. Mais, d'une façon générale, les Anglais sont très attentifs à cette question (même si, pendant longtemps, ils étaient grands amateurs, aussi, de combats d'animaux). La façon dont Blakewell traitait ses animaux faisait déjà l'admiration des visiteurs de Dishley. Cette tradition ne s'est jamais démentie et l'élevage extensif, qui est la règle, permet d'offrir naturellement un bien-être optimal (espace, minimum de contraintes).

Il est un point, également, qui a fait l'objet de toute l'attention des éleveurs : les cornes. Dans ces conditions d'élevage, les bêtes n'ont plus à se défendre ; les cornes offrent donc un risque inutile en cas d'agressivité soudaine d'un animal ou en cas d'accident. La sélection a permis d'ob-

tenir aujourd'hui des bêtes sans cornes (*polled*), qui ont la préférence : c'est même l'un des critères retenus par l'Office de la viande.

Éviter le stress

Ce souci du bien-être des animaux se traduit aussi par celui de leur éviter tout stress, et tout particulièrement pendant leur transport. Certaines règles sont très générales : ne pas mélanger les différents troupeaux afin que les bêtes ne soient pas effrayées par des inconnues, ne les faire attendre ni dans les enclos, ni dans les véhicules. D'autres sont plus précises, par exemple, utiliser systématiquement des quais de chargement afin que les bêtes n'aient pas à gravir de rampes, ce qui leur pose souvent des difficultés, surtout si elles sont inquiètes ; on peut ainsi, pour les faire grimper dans les camions, leur faire franchir des passerelles horizontales qui seront, en outre, munies de rambardes. On s'abstiendra également d'aiguillonner les animaux pour les faire avancer plus vite. Enfin, on évitera une



Pour le stockage, les Anglais sont particulièrement attentifs à la façon dont sont suspendues les carcasses.

trop grande densité dans les véhicules en respectant un poids moyen par mètre carré (300 à 400 kg).

En général, les sujets sauvages ou craintifs sont éliminés, car ils perturbent le troupeau. Or, un animal stressé au moment de l'abattage épuise ses réserves énergétiques, ce qui entraîne une diminution de l'acidité propre de la chair. Les microbes risquent alors plus facilement de s'y développer, la chair retient davantage l'eau et prend une texture poisseuse et collante. Enfin, la couleur de la viande se modifie, provoquant l'effet « coupe sombre » si redouté des bouchers.

À l'abattoir

Toutes ces consignes sont évidemment valables pour l'arrivée à l'abattoir, et les mêmes dispositions doivent être prises au moment du déchargement; il s'agit tout particulièrement de faire en sorte d'éviter l'attente. Une fois que la bête a été abattue, un certain nombre de critères interviennent également: confor-

mité des carcasses, qui ne doivent présenter aucune malformation ni meurtrissure; qualité de la graisse, qui ne doit pas être jaune; hygiène et bonne disposition des lieux pour permettre le meilleur travail de découpe; contrôle permanent des températures avec des seuils maximaux, mais aussi minimaux, pour chacune des étapes.

Plusieurs paramètres sont à prendre en considération dans l'élaboration d'un cahier des charges destiné à garantir les qualités organoleptiques de la viande: réfrigération de la carcasse, ventilation, stockage, maturation, découpe et conditionnement. La température de la carcasse doit atteindre environ 5°C en vingt-quatre heures: la réfrigération s'effectue progressivement afin d'éviter les chocs thermiques. En effet lorsqu'une carcasse subit de telles variations thermiques, les muscles se contractent, la viande durcit, rendant vaine toute tentative de maturation. La ventilation évite une rétention d'eau exagérée, mais, en revanche, on risque le dessèchement de la

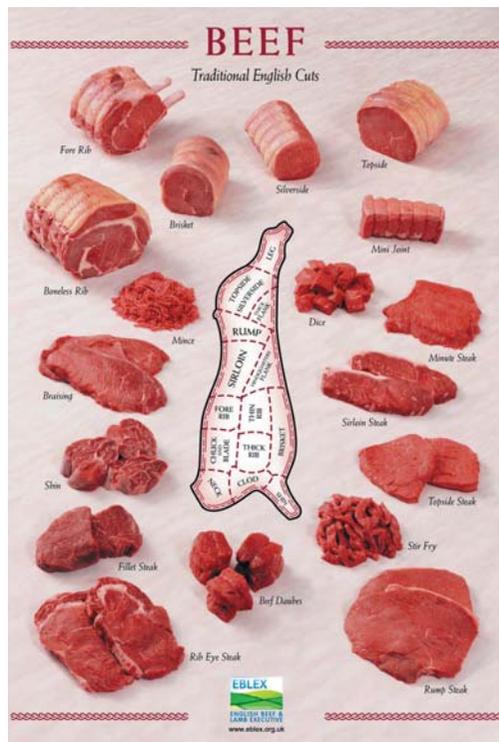


carcasse. Pour le stockage, les Anglais sont particulièrement attentifs à la façon dont sont suspendues les carcasses: le crochet, plutôt que de passer sous le tendon d'Achille, traverse l'ouverture de l'os iliaque, le poids de l'animal s'exerçant ainsi sur l'os plutôt que sur les muscles. Ainsi, les muscles du dos et du haut de la cuisse sont en position d'être-

ment plutôt que de compression, offrant une moindre résistance au cisaillement. Ce n'est qu'au bout de quarante-huit heures d'une telle suspension que les carcasses peuvent être recoupées en quartiers qui pourront alors, éventuellement, être suspendus de façon classique. Cette suspension dite « pelvienne » permet d'atténuer l'effet de la rigidité cadavérique qui intervient vingt-quatre heures après l'abattage. Cette méthode a induit de nouvelles techniques de découpe primaire, qui privilégient les morceaux constitués de muscles uniques plutôt que de groupes: en effet, cette méthode permet d'obtenir une morphologie du train arrière de l'animal plus « naturelle » mais différente de celle qui résulte de la technique traditionnelle.

La maturation

La maturation de la viande a longtemps été problématique. Bénéficiant d'un climat plus frais et plus humide que bien des pays du continent, l'Angleterre y a été sensibilisée plus tôt.



Aujourd'hui, pour améliorer la tendreté de la viande, le froid artificiel autorise des maturations optimales. La durée en est d'environ trois semaines pour une viande de qualité supérieure. Si tous les acheteurs n'ont pas cette exigence, un seuil minimal de sept jours (quatorze pour les taureaux) doit obligatoirement être respecté. La maturation à l'os dite « au

crochet » est préférable à la maturation sous vide. La maturation est aujourd'hui présentée comme une garantie de tendreté, mais seule une carcasse couverte dont la viande est bien persillée bénéficiera au maximum d'une maturation longue. Cet « affinage » consiste à attendrir la viande grâce à l'action d'enzymes (protéases) qui dégradent la structure des protéines, action optimale à une température de 4°C. La maturation dépend en outre de la quantité de collagène, le tissu conjonctif du muscle, contenue dans celui-ci et de l'âge de ce collagène.

Découpe et conditionnement

La variété des conditionnements permet de répondre aux multiples utilisations mises à la disposition du consommateur. La viande peut être mise fraîchement en barquettes sous film étirable avec une durée limite de conservation (DLC) de deux à trois jours. Elle peut aussi être présentée en barquettes sous atmosphère contrôlée, operculées par un film rigide per-

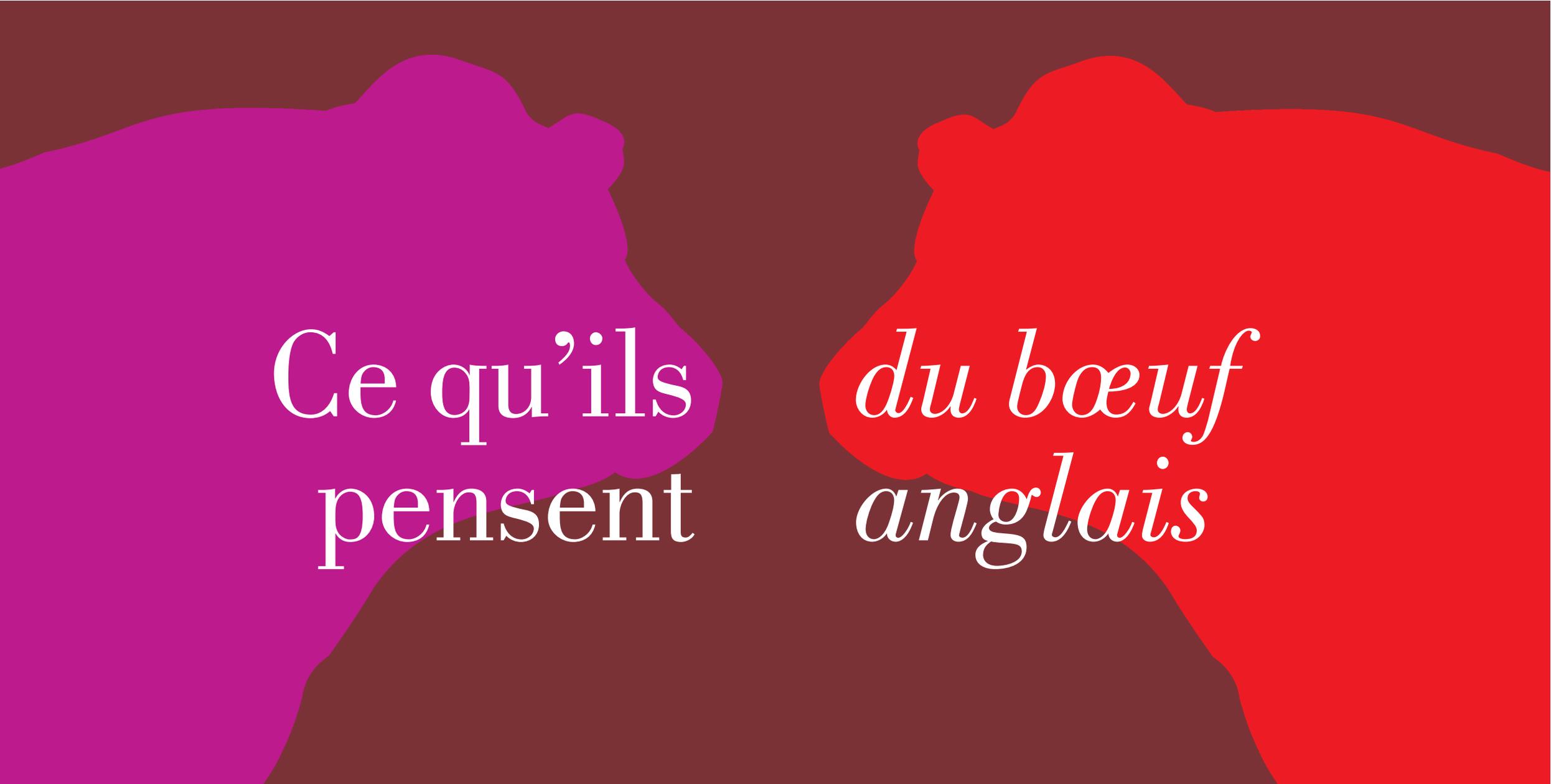
mettant une mise en rayon de six à huit jours. Aujourd'hui, on trouve également des portions emballées sous vide qui offrent une durée d'utilisation de trois semaines environ. La viande congelée peut se conserver plusieurs mois, mais elle n'atteindra jamais le niveau de qualité de la viande fraîche, notamment en termes de flaveur et de jutosité. Enfin, il est nécessaire d'amener la viande à température ambiante avant cuisson, cette dernière étape étant la plus délicate puisque la moindre erreur anéantirait tous les efforts produits par la filière jusque-là.

L'ESB: affaire classée

Les bovins en provenance d'Angleterre ont fait l'objet d'un embargo de la part de la Commission européenne de 1996 à 1998, embargo qui a été prolongé en France jusqu'en 2002. Il semblerait que cette interdiction supplémentaire ait été inutile: c'est en tous cas l'avis de Pascal Mainsant, chercheur à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA).

La filière anglaise utilise les technologies les plus récentes au service d'une meilleure conservation de la viande.

Les mesures prises en Grande-Bretagne se sont montrées efficaces, tout particulièrement celles qui ont été adoptées depuis 1996 pour prévenir la contamination par des « ESB invisibles » (des animaux en fin d'incubation, dont la maladie ne s'est pas encore déclarée). Pascal Mainsant juge d'ailleurs que cette décision d'éliminer tous les animaux de plus de trente mois a été plus opérante que l'abattage total des troupeaux susceptibles d'être contaminés, qui fut le choix de la France. Par nature même, les principes dits « de précaution » peuvent s'avérer *a posteriori* inutiles: il semblerait que, depuis la fin de l'embargo communautaire, ce soit le cas de ceux qui ont été pris par la France à l'encontre de la viande bovine anglaise. Aujourd'hui, la viande bovine anglaise revient pour défendre l'élevage bovin européen, et si la traçabilité et l'assurance qualité sont de nouveaux atouts pour elle, c'est incontestablement par sa qualité et son choix sans cesse améliorés qu'elle assurera son succès sur le marché continental.



Ce qu'ils
pensent

*du bœuf
anglais*

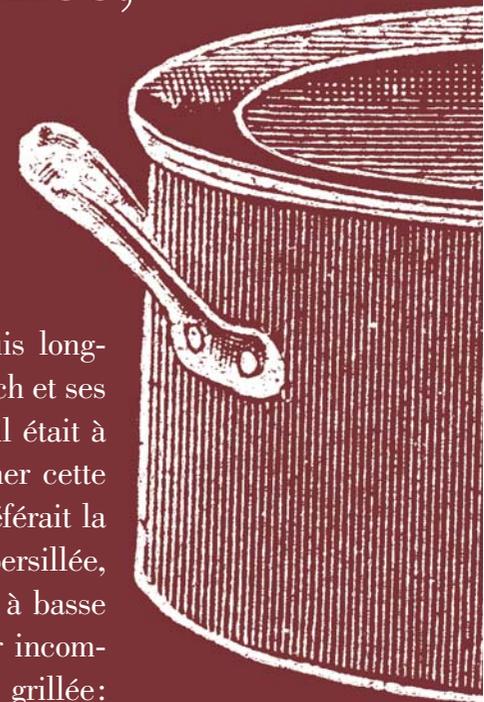
Pierre Gagnaire



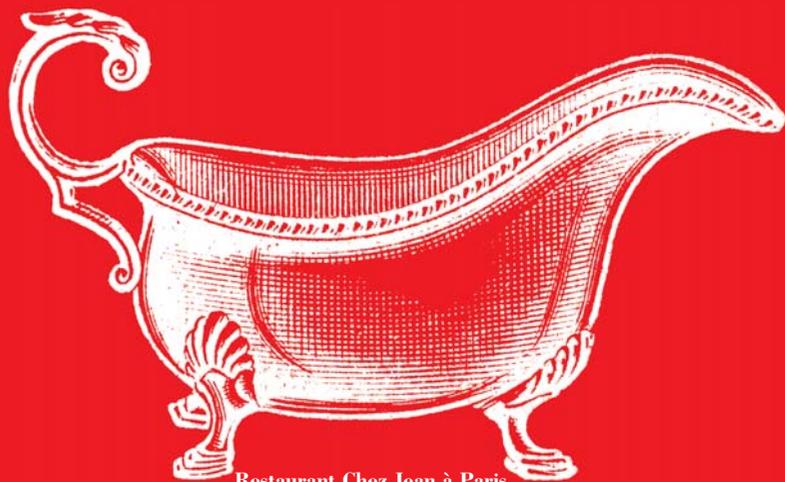
Restaurant Pierre Gagnaire à Paris

leur texture très persillée,
la qualité
du gras

Pierre Gagnaire apprécie le bœuf anglais depuis longtemps. Il n'a pas attendu d'ouvrir à Londres Sketch et ses différents restaurants pour le découvrir. Lorsqu'il était à Saint-Étienne, il avait déjà l'habitude de cuisiner cette viande et, plutôt que les morceaux nobles, il préférait la macreuse ou le tendron. Il aime leur texture très persillée, la qualité du gras: grâce à lui, cuits lentement, à basse température, ces morceaux prennent une saveur incomparable. La macreuse peut même être servie grillée: détaillée en tranches fines et juste saisie, elle a plus de goût que tous les morceaux réputés pour le bifteck.



Benoît Bordier



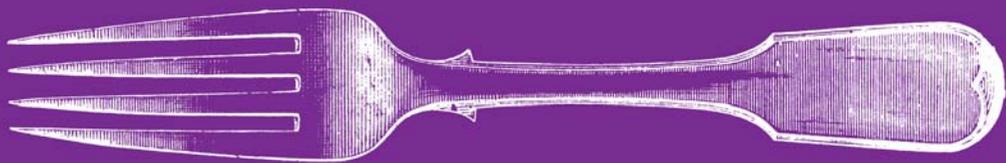
Restaurant Chez Jean à Paris

*des filets Wellington,
des filets de bœuf en croûte
garnis d'une fine duxelles
de champignons, servis bien
saignants*

Benoît Bordier, le chef de Chez Jean à Paris, a exercé quelque temps dans les cuisines de l'ambassade d'Angleterre sous les ordres de James Viaene. Il se souvient des trains de côtes de bœuf rôtis entiers que l'on découpait en cuisine ou des filets Wellington, des filets de bœuf en croûte garnis d'une fine duxelles de champignons, servis bien saignants. Il se souvient surtout avec gourmandise des *steak and oyster pies*, une préparation où, dans un moule spécial, sous un couvercle de croûte, de fines tranches de bœuf alternent avec des huîtres, assaisonnées de vinaigre et de persil...



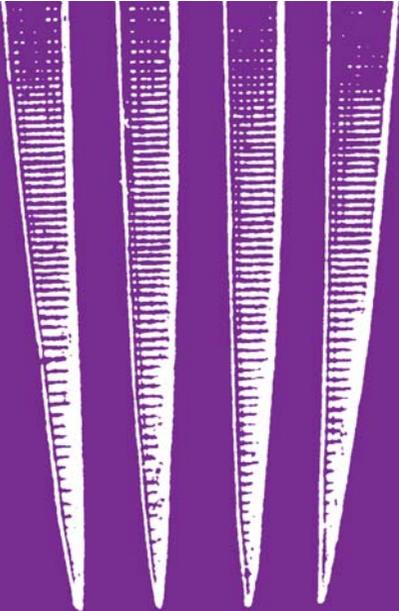
Jean Denaux



Affineur de viandes à Saligny (89)

À poids égal,
les **entrecôtes**
sont *bien plus*
goûteuses !

Jean Denaux a une entreprise de boucherie un peu spéciale: il choisit un peu partout dans le monde des viandes exceptionnelles pour fournir la grande restauration. Tous les chefs français le connaissent et apprécient ses produits, maturés avec un soin particulier. Dans sa famille, installée dans la région de Sens, on était éleveur de Charolais de père en fils, et l'on s'occupait du commerce de la viande. Jean Denaux a découvert avec étonnement l'élevage extensif aux États-Unis, où il a séjourné dans les années 1970: cela n'avait rien à voir avec les méthodes françaises... C'est



également à cette époque qu'il a découvert les bœufs anglais: un ami de son père, Jean Duquesne, s'emploie à faire reconnaître en France par le ministère de l'Agriculture la race Hereford. C'est chose faite en 1976, et M. Denaux père achète son premier taureau Hereford, Hamlet, pour le croiser avec des vaches charolaises. Depuis lors, il apprécie cette race: outre ses qualités d'élevage et la réputation de sa chair persillée, cette bête, de plus petite taille, offre des morceaux moins gros, que l'on peut donc tailler plus épais: à poids égal, les entrecôtes sont bien plus goûteuses!

Jean-Christophe Prosper



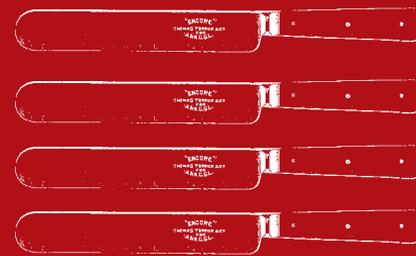
Boucherie Lamartine à Paris

Des chairs joliment persillées donc *savoureuses*



La Boucherie Lamartine, une affaire de famille depuis plusieurs générations, est l'une des mieux achalandées de Paris et les viandes qui y sont proposées, parmi les mieux choisies. Jean-Christophe Prosper se souvient que lorsque son père, à l'invitation des frères Roux, les créateurs du restaurant Gavroche de Londres, décida en 1983 d'ouvrir une « Boucherie Lamartine » dans cette ville, c'était pour marier l'excellence de la viande anglaise au savoir-faire boucher français, une qualité indéniable du travail de découpe. Car les Anglais ont toujours une admiration certaine pour l'artisanat français. Il se rappelle aussi des paroles de son grand-père pour qui la viande anglaise avait su, quant à l'élevage, conserver la grande tradition du travail d'autrefois : qualités de maturation et d'engraissement qui donnent des chairs joliment persillées, donc savoureuses, et de la tendreté, très souvent oubliées en France aujourd'hui. Pour sa part, Jean-Christophe Prosper se réjouit du retour du bœuf anglais sur le marché français pour le faire redécouvrir à la clientèle d'amateurs qui est celle de la boucherie familiale.

Fergus Henderson



Restaurant St John à Londres

La devise du restaurant Saint John est « Nose to tail eating » « *manger de la tête à la queue* »

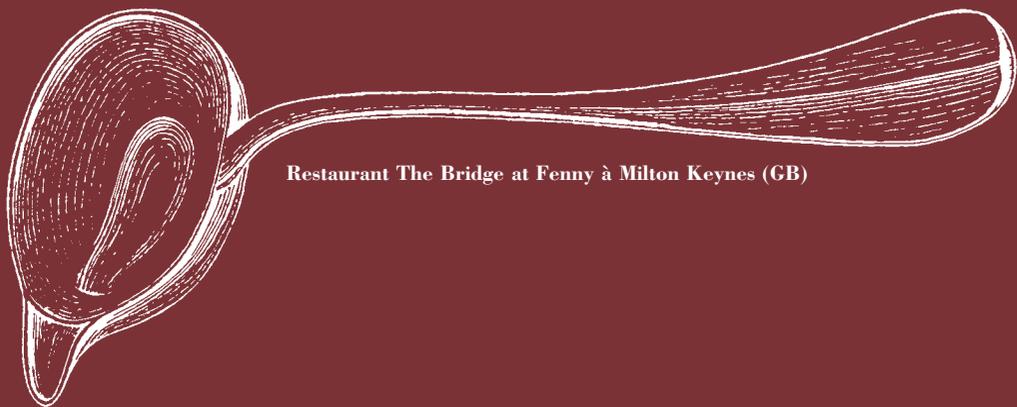
Fergus Henderson est architecte à l'origine. Après avoir ouvert un premier bistrot dans Soho, il décide, en 1995, de créer un restaurant entièrement consacré à la viande, le Saint John, dont la devise est d'ailleurs « Nose to tail eating », « de la tête à la queue ». Il choisit de s'installer à quelques pas de Smithfield Market, dans le quartier traditionnel de la viande; l'endroit était autrefois un fumoir à bacon. Le restaurant de Fergus Henderson ne ressemble pas aux anciens pubs du quartier qui, dès le milieu de la nuit, servaient de la viande sous toutes ses formes à une clientèle de bouchers et de maquignons.

C'est un vrai restaurant, une sorte de version contemporaine du restaurant traditionnel anglais, avec ses alignements de tables et ses porte-manteaux; la cuisine y est aussi une version contemporaine de la cuisine anglaise traditionnelle. Surtout, Fergus Henderson se procure la viande directement auprès de petits producteurs biologiques indépendants. Véritable cuisine de marché, ce qui est servi au Saint John est tributaire des arrivages et du rythme d'abattage des différents *farmers shops* auprès desquels il se fournit.

Ouvrir un restaurant consacré à la viande en 1995 n'a pas été sans inconvénient. Pourtant, le Saint John a traversé toute l'épidémie d'ESB sans trop souffrir. Fergus Henderson constate, comme Paul Muddiman et Robin Easton du Simpson's, une véritable fierté des Anglais pour leur bœuf, et la majorité de sa clientèle ne lui a pas fait défaut, continuant de venir déguster roast-beef et os à moelle rôtis.



Tony O'Reilly



Restaurant The Bridge at Fenny à Milton Keynes (GB)

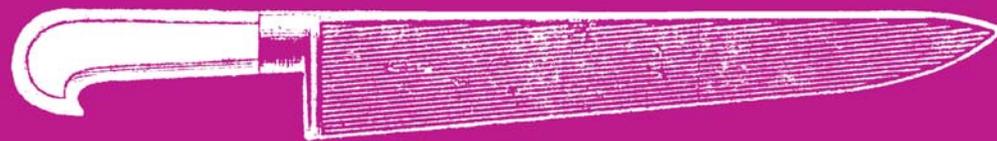
Valoriser les « *bas morceaux* »

Tony O'Reilly est cuisinier et dirige le centre de recherches de *Meat and Livestock Commission* (MLC), l'agence britannique de la viande et du bétail. Il y travaille sur les méthodes de cuisson et les techniques de rôtisserie; il réfléchit aussi à d'autres manières de découper la viande permettant de valoriser les « bas morceaux » et fait des recherches pour améliorer la restauration collective, celle des écoles, des hôpitaux, des hospices, etc. Il a longtemps participé à l'atelier d'analyse sensorielle de MLC, et il est donc aujourd'hui l'une

des personnes qui connaissent peut-être le mieux le bœuf anglais. Tony O'Reilly vient d'ouvrir un restaurant, The Bridge @ Fenny, à Milton Keynes, une ville nouvelle au nord de Londres, où, tous les dimanches, il propose des viandes rôties. Dont le roast-beef! Car il est persuadé que la tradition de servir à la maison le roast-beef dominical s'est perdue lorsque les pubs ont ouvert le dimanche. Dans son restaurant, il n'utilise que des produits frais et locaux –dont la viande, bien sûr–, s'approvisionnant auprès des producteurs de la région.



Paul Muddiman & Robin Easton

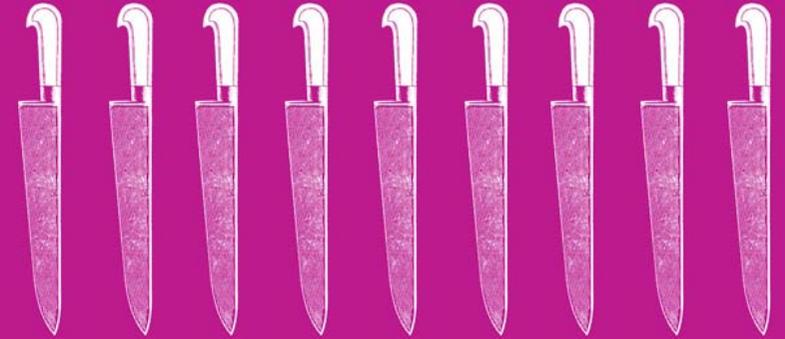


Restaurant Simpson's in the Strand à Londres

L'art de la découpe n'est pas ici un vain mot



Simpson's est un temple de la tradition anglaise, et la salle du « Grand Divan » est impressionnante avec ses alignements de tables et ses trolleys circulant entre elles pour servir la viande découpée à la demande. Les deux tiers de celle-ci sont constitués de bon roast-beef servi à l'anglaise, et Paul Muddiman, le chef de cet établissement réputé dans toute l'Angleterre, n'est pas peu fier de faire rôtir ces presque cent trains de côtes de bœuf en moyenne par semaine (quatre-vingts en hiver, et entre cent et cent vingt à la belle saison). Il les fait cuire au four, à relativement basse température



(165 °C), pour les conserver *rare*, saignants. Robin Easton, le *general manager* de la maison, dirige une escouade de maîtres d'hôtel chevronnés chargée de débiter chaque année ces plus de cinquante mille livres d'Angus croisé Charolais! L'art de la découpe n'est pas ici un vain mot, et les cours ouverts au public, qui ont lieu une fois par mois, sont suivis avec assiduité. Durant la crise de l'ESB, Simpson's a connu une diminution de clientèle, et pourtant, en pourcentage, on a consommé toujours autant de bœuf.



Remerciements de l'auteur

à Patrick Rambourg, pour ses renseignements précieux et ses recherches
à Ben Rogers, pour les pistes qu'il a ouvertes dans *Beef and Liberty*
à mes amis anglais, pour leur complicité.

Crédits photographiques

Page 11 g: Roger-Viollet

Page 11 d: Jeff Martin

Page 12: Erich Lessing/Akg-images

Page 14: Bridgeman-Giraudon

Page 18: A. Lewandowski/RMN

Page 20h: LAPI/Roger-Viollet

Page 20b: Getty images

Page 21: Collection Roger-Viollet

Page 22: Thomas Philip Morgan/Mary Evans

Page 23: Bridgeman-Giraudon

Pages 29/30: Collection particulière

Pages 32/33: Bridgeman-Giraudon

Page 34: Harlingue/Roger-Viollet

Page 36: R.G. Ojéda/RMN

Page 37: Polders Loek/Sunset

Page 40: Leemage

Pages 43 à 45 : Bridgeman-Giraudon

Page 46: Degraçes/PMVP

Page 50/53/54/58/61 : Rémi Fourrier

Page 62: The Illustrated London News

Pages 64/65: Collection particulière

Page 66: L'illustration

Page 67: Collection particulière

Page 68: Scala

Page 69: The Illustrated London news

Page 70: Clive Richards

Page 71g: Rémi Fourrier

Page 71d: Clive Richards

Page 72: A. Angus Breed Society

Page 75: Longhorn Breed Society

Page 76: Shorthorn Breed Society

Page 79: Hereford Breed Society

Page 80: South Devon Breed Society

Page 83: A. Angus Breed Society

Page 86: Rémi Fourrier

Page 89: Mary Evans

Page 91/92: Collection particulière

Page 93: Bridgeman-Giraudon

Page 94: EBLEX

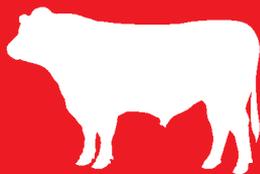
Page 95: Christofle

Page 96: Rémi Fourrier

Pages 100/101: A. Angus Breed Society

Page 103: MLC

Page 104: EBLEX



Fabrication: Sylvie Blanchette,
fab@editionstextuel.com

Photogravure: la Station graphique,
Noisy-le-Grand

Achevé d'imprimer en janvier 2006
sur les presses de Kapp, Évreux
Imprimé en France