

Art de la table: la viande «dry-aged»

UN FESTIN POUR LES AMATEURS DE VIANDE Au Kameha Grand, on sert les entrecôtes, filets de bœuf et steaks de porc avec de la caponata d'aubergines et des champignons.



Pour tous les amateurs de viande, le mot magique est «dry-aged», où les steaks passent *au moins trois semaines à rassir sur l'os*. A Zurich, au très branché hôtel Kameha Grand, l'armoire réfrigérée où mature la viande se trouve au beau milieu du restaurant.

De la viande en direct de l'armoire réfrigérée

Art de la table: la viande «dry-aged»

→ Faire revenir la viande dans la poêle → Ensuite, dans le four à 180°C

Texte *Marlis Haab*
Photos *Dave Brüllmann*

LES FILETS LES PLUS TENDRES, les entrecôtes et les côtelettes sont dans une armoire. Plus précisément, dans une armoire réfrigérée en verre. Seuls les restaurants les plus branchés comme l'Unico, du Kameha Grand, à Opfikon, près de Zurich, osent exposer la viande ainsi. La Coop dispose également de ce genre d'armoire: «Les filiales de Suisse centrale et de Zurich ont été les premières à s'en équiper», affirme Elvira Meyer, qui supervise le projet chez le distributeur. Celui-ci, qui stocke la viande jusqu'à six semaines dans ses armoires réfrigérées, rassure aussi les clients qui s'inquiètent de sa couleur de plus en plus sombre. Elvira Meyer poursuit: «Nous ne sommes pas habitués à voir de la viande rassise. Mais notre chef boucher donne volontiers des renseignements et est toujours de

bon conseil.» A l'Unico, le Sicilien Igino Bruni est aux fourneaux. Originaire d'Agrigente, il a travaillé dans de nombreux grands établissements, avant de revenir à une cuisine plus simple: «Celle de ma mère, quotidienne, mais goûteuse», lance-t-il dans un éclat de rire. Il va chercher les filets, steaks de porc, entrecôtes de bœuf et côtelettes de veau (la plus petite pèse 300 grammes!) dans sa propre armoire frigorifique à rassir. Il saisit brièvement la viande à feu vif, puis la laisse reposer au four. Juste avant de servir, il passe les morceaux à la poêle dans du beurre et des herbes. Le jeune chef ne tarit pas d'éloges à propos de sa viande rassise sur l'os: «Son goût est si marqué qu'il vaut mieux l'accompagner de garnitures toutes simples. Des pâtes, des légumes, des pommes de terre sautées.» A l'Unico, le chef Igino prépare lui-même les pâtes chaque jour. Côté légumes, il a un faible pour la caponata

d'aubergines. Et il joue la simplicité des assaisonnements: «Je n'utilise que du sel et de l'huile d'olive», confie le Sicilien. Markus Heinzer, boucher dans le Muotathal et fournisseur de grands cuisiniers primés au GaultMillau, n'est pas surpris de cet engouement: «Nous laissons rassir nos viandes trois semaines avant de mettre en vente. Cela rend leur goût plus fort. Mais ce type de produit n'est pas très beau à voir. Avec sa graisse grisâtre, il rebute surtout les femmes.»

MARKUS HEINZER PLAIDE pour davantage de courage: «Les cuisiniers amateurs ne devraient pas hésiter à préparer de grosses pièces. C'est facile, surtout au grill.» Et si un convive se plaint qu'on lui a servi de la viande trop rosée ou trop saignante, pas besoin de se prendre la tête: «Il suffit de couper un morceau et de le remettre sur le feu», conseille le boucher. ●

LA VIANDE «DRY-AGED», les infos, les prix, les adresses

POLYVALENT

Plat, support à épices ou plateau, ce bel objet équipé d'une poignée très pratique sert à tout faire. Design *Jaime Hayon* pour *Cassina*, en bois de frêne teinté en noir, diam. 30 cm, haut. 23 cm, chez Teo Jakob à Carouge, **415 fr. 80.**

ÉLÉGANT

L'eau paraît encore plus fraîche lorsqu'elle sort d'une carafe en métal. Avec ses courbes, ce modèle *Bloom* est aussi beau qu'intrigant. Design *Helle Damjaer* pour *Georg Jensen*, haut. 30 cm, 1,7 l chez Jelmoli à Zurich, **249 fr.**

MOBILE

Les courbes de cette coupe amènent un peu de diversité à table. Elle est parfaite pour le pain, les fruits ou la salade. En inox poli. Modèle *Bloom*, design *Helle Damjaer* pour *Georg Jensen*, 28x15 cm, chez Jelmoli, Zurich, **119 fr.**

BIEN EN MAIN

Ces moulinets à sel et à poivre très brillants sont pratiques. Ils doivent leur forme originale à Alfredo Häberli. Modèles *Alfredo*, de *Georg Jensen*, haut. 20 cm, inox, chez Jelmoli à Zurich, **179 fr. les deux.**

ORGANIQUE

Les couverts MU, aux formes à la fois arrondies et droites, ne passent pas inaperçus. Le designer japonais *Toyo Ito* les a imaginés en 2013 pour *Alessi*. Inox poli, les 4 pièces, **62 fr.**

JOLI

Grâce à ce dessous de bouteille qui est aussi un objet décoratif, fini les taches d'huile sur la nappe. Design *Marta Sansoni* pour *Alessi*, inox poli, **69 fr.**

BONNE COUPE

Des couteaux à steak classiques et originaux sont indispensables pour profiter au maximum du goût des grosses pièces de viande. Un modèle moderne avec une lame à revêtement titane et un manche en bois recyclé. De *Laguirole* en *Aubrac*, **72 fr. pièce.**

CLASSIQUE

A la fois vase et œuvre d'art, c'est l'un des plus célèbres objets en verre du monde. Il incarne tout le savoir-faire finnois dans le domaine du travail de cette matière. D'*Alvar Aalto* pour *Iittala*, 12 cm, **110 fr.**

FRAIS

Les verres à eau colorés sont décoratifs. Alliant une forme traditionnelle à une teinte inattendue, ils font tout leur effet. Modèles *Aderia*, faits à la main au Japon, 36 cl, chez Globus, **15 fr. 90.**



MAÎTRISE TOTALE Des blocs à couteaux à tous les prix



ROYAL VKB

Avec ses lamelles mobiles, ce bloc accueillera aussi des louches, des ciseaux, des pelletes et bien d'autres ustensiles de cuisine plats. On peut en ôter les lamelles pour le nettoyer. Extérieur en plastique noir mat, 23 x 16 cm. **99 fr.**



KAI

Solution brevetée: pratique, cette plaque de métal magnétique recouverte de cuir est posée à cheval sur cette belle planche en bois. Le modèle Saddle ne passe pas inaperçu; la planche et tous les couteaux sont à portée de main. 47 x 13 x 27 cm. **749 fr.**



WMF

Ce bloc à couteaux en hêtre tient solidement dans son support métallique. A l'intérieur, ses picots en plastique maintiennent des couteaux de toutes les tailles bien en place, dans l'ordre que vous voulez. Bloc, 32 x 11 cm. **159 fr.**



SKNIFE

Simple, mais efficace, avec sa construction métallique invisible, ce bloc à couteaux tourne et reste stable. Vos outils préférés sont bien en vue et faciles à attraper. Fabriqué en Suisse, en bois de chêne indigène. 8,9 x 8,9 x 27,5 cm. **399 fr.**



DELBEN

Une forme élégante et une exécution tout en simplicité en wengé noir. Des picots en plastique permettent de ranger les couteaux de toutes les tailles dans l'ordre que vous voulez. Fabriqué dans un atelier traditionnel en Italie, long. 31 cm. **199 fr.**



GÜDE

Elaboré en collaboration avec le chef Andreas Caminada, ce bloc à couteaux magnétique en noyer est fixé sur une plaque en inox mat. Une série d'objets réalisés dans les matériaux les plus précieux. 29 x 14 x 14 cm. **499 fr.**



SKNIFE

Ce compartiment pour tiroir en noyer suisse peut accueillir cinq couteaux. Les aimants intégrés les maintiennent bien en place. On peut aussi utiliser cette lourde pièce debout, comme bloc à couteaux. 25 x 14,7 x 7 cm. **199 fr.**



BODUM

Sympathique, ce petit bloc compact est parfait pour ranger les premiers couteaux d'un jeune ménage et existe en plusieurs teintes. On les range comme on le souhaite entre ses poils de plastique. Extérieur en plastique, 20 x 20 cm. **49 fr. 90**



SKNIFE

Il y a de la place pour dix couteaux et la dernière lamelle s'enlève facilement, de façon à pouvoir ranger une fourchette à découper ou des ciseaux. Bloc à couteaux en chêne indigène, fabriqué en Suisse, 26 x 30 x 8,4 cm. **139 fr.**

Photos *Paul Seener*