

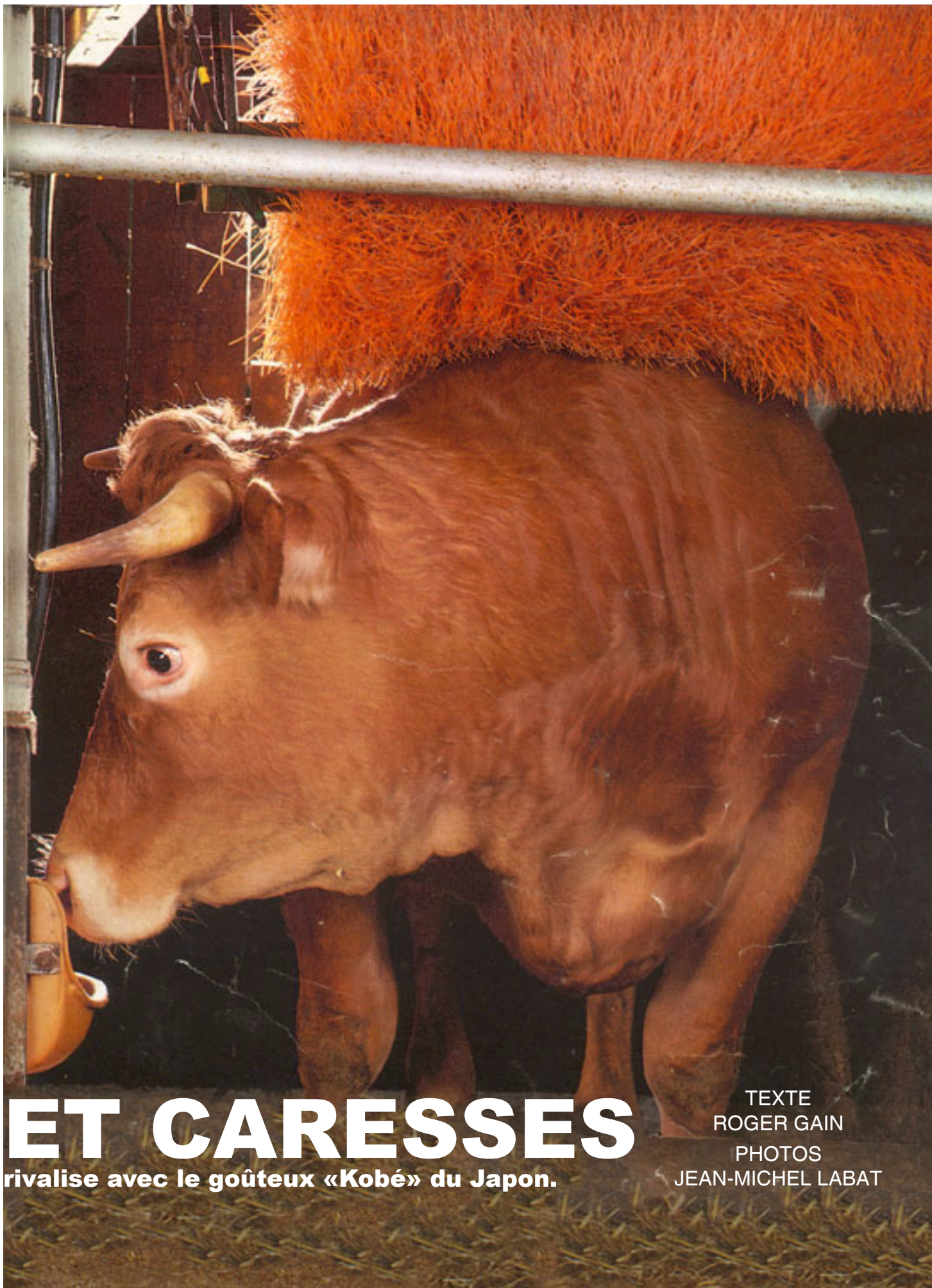


## **MASSEUSES D'AQUITAINE**

Des brosses rotatives  
massent le dos  
et les cuisses  
des bêtes  
afin de mieux  
répartir le gras  
et obtenir  
une délicieuse  
viande persillée.

# **LE BOEUF BIÈRE**

**Un massage et trois litres de bière par jour : le boeuf de Coutancie**



# ET CARESSES

rivalise avec le goûteux «Kobé» du Japon.

TEXTE  
ROGER GAIN  
PHOTOS  
JEAN-MICHEL LABAT

# BOEUFS

Une viande à la saveur oubliée a fait son apparition depuis décembre, sur l'étal de certains bouchers hexagonaux et dans l'un des négoce les plus prestigieux de la capitale. Il était temps. Elle est tendre, persillée juste ce qu'il faut, à la texture lisse et souple, sans fibre ni boursofflure. Une couleur rubis vive et brillante, quand on la tranche.

Le Boeuf de Coutancie, c'est la marque (déposée) de ce nouveau produit, vient à point nommé nous redonner le goût des viandes d'autrefois.

- Pouvez-vous faire la différence, quand vous entrez chez votre boucher, entre une viande qui provient d'une vache laitière réformée et une viande de jeune génisse limousine spécialement élevée pour la circonstance ? Impossible, n'est-ce pas ? Aucun signe, aucune étiquette pour guider votre choix ! Même pas le prix ! La viande bovine est la seule denrée dont le bas de gamme se vend pratiquement au même prix que le haut de gamme. Etonnez-vous après ça d'être déçu ! Charles Dufraisse sait de quoi il parle. Eleveur depuis trente ans à Coutancie, près de Saint-Priest-les-Fougères, au coeur du Périgord vert, il y a toujours produit des bêtes de qualité. Jusqu'à trois mille par an.

- Nous étions pénalisés, poursuit Charles Dufraisse. Nous produisions une viande de qualité. Mais cette viande, une fois dans le circuit de distribution, noyée parmi d'autres, n'était jamais mise en valeur. J'ai pensé que ce problème de goût avec tout ce qui s'y attache en matière de texture, d'apparence... s'il était maîtrisé, pouvait être une solution à la crise actuelle.

## UNE ALIMENTATION EXCLUSIVEMENT NATURELLE

«Certains amateurs de viande étaient prêts à s'offrir leur plat préféré quel qu'en soit le prix, quitte à se restreindre sur les quantités. Je suis allé au Japon visiter les élevage du seul boeuf au monde dont l'image ait franchi les frontières de son propre pays, et avec quelle notoriété, le boeuf de Kobé. Au Japon, Charles Dufraisse ne s'étonne de rien mais s'intéresse à tout.

L'alimentation, là-bas, est exclusivement naturelle et particulièrement riche. Les animaux japonais sont massés tous les jours et reçoivent de sérieuses rations de bière. Mais les paysans limousins n'avait-ils pas, eux-aussi, l'habitude, dans les temps anciens, de brosser énergiquement leurs bêtes ? Le vrai problème, c'est l'énorme main d'oeuvre que nécessite ce genre d'élevage. Les japonais peuvent se le permettre. Le prix de vente du boeuf de Kobé, ce délice des gourmets nippons, est tout à fait prohibitif pour la France. De 3 000 à 6 000 F le kilo.

De retour en Dordogne, Charles Dufraisse, aidé par son frère vétérinaire Bernard-Henri, par son fils Bernard, et par sa belle-fille canadienne Geneviève, décide de relever le défi.



Un «formidable» pour le boeuf ! La bière donne le goût à la viande et excite l'appétit de l'animal.

Il s'agit d'abord de sélectionner dans le cheptel français, les bêtes les plus aptes à produire une viande idéale. Avec le concours de l'INRA, l'institut français de recherche agronomique, des tests sont entrepris. La limousine et la blonde d'Aquitaine sont choisies. Une évidence oubliée : c'est à sa maturité que l'animal produit les meilleurs résultats. L'élevage durera quatre à cinq ans.

Dans un premier temps, les jeunes broutards sont élevés en prairie et la nature fait son oeuvre. Au bout de quatre années commence la deuxième phase de l'élevage. Les animaux sont conduits à l'étable. Charles Dufraisse s'est procuré la ration type donnée au boeuf de Kobé. En excluant tout anabolisant, tout antibiotique,

tout activateur de croissance, hormones ou autres produits chimiques de leur alimentation, il entreprend d'engraisser ses animaux. C'est le retour aux sources, à l'élevage tel qu'il se pratiquait il y a bien longtemps.

La toute dernière phase est la plus délicate. Pour remplacer le massage manuel, Charles Dufraisse et son équipe inventent un système automatique de brosses rotatives, sur le principe du lavage de voitures. Le massage, renouvelé deux fois par jour, développe les muscles dorsaux et ceux des cuisses. Ce qu'on appelle le gras de couverture se répartit harmonieusement et, en pénétrant dans la chair, favorise le

## Ce qu'il faut savoir

L'appellation «Boeuf de Coutancie» s'applique aux morceaux les plus nobles de la bête : côte de boeuf, faux-filet, hampe, onglet, bavette, tournedos et chateaubriand. Pour ne rien perdre des autres morceaux, Magali Dufraisse, épouse de Charles, a imaginé trois recettes que vous trouverez bientôt chez les traiteurs et autres épicerie fines de votre quartier.

### L'ÉLEVEUR

Société civile d'exploitation agricole de Coutancie, 24450 Saint-Priest-les-Fougères. Tél. : 53.52.85.65.

### L'ABATTEUR-PRÉPARATEUR

Ets Gourault, 61, rue André-Boulle, 41000 Blois. Tél. : 54.78.32.01.

### OÙ LE TROUVER

#### Chez Fauchon

Sous la marque Boeuf Legendus, conditionnement de luxe, (environ 600 F le kilo). 26, place de la Madeleine, 75008 Paris. Tél. : 47.62.60.11.

Sous la marque Boeuf de Coutancie. (environ 150 à 200 F le kilo).

**M. Baronne**, 6, marché Saint-Honoré, 75001 Paris. Tél. : 42.61.01.77.

**M. Elisabeth**, 373, rue de Vaugirard, 75 051 Paris. Tél. : 48.28.46.40.

**M. Legay**, Boucherie de l'église, 1, place de l'Eglise, 78 800 Houilles. Tél. : 39.68.21.71.

**M. Lory**, 5, rue Porte Chartraine, 41 000 Blois. Tél. : 54.78.05.10.

**M. Serrurier**, 19, rue Jean Jaurès, 92 140 Clamart. Tél. : 46.38.36.81.



Charles Dufraisse et son fils Bernard, dans une étable de leur élevage du Périgord vert.

persillé. Pour installer cet équipement, des boxes individuels sont construits. Deux cents en tout, dont 50 sont actuellement équipés de rouleaux. L'installation complète sera terminée en juin.

Reste la bière. C'est elle qui donne un goût si recherché par les gourmets japonais. Elle excite l'appétit de l'animal, et, toujours selon les chercheurs de l'INRA, favorise le persillé de la viande. A Coutancie, on en distribue à chaque animal trois litres par jour. Le boeuf de Kobé *made in France* est né.

Mais avant qu'il n'arrive dans votre assiette, il reste encore quelques opérations à effectuer. La principale d'entre elles, l'abattage. Il faut bien en parler. Les Ets Gourault, à Blois, abatteurs préparateurs réputés pour la qualité de leurs services, sont associés à l'entreprise. De Saint-Priest-les-Fougères à Blois, les animaux sont transportés en camions spécialement aménagés. A leur arrivée, pour éviter tout stress, ils retrouvent des boxes individuels identiques à ceux qu'ils ont quittés. Ils y restent deux à trois jours et continuent à être alimentés. Les fonctions nutritives, ruminer, boire... ne doivent jamais s'arrêter avant l'abattage.

### **«NOUS LIMITONS VOLONTAIREMENT LA PRODUCTION»**

Charles Dufraise est un perfectionniste. Il ne veut pas livrer à la consommation un produit qui ne serait pas parfait. A Blois, dans les Ets Gourault, se réunit chaque semaine un jury de cinq membres, quatre bouchers et un professeur de l'école hôtelière de Blois. On juge l'aspect de la viande, sa finesse, sa couleur, son persillé, son brillant. Ensuite on goûte. Une dégustation pour juger du moelleux, de la saveur de la viande. Un visa de qualité «Boeuf de Coutancie» est attribué.

Pour le moment, quinze à vingt bêtes sont fournies aux Ets Gourault. A la fin de l'année 1992, elles seront une cinquantaine.

*- Mais nous n'irons pas plus loin. Comme au Japon, nous limitons volontairement la production. Au-delà, impossible de maîtriser une qualité unique sans d'énormes investissements,* ajoute Charles Dufraise.

Qualité unique reconnue par l'un parmi les plus grands de nos chefs. Joël Robuchon, comme beaucoup de ses confrères, avait depuis longtemps retiré de sa carte les viandes rouges à griller. Il vient de combler cette lacune grâce au «Boeuf de Coutancie». Beau gage de réussite. Mais il y a mieux encore.

Quelle n'a pas été la surprise de Charles Dufraise quand il a vu arriver à Coutancie, Tom Nagamatsu, président de l'Euro Holding Ltd, groupement de grosses entreprises alimentaires à Tokyo, Teruaki Ikeda, président de la chaîne de magasins Seiko, à Yokohama. Ils ont trouvé le «Boeuf de Coutancie» à leur goût. Ils lui ont proposé d'en vendre aux japonais.

ROGER GAIN