

# La viande de bœuf

## DE CHEZ NOUS

### GOÛTEUSE, ARTISANALE ET LOCALE

POURQUOI FERIONS-NOUS VENIR DES BOVINS DE L'ÉTRANGER ALORS QUE NOUS DISPOSONS NOUS-MÊMES DE RACES EXCEPTIONNELLES SUR LE PLAN CULINAIRE ? PENDANT HORECA EXPO, LE VLAM A FAIT LA PROMOTION DE MORCEAUX DE CHOIX BIEN DE CHEZ NOUS.

KATIA BELLOY

Il y a deux types de bovins : les bovins laitiers et les bovins viandeux. Certaines races rassemblent les caractéristiques des deux types et sont appelées races à double aptitude. La viande bovine provient en général de taureaux abattus entre deux et trois ans. Les femelles, génisses et vaches, sont abattues un peu plus vieilles. Le goût et la texture de la viande peut varier en fonction de la race, du sexe, de la méthode d'élevage et de l'âge.

La Belgique compte plusieurs races viandeuses. La plus connue est le Blanc bleu belge, qui doit son nom au pelage blanc de l'animal parsemé de taches au reflet bleuté. L'arrière-train caractéristique de la bête contient énormément de viande noble. Le Blanc bleu belge est parfois aussi appelé culard ou cul de poulain. Sa viande est très maigre - elle ne contient que 2% de gras - et est aussi très tendre avec de fines fibres musculaires.

**ALEX VERHOEVEN : « LES GENS NE PARLENT QUE DE WAGYU ET AUTRES RACES BOVINES ÉTRANGÈRES, ALORS QUE NOTRE VIANDE EST AU MOINS AUSSI BONNE ET SAVOUREUSE. »**

Il existe encore différentes autres races belges selon la région, comme la rouge en Flandre-Occidentale, la blanche et rouge en Flandre-Orientale, la pie rouge en Campine et la pie noire dans les Polders et au Pays de Herve.

La viande bovine est une excellente fournisseuse de vitamines B (B3, B6 et surtout B12) et singulièrement aussi de minéraux comme le fer et le zinc. Ces minéraux sont assimilés beaucoup plus efficacement par l'organisme lorsqu'ils proviennent de viande que lorsqu'ils proviennent d'aliments végétaux.

### AU BOULOT

En novembre, toutes les salles d'Horeca Expo ont baigné cinq jours durant dans de délicieuses odeurs de nourriture. Dans le Hall 7, le VLAM a installé pour l'occasion un foodtruck de viande bovine de chez nous. L'équipe de la plateforme culinaire Kookeiland, emmenée par le comédien et cuisinier amateur Peter Van Asbroeck, y a présenté trois tapas à base de viande de bœuf : un minisé, du filet pur à la patate douce et un taco au hachis de bœuf

(recettes Piet Huysentruyt, voir plus loin). Une manière pour le VLAM de mettre à l'honneur la viande bovine de qualité de chez nous. Outre le cuisinier de service, plusieurs éleveurs flamands de bovins étaient présents pour faire la



promotion du produit. Ils ont ainsi pu parler de leur expérience et expliquer en détail la façon dont les bovins sont élevés ainsi que répondre aux questions des visiteurs sur l'alimentation et le bien-être des animaux ainsi que sur le vêlage.

Dans la cuisine gastronomique de Chef's Place, Guy Van Cauteren a travaillé avec du Blanc bleu. Il était assisté du boucher Wouter Decock de Knokke-Heist. Guy Van Cauteren, qui a lui-même étudié la boucherie avant de se former pour devenir chef, veut faire redécouvrir aux chefs la splendeur du Blanc bleu belge : « C'est une excellente viande. Les grands magasins préfèrent la viande de taureau en raison de sa qualité uniforme, de sa tendresse et de son très faible taux de graisse. Or c'est justement le gras qui donne du goût à la viande. Pour ma part, je travaille donc uniquement avec des vaches qui ont vêlé deux ou trois fois. » Il nous a concocté un tartare à la roquette et au Vieux Bruges et un petit nerf cuit lentement aux carottes et aux oignons.

Dans la cuisine de démonstration utilisée pour les concours, Alex Verhoeven du restaurant