

Pour en finir
une bonne fois
pour toutes
avec les idées
reçues...

DOSSIER DE PRESSE NOVEMBRE 2010



On a toujours une raison de l'aimer

Parce qu'on peut aimer les chevaux et manger de la viande chevaline.

Parce que c'est une viande délicieuse, cuisinée depuis des siècles pour sa tendreté et son goût.

Parce qu'elle a un profil d'élève modèle s'agissant des attentes nutritionnelles de notre époque.

Parce que la filière chevaline a sauvé l'élevage et la diversité des races de chevaux de traits français et qu'elle est soutenue par le monde cavalier.

Parce qu'elle est considérée comme un must par les amateurs de viande.

Pour toutes ces raisons, la viande chevaline a toute sa place dans l'assiette des Français.

Les connaisseurs de tous âges comme de nombreux cavaliers l'affirment : il n'y a pas à rougir de manger et d'aimer la viande chevaline !

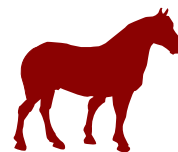
Bartabas en tête, qui a déclaré : « si vous aimez les chevaux, mangez-en ».

Sommaire :

1. Parce qu'on la savoure depuis des siècles...
2. Parce qu'on peut l'apprécier et aimer les chevaux...
3. Parce que derrière une filière, il y a des emplois...
4. Parce qu'une bonne leçon de choses ouvre des horizons culinaires inédits...
6. Parce que mieux la connaître, c'est le premier pas vers la dégustation...
8. Parce qu'elle possède de nombreux atouts nutritionnels...
9. La viande chevaline en quatre recettes.
16. Portraits de deux bouchers amoureux de leur métier.
20. À propos.

Parce qu'on la savoure depuis des siècles...

— **Depuis des millénaires, la viande chevaline remplit des fonctions alimentaires**, comme en témoignent de nombreuses peintures rupestres. A l'époque préhistorique, le cheval passe progressivement du statut de gibier à celui d'animal domestique, à côté du bœuf, du mouton et du cochon, et son image de « bête à viande » se brouille. La consommation de viande chevaline a ensuite diminué au fil des âges, au profit des autres viandes d'élevage. Le tabou de l'hippophagie, c'est la Rome chrétienne du VIII^e siècle qui l'impose, en jetant l'anathème sur les consommateurs de viande chevaline, les peuples du Nord païens qu'il s'agit de convertir. Plus tard, la viande chevaline sera dénigrée par la royauté, avant d'être rétablie en France en 1866 : Napoléon III, qui n'est pas insensible aux arguments des hippophages, autorise la vente de viande chevaline. Durant tout le XIX^e siècle, de nombreux défenseurs de la viande chevaline se sont en effet efforcés de démontrer les vertus nutritionnelles de cette viande accessible aux classes les plus populaires. Après 12 siècles d'interdits et de vente sous le manteau, la viande chevaline est enfin offerte à la consommation : la première boucherie chevaline ouvre ses portes à Paris dès 1866, et le succès est au rendez-vous.



Le saviez-vous ?

La Mongolie, avec ses 2 millions de chevaux et sa culture du cheval, est un des premiers consommateurs mondiaux de viande chevaline.

— **Aujourd'hui, la viande chevaline est une viande plébiscitée partout.** Chez nos voisins belges, italiens, et suisses, au Canada, au Japon, etc., des milliers de restaurants proposent cette viande. Un paysage dans lequel la France fait figure d'exception. Cela tient peut-être au fait que, chez nous, beaucoup de restaurateurs pensent qu'il est interdit d'en servir, ce qui est totalement faux ! En mars 2009, une opération a été mise en place en Ile-de-France et dans le Nord-Pas-de-Calais pour faire redécouvrir cette viande aux restaurateurs, et donc à leurs clients. Durant 8 semaines, 40 restaurants ont mis la viande chevaline à l'honneur dans leur menu. →

— **En 2009 et 2010, c'est le Fooding®** qui a fait déguster de la viande chevaline lors de plusieurs événements. Le public, plutôt jeune, urbain et « branché », s'est rué sur les stands qui proposaient des dégustations d'émincés et de tartare, faisant ainsi écho au succès rencontré par les bouchers chevalins en tournée sur les marchés.

— **Une nouvelle ère pour la viande chevaline ?**

Résultat de l'opération

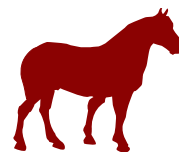
78% des clients ont plébiscité cette initiative et plus de **80%** souhaitent que leur restaurant continue de proposer de la viande chevaline, à l'issue de l'opération. Près de **60%** des restaurateurs interrogés ont déclaré qu'ils comptaient conserver la viande chevaline à leur carte.

Parce qu'on peut l'apprécier et aimer les chevaux...

En France, on dénombre 37 races de chevaux différentes.

— **L'hexagone utilise essentiellement les jeunes chevaux de trait** pour sa production de viande chevaline. Ainsi, plus de 80% des 16 000 animaux qui naissent chaque année en France sont destinés à la consommation humaine. Seuls 2% sont élevés à des fins de loisir (débardage, attelage, etc.). C'est grâce au développement de cette filière que les 9 races de chevaux de trait, considérées comme menacées d'extinction par l'Union Européenne sont conservées.

— **Les chevaux adultes** peuvent également être consommés si leurs documents d'identification (papiers de l'animal qui le suivent tout au long de sa vie) assurent qu'ils n'ont pas eu de traitements médicamenteux rendant la viande impropre à la consommation et qu'aucun de leurs précédents propriétaires ne s'est opposé à leur introduction dans la filière bouchère.



Le saviez-vous ?

Au XIX^e siècle, la SPA a joué un rôle central pour promouvoir la viande chevaline dans l'alimentation publique, en formulant notamment l'idée que l'hippophagie pouvait devenir un moyen de protection du cheval âgé. Les principaux acteurs des manifestations favorables à l'hippophagie étaient membres, et même souvent administrateurs de la SPA. Dans une résolution adoptée le 16 février 1865, la SPA s'engagea même à « favoriser l'introduction de la viande de cheval ».

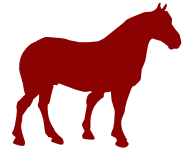
Source : revue « Communications » du CNRS n°74 de 2003.

Un débouché encouragé par le Conseil économique, social et environnemental

De nos jours, la viande chevaline n'est plus un tabou même si, pour certains, il est difficile de consommer la viande d'un animal considéré comme trop proche de l'homme. Pourtant, comme l'a souligné cette année le Conseil économique, social et environnemental, ne plus consommer de viande chevaline reviendrait tout simplement à mettre en péril l'équilibre économique de la filière cheval et à voir disparaître l'élevage français de chevaux de trait, aujourd'hui sauvegardé grâce aux débouchés trouvés en boucherie.

*Avis du Conseil économique, social et environnemental sur les enjeux et les perspectives de la filière équine en France, 2010.
Disponible sur conseil-economique-et-social.com.*

Parce que derrière une filière, il y a des emplois...



— **De l'éleveur au boucher**, la filière équine génère des emplois et dénombre autant de métiers que les autres filières de viande : en France, on recense plus de **45 000 éleveurs, 1 000 bouchers chevalins**, sans compter les marchands, transformateurs, grossistes...

— La viande chevaline fragilisée...

Ne plus consommer de viande chevaline reviendrait à voir disparaître l'élevage français de chevaux de trait, qui a été sauvegardé grâce aux débouchés générés par la boucherie. La production de chevaux de trait est peu rentable. Elle est essentiellement pratiquée par passion, dans une volonté de maintenir le patrimoine culturel, génétique et de permettre un entretien de qualité des prairies. Il s'agit souvent de compléments d'autres activités agricoles.

— ... et pourtant le pilier de toute la filière cheval

De manière plus large, la filière viande chevaline est garante de la prospérité économique de la filière cheval dans son ensemble, comme il l'a été souligné lors des Assises du Cheval en 2006 :

- Tout d'abord, la valeur de la viande chevaline fixe la valeur-seuil de tout cheval. Si elle chute, toute la pyramide de valeur des chevaux s'effondre.
- De plus, elle permet à l'éleveur d'aboutir dans sa recherche de performance ; « de s'assurer que les produits qu'il juge inaptes sortent du marché sans nuire à son entreprise ».
- Enfin, elle permet d'éviter une trop grande porosité entre le marché des courses et du sport et du loisir, qui induirait une chute des revenus pour l'éleveur de cheval de sport, de loisir ou de travail. Autant de raisons qui confortent l'importance de la composante viande chevaline dans la filière.

En chiffres...

A ce jour, un peu moins de **30.000 t** de viande chevaline sont consommées en France. **18%** des ménages en achètent au moins une fois par an (soit en moyenne **2,5 kg** de viande chevaline par an, par ménage*). Les **2 principales régions de consommation** sont le Nord-Pas-de-Calais et la Région Parisienne.

* Source : Panel TNS World 2009

De l'importance de l'élevage dans la préservation du paysage

L'élevage de chevaux est le fait de quelques **45 000 éleveurs** dont **11 500 élèvent des chevaux de trait**, le plus souvent de petits éleveurs, avec **2 à 3 juments** en complément d'un élevage de bovins ou d'ovins. L'élevage de chevaux de trait est plus largement concentré dans les régions de massifs : le Massif Central, le Rhône-Alpes, les Pyrénées, la Franche-Comté et la Bretagne. En effet, les chevaux mettent particulièrement en valeur les espaces, en pâturant les prairies. Ils contribuent ainsi à l'entretien de nos paysages et de ces herbages riches en biodiversité.

Parce qu'une bonne leçon de choses ouvre des horizons culinaires inédits...

Côte, filet, bavette... araignée, poire ou merlan...

Tous les morceaux de viande chevaline, sans exception, offrent une tendreté extrême et un goût légèrement sucré. Aucun ne nécessite une cuisson prolongée.

Le collier :

— Morceau économique, à la viande très légèrement entrelardée, le **collier (1)** est idéal pour cuisiner de savoureux bourguignons ou autres braisés. Il entre aussi dans la composition du steak haché.

Les côtes :

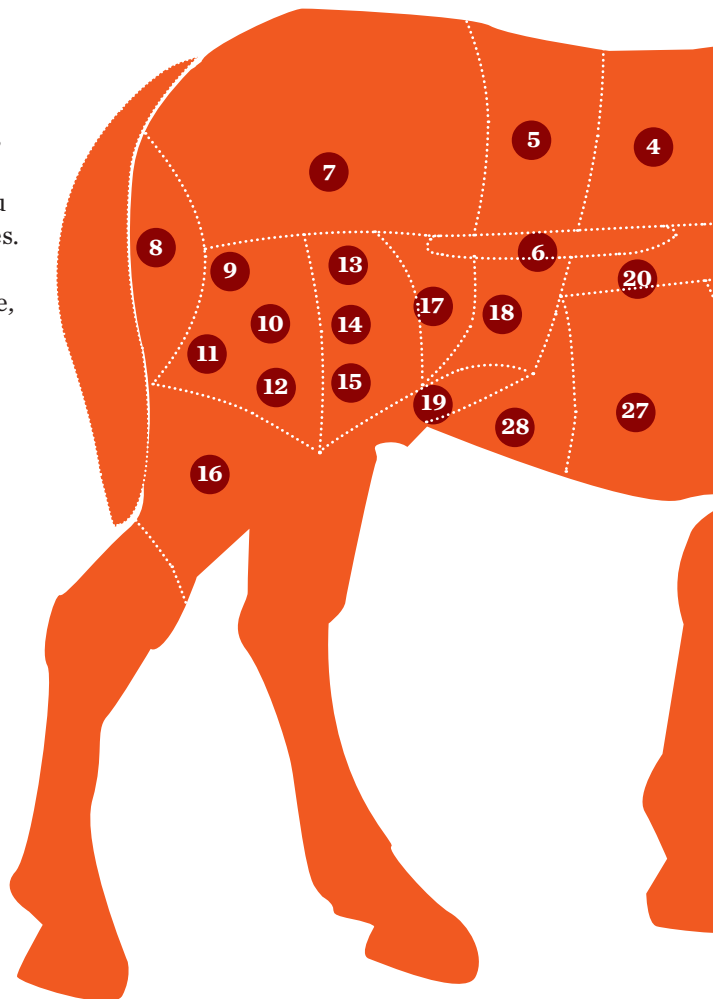
- **La basse côte (2)** : entre le collier et l'entrecôte. Persillée, elle peut être grillée ou braisée.
- **La côte à l'os (3)** : un morceau de choix, la vedette des barbecues.
- **L'entrecôte (4)** : la côte désossée, savoureuse et fondante, à griller, tout simplement.

L'aloiseau :

- **Le faux-filet (5)** : appelé aussi contre-filet, c'est un morceau très tendre à griller ou à poêler.
- **Le filet (6)** : le morceau le plus tendre pour les tournedos, chateaubriands et rôtis.
- **Le rumsteck (7)** : morceau particulièrement maigre, il est idéal pour les brochettes et les pavés.
- **L'onglet* (21)** : une viande délicate et tendre, goûteuse, à servir saignante.

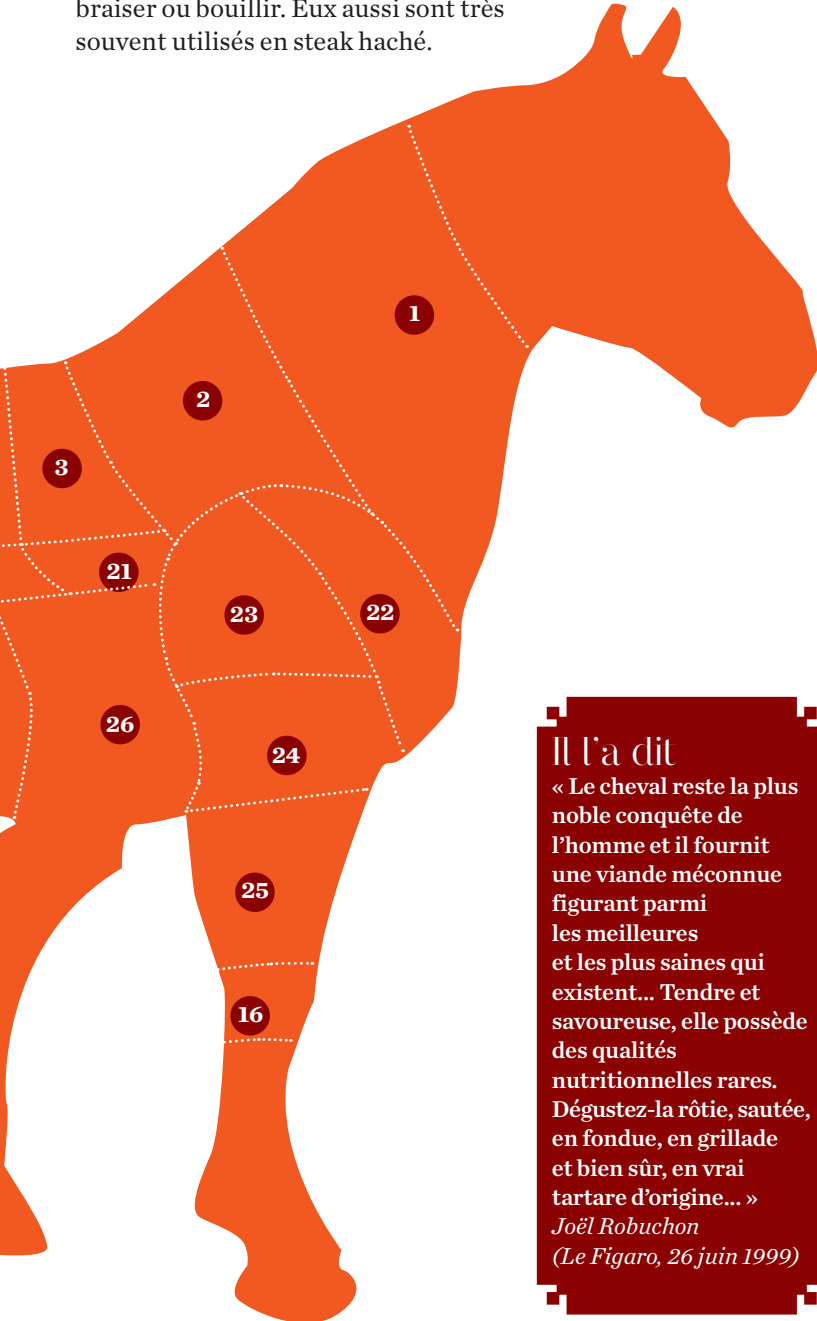
Le flan :

- **La bavette d'aloiseau (17)** : un muscle aux fibres longues et peu serrées, savoureux et juteux, à déguster en steak.
- **La bavette de flanchet (18)** : sa texture est assez proche de sa voisine, la bavette d'aloiseau.
- **Le flanchet (28)** : se fait braiser ou bouillir. Il est cependant le plus souvent utilisé pour le steak haché.
- **La hampe* (20)** : à fibre longue, mais d'une saveur remarquable.



L'épaule :

- **La palette de macreuse (22)** : située dans l'épaule, elle peut être grillée ou poêlée.
- **La boule de macreuse (23)** : savoureuse et fondante, à griller tout simplement.
- **Le paleron et la salière (24 et 25)** : se font braiser ou bouillir. Eux aussi sont très souvent utilisés en steak haché.



Il l'a dit

« Le cheval reste la plus noble conquête de l'homme et il fournit une viande méconnue figurant parmi les meilleures et les plus saines qui existent... Tendre et savoureuse, elle possède des qualités nutritionnelles rares. Dégustez-la rôtie, sautée, en fondue, en grillade et bien sûr, en vrai tartare d'origine... »

Joël Robuchon
(Le Figaro, 26 juin 1999)

La cuisse :

- **Le rond de gîte (8)** : un peu ferme, il peut aussi se consommer cru en carpaccio.
- **Le tendre de tranche (9)** : c'est un muscle de la partie interne de la cuisse. Il est utilisé pour les rôtis.
- **Le dessus de tranche (10)** : un morceau pour des steaks à poêler.
- **La poire* (11)** : petit muscle dont la forme rappelle le fruit du même nom. Rond et charnu, tendre et fondant, il fait de succulents steaks.
- **Le merlan* (12)** : petit muscle long et plat dont la forme n'est pas sans rappeler celle du poisson du même nom.
- **Le plat de la tranche (13)** : muscle dans lequel on taille des steaks à griller ou à poêler.
- **Le rond de la tranche (14)** : voisin du plat de tranche, il offre les mêmes possibilités culinaires.
- **Le mouvant (15)** : il se fait griller ou poêler, tout simplement.
- **Le jarret (16)** : une viande moelleuse et légèrement gélatineuse pour donner du goût aux bouillons.
- **L'araignée* (19)** : de forme très irrégulière, c'est un morceau délicieux.

** La poire, le merlan, l'araignée, l'onglet et la hampe sont appelés morceaux du boucher, car la tradition veut que le boucher les réserve aux amateurs.*

Parce que mieux la connaître, c'est le premier pas vers la dégustation...

Les qualités organoleptiques de la viande chevaline s'apprécient par :

— **La couleur...** de la viande est la première qualité perçue. Elle nous guide dans nos choix. La couleur de la viande dépend de la quantité de pigment, appelé myoglobine, présent dans le muscle : plus il y a de myoglobine, plus le rouge de la viande est intense. La viande du cheval adulte, riche en fer, est d'une couleur rouge très marquée. Plus jeune (jusqu'à 22 mois), sa chair est rosée.

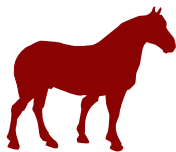
Frigo

La viande chevaline se conserve de 2 à 3 jours au réfrigérateur dans un emballage approprié. En raison de sa haute teneur en fer, la viande chevaline s'oxyde vite à l'air. Hachée, elle doit être consommée dans la journée.

— **La flaveur...** est un ensemble complexe de sensations perçues par le goût et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche.

La flaveur associe les saveurs et les arômes. Les composés de la flaveur sont libérés au moment de la cuisson de la viande à partir de molécules précurseurs d'arômes, contenues notamment dans le gras.

La viande chevaline possède une saveur douce et légèrement sucrée. Cette spécificité est due à sa teneur en glycogène (glucide complexe, constituant la principale réserve de glucose dans le foie et les muscles). Présent à l'état de trace, le glycogène n'influence pas la valeur nutritionnelle de la viande mais lui confère son goût sucré inimitable, qui en fait une grande favorite des amateurs de viande rouge.



Le saviez-vous ?

En Belgique, le jambon salé et fumé de cheval est une spécialité nationale.

Les puristes prétendent que le véritable steak tartare se prépare avec de la viande chevaline. On raconte même que le terme « tartare » vient des tribus originaires de Mongolie qui, dès le XI^e siècle, auraient inventé cette recette qu'ils préparaient exclusivement avec de la viande chevaline.

— **La jutosité...** de la viande est une caractéristique perçue lors de la mastication.

La jutosité dépend de la quantité de suc musculaire libéré dans la bouche au début de la mastication. Elle est accentuée par la stimulation de la salivation, due en particulier à la présence du gras intramusculaire.

Faible en matières grasses, la viande chevaline décuple toutes ses saveurs juste saisie en surface, et en caramélisant les sucs de façon à laisser le maximum de jus à l'intérieur de la viande.

— **La tendreté...** est la facilité avec laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. C'est la qualité la plus appréciée et la plus recherchée.

La tendreté de la viande dépend en particulier de la teneur du muscle en collagène, une protéine très résistante : le muscle est d'autant plus tendre que sa teneur en collagène est faible.

La viande chevaline se caractérise par une tendreté extrême car l'enveloppe fibreuse qui entoure chaque muscle est très peu dense. Au-delà des explications techniques, il faut retenir une chose : en bouche, on sent très vite des impressions de soyeux et de fondant.

Une alimentation 100% naturelle

Le cheval se nourrit principalement d'herbe. Exigeant, il trie sa nourriture et ne boit que de l'eau pure et propre.

Sa ration est complétée par du foin, de la paille, des céréales (avoine, orge, maïs) ou des racines (carottes, betteraves), sous diverses formes (granulés, flocons, grains).



Parce qu'elle possède de nombreux atouts nutritionnels...

— **La viande chevaline : une viande avec très peu de matières grasses.** Le tenderloin affiche en moyenne 2 % de lipides, l'entrecôte 5 % et le faux-filet 5 % ! Moins gras donc que de nombreux poissons. En outre, 20 à 30 % environ de ces graisses sont constitués d'acides gras polyinsaturés - les fameux oméga 3 et 6.

— **La viande chevaline est une très bonne source de fer,** avec ses 3 à 4 mg pour 100 g. La majorité du fer de la viande chevaline est présente sous une forme dite héminique, 4 à 5 fois mieux assimilée par l'organisme que le fer non héminique. La couleur rouge très soutenue de la viande chevaline atteste d'ailleurs cette forte présence de fer dans la viande.

— La viande chevaline est riche en protéines

(un peu plus de 20 g pour 100 g). Comme toutes les protéines d'origine animale, elles ont l'avantage d'être bien équilibrées en acides aminés indispensables. Or ces acides aminés ne peuvent pas être fabriqués par le corps : ils doivent donc être apportés par l'alimentation.

— La viande chevaline contient des vitamines du groupe B :

elle est riche en vitamine B3 (pour le bon fonctionnement des cellules) et en vitamines B6 et B12 (pour les globules rouges et le bon fonctionnement du système nerveux).

Valeurs nutritionnelles du tenderloin crue*

Teneurs pour 100 g	Tenderloin crue
Énergie kcal	113
Protéines (g)	23
Lipides (g)	2,3
Fer (mg)	2,8
Vitamine PP (mg)	5,2
Vitamine B6 (mg)	0,5
Vitamine B12 (µg)	1,2

*Source : CIV-INRA, 2006/2009

LA VIANDE CHEVALINE EN 4 RECETTES

Par **Tonino Simbula**,
chef du restaurant
Sardegna a Tavola

Côte de viande chevaline ultra savoureuse à la ratatouille d'aromates

- Faites suer les échalotes et l'ail.
- Ajoutez le concassé de tomates, salez, poivrez et laissez réduire quelques minutes.
- Incorporez les câpres, les olives et les herbes, puis retirez immédiatement du feu.
- Dans le même temps, faites griller la côte à la plancha ou dans une poêle bien chauffée 2 à 3 minutes de chaque côté selon épaisseur.
- Servez immédiatement.

Dressage > Disposez la ratatouille d'aromates dans le fond d'une assiette, puis placez la côte au-dessus.

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 2 personnes

500 à 600 g de côte épaisse

de viande chevaline

2 échalotes ciselées

1 gousse d'ail

1/2 boîte de chair de tomates

(ou 4 tomates concassées bien juteuses, en saison)

Une vingtaine de petites

olives noires

1 cuillère à soupe de câpres

au vinaigre

1 petit piment peperoncino

Quelques brins de cerfeuil,

de persil plat, de basilic

et de coriandre finement hachés

“Je ne me suis jamais posé de question philosophique sur la viande chevaline. Franchement, est-ce qu'on parle du cri de la tomate ? C'est sans fin... Pour moi, c'est une viande comme les autres : la tendreté et une saveur incomparable en plus. J'ai toute l'année une marinade à la carte, qui est en quelque sorte un carpaccio revisité. Mes clients viennent exprès ! En Sardaigne, je la mangeais souvent grillée ou en ragoût. Mon morceau préféré : la côte.”

Restaurant Sardegna a Tavola, 1 Rue de Cotte, 75012 Paris

Par **Tonino Simbula**,
chef du restaurant
Sardegna a Tavola

Poêlée minute de viande chevaline “à la Sardegna”

- Chauffez l’huile dans un wok et faites-y revenir les oignons ciselés et la gousse d’ail en prenant soin de les garder fermes.
- Ajoutez la viande et faites revenir les lamelles de viande chevaline 2 ou 3 minutes maximum.
- Salez, poivrez, puis rajoutez le piment et le ras-el-hanout.
- Déglacez au vinaigre de riz et ajoutez un soupçon de vinaigre balsamique.

Dressage > Placez la préparation sur une galette sarde (pane carasau) ou sur une feuille de brick dorée au four, et dégustez aussitôt.

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Pour 2 personnes

500 g de viande chevaline coupée en fines lamelles (poire, merlan, tende de tranche ou rumsteck)
2 petits oignons ou 1 botte d'oignons nouveaux en saison
1 gousse d'ail en chemise
1 cuillère à café de ras-el-hanout (mélange d'épices)
1 trait de vinaigre de riz
1 trait de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe d'huile d'argan
1 piment oiseau finement haché
4 galettes sardes
ou 4 feuilles de brick
Sel, poivre





Conseil

Afin d'obtenir des tranches bien fines, placez la viande au congélateur quelque temps avant de la découper, puis attendez qu'elle revienne à température ambiante avant de la faire cuire.

Bouillon aux lamelles de viande chevaline, légumes racines

- Faites chauffer le bouillon.
- Découpez la viande en fines lamelles.
- Pelez la betterave et coupez-la en rondelles très fines (à l'économe ou à la mandoline).
- Débarrassez l'épi de maïs de ses feuilles et de son foin, faites-le cuire 15 à 20 minutes, puis détachez les grains au couteau.
- Lavez, séchez, effeuillez et hachez les herbes.
- Nettoyez les radis et coupez-les en fines lamelles.
- Répartissez les lamelles de viande, le maïs, la betterave et les radis dans quatre assiettes creuses.
- Recouvrez le tout de quelques louches de bouillon brûlant. La viande cuit ainsi.
- Parsemez les herbes hachées ou les pousses de cresson et ajoutez un trait de citron vert et de Worcester sauce.
- Servez immédiatement.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

400 g de viande chevaline

(tendé de tranche, de rumsteck ou de filet)

1 litre de bouillon de poulet maison (à défaut, utilisez du bouillon en cubes)

1 épi de maïs (en saison)

1 petite betterave crue

Quelques brins d'herbes (ciboulette, persil plat, coriandre)

ou pousses de cresson

5-6 radis roses

1 citron vert

1 trait de Worcester sauce

“Mes réticences, plutôt fortes, de cavalière ont été vaincues le jour où j'ai goûté le carpaccio de chez Sardegna a Tavola... J'aime bien cette viande pour son côté très pur; avec beaucoup de goût et très peu de gras (même si par ailleurs j'aime bien le gras !) - c'est une viande qui évoque vraiment la puissance d'un animal, et après tout, manger de la viande, c'est vouloir absorber la force de la bête. Avec le cheval, on a assez fortement cette impression là. Je n'ai goûté la viande chevaline qu'à l'âge adulte, et ça correspondait exactement à l'idée que je m'en faisais. Et si quelques réticences demeurent, je me console aussi en me disant que la consommation de cette viande permet la préservation de certaines races...”.

Brochettes teryaki de viande chevaline et salade de pommes de terre crémeuse

- Mélangez les ingrédients de la marinade. Remuez pour dissoudre le sucre.
- Coupez la viande en cubes, mettez-la dans un plat et versez la marinade dessus. Laissez mariner quelques heures au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, préparez la salade : faites cuire les pommes de terre avec la peau (vapeur ou bouillies), épluchez-les et coupez-les en morceaux. Laissez-les refroidir.
- Mélangez la mayonnaise avec le fromage blanc et la moutarde. Coupez les cornichons en tranches. Mélangez délicatement les pommes de terre avec la sauce et les cornichons.
- Montez ensuite la viande en petites brochettes.
- Mettez la marinade dans une petite casserole, portez doucement à frémissement puis laissez réduire 7-8 minutes pour obtenir un liquide assez dense.
- Faites griller les brochettes (au barbecue ou sous le gril du four) quelques minutes.
- Nappez les brochettes de la sauce réduite et parsemez de ciboulette hachée ou de graines de sésame.
- Servez avec la salade de pommes de terre crémeuse.

Temps de marinade : 2 à 3 heures
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes

Pour la marinade/sauce :

5 cuillerées à soupe de saké
5 cuillerées à soupe de mirin
ou de vinaigre de riz
5 cuillerées à soupe de sauce soja
1/2 à 1 cuillerée à café de sucre

Pour les brochettes :

500 g de filet, rumsteck,
tende de tranche, poire ou merlan
de viande chevaline
1/2 botte de ciboulette
graines de sésame
piques à brochettes

Pour la salade de pommes de terre :

1 livre de petites pommes de terre
à chair ferme
5-6 cuillerées à soupe de
mayonnaise (maison de préférence)
3-4 cuillerées à soupe de fromage
blanc battu
2-3 gros cornichons à l'aigre-doux
2 cuillerées à café de moutarde
à l'ancienne





Sa remorque fait sept mètres de long. On ne peut pas la louper. « Boucherie chevaline » est écrit dessus, mais c'est l'enseigne que l'on repère en premier, « famille Vigoureux ».

Eric Vigoureux

artisan boucher chevalin.

Lui, c'est Eric Vigoureux. Il a quarante-sept ans. Il travaille avec sa femme, Sophie. Il l'a connue, elle était programmeur informatique, maintenant c'est la reine de la ficelle arrêtée.

— **Eric V. décode** : « Il y a deux façons de préparer un rôti. Soit vous faites un noeud à chaque tour avec la ficelle et quand on découpe, le rôti reste entier. C'est ce que fait Sophie et c'est pas rien. Soit la ficelle est tournée autour de la viande et quand vous l'ôtez, vous avez un rôti qui s'étale, ça ne ressemble à rien ». A eux deux, ils font treize marchés par semaine. Lever à quatre heures du matin, récré sifflée le soir, à partir de cinq heures.

— **Les Vigoureux** sont au métier de boucher ce que certaines dynasties sont au cinéma. Ou à la télé. Des stars qui savent y faire mais qui ne la ramènent pas. De Blaye à Mimizan, de Sainte-Foy-la-Grande à Bordeaux, c'est l'institution. L'oncle a commencé dans le Libournais, c'est un peu le Michel Drucker de la chevaline. Il a aiguisé, formé et forgé à sa main, fils et neveux. Quand le tonton a remis ses couteaux, les jeunes ont repris l'affaire et découpé la région en quatre zones. Les achats sont regroupés, c'est Eric qui s'en charge. Pour le reste, ils ont la même enseigne mais restent indépendants. Le tracé parcouru par leurs camions ressemble à une rose des vents.

— **Par semaine**, ça représente trente six marchés et sur la balance, deux tonnes et demie de viande débitée. Ça en fait dans les cabas. Eric Vigoureux, ça l'a pris, il avait treize ans. Il a fait une tournée avec l'oncle. Quand il est redescendu de la camionnette, il a dit j'arrête l'école et je fais boucher. CAP, apprentissage chez le tonton puis il décanille sur la région parisienne, se faire

la main ailleurs. Eric est redescendu dans son fief à vingt deux ans. Le tonton lui a mis le pied à l'étrier, dans les halles de Bordeaux, aux Capucins.

Eric commence les marchés dans les années 90, quitte son point de vente des halles, achète un deuxième camion et roule depuis, avec Sophie, vers les clients. Au début avec leurs deux filles, ça a été sportif.

— **L'aînée a maintenant** 20 ans et fait médecine. La seconde, treize ans. Le week-end, elles viennent sur les marchés, tiennent la caisse, aident à la remballe. Il faut dire que les Vigoureux ont le coup de main pour attendrir les steaks. Les ménagères en sont baba. C'est la bonne pioche question T-bones, surtout, si pour les cuire, on les allonge sur un matelas fait en bois de vigne. Et là, on ne s'en remet pas. L'autre jour, à propos d'une cliente, qu'il sert depuis six mois, Eric raconte qu'elle est venue sur le marché avec son mari. Ce dernier en voyant écrit chevaline sur la remorque a dit « oh la vache ! ». La cliente ne s'en était pas aperçue, elle régale sa famille et ses amis avec sa viande de chez Vigoureux, c'est tout ce qui compte. En calant ses T-bones dans son panier, dans un clin d'oeil, elle a lâché « on continue et on dit rien ».

— **Résultat des courses**, Eric Vigoureux, qui est aussi vice-président de la Fédération des bouchers hippophagiques en France, est persuadé que les gens aiment ce produit sans oser le dire. Il aimerait que « son métier à contre-sens » soit de nouveau normalisé.



Avec son gabarit qui fait trop fille, son regard chocolat et son petit rire en cascade, on n'imagine même pas cette brunette apprentie ficeleuse de rôtis. On se dit qu'elle joue à la vendeuse, filant le coup de main, par amitié, les jours de marché.

Erika Lombard

artisan boucher chevalin.

Elle s'appelle Erika, Erika Lombard.
Elle a trente quatre ans et ça ne fait pas deux ans
qu'elle a repris la boucherie chevaline Hardi de
Beuzeville. Monsieur Hardy, comme elle l'appelle,
ne trouvait pas de repreneur à son enseigne.

— **Parfois les clients lui demandent** : « ben, il est où, le patron? ». Et ils font une drôle de tête, quand elle répond que c'est elle, le boucher. Cinq jours par semaine, elle fait les marchés... Elle est allée le voir sur une boutade et au culot. Ils ont parlé, beaucoup parlé, elle a fait un an de stage avec lui. Elle n'y connaissait rien au métier. Normal. Erika Lombard est ingénieur, diplômée de l'école des Mines, de Douai. Elle est née à Calais.

— **Pendant ses études**, elle s'est découvert une passion, l'équitation. Elle a eu le coup de foudre pour un cheval, Baldour, dont elle parle comme on le fait d'un frère. Quand Erika a suivi son mari en Normandie, le cheval était du voyage. Sur place, elle a dégoté une copine à son Baldour, de peur qu'il ne s'embête tout seul, dans son pré. En fait, c'est surtout Erika qui s'ennuyait dans son costume d'ingénieur, alors elle est devenue professeur des écoles, pendant six ans. Avec son mari, ils se sont séparés, Erika est restée vivre seule avec ses chevaux, ses chiens et ses chats, dans la campagne de Beuzeville, là où les téléphones portables s'épuisent à force de chercher un réseau.

— **Elle voulait** se rapprocher de la terre. Un jour, alors qu'elle participait à un concours

équestre, un copain, pour la désarçonner, lui dit : « viens déjeuner chez nous, je te cuisinerai un rôti de cheval ». Elle lui a répondu : « Bonne idée, ça fait longtemps que je n'en ai pas mangé ». Le gars en est resté bras ballants, il était marchand de chevaux. C'est en discutant avec lui, qu'elle est allée ensuite frapper chez Monsieur Hardy. Sur les marchés, parfois, Erika doit rassurer certains clients limite culpabilisés : des cavaliers du dimanche ou des femmes au coeur d'adolescentes qui ont trop regardé Prince Noir galoper dans les séries télé. Dans ces cas-là, elle prend le temps de leur expliquer l'utilité de son métier, et surtout elle leur fait goûter ses produits. Ils sont nombreux à revenir la voir, après ça.

— **Elle dit** : « Là-haut, dans le Nord, la boucherie chevaline est très populaire. Le tartare était à l'origine préparé avec cette viande aux qualités très nutritionnelles. J'aimerais rompre avec les idées reçues et le politiquement correct qui aseptise la curiosité. Ce n'est pas manquer de respect à un animal que d'en consommer. Je suis la première à aimer les chevaux. Je n'ai pas à convaincre, je veux juste expliquer la démarche de cette belle filière ». Et elle est retournée à son laboratoire, préparer ses produits.

À PROPOS

— **Interbev Equins** est la section équine d'Interbev créée en 2002 à l'initiative de l'ensemble des professionnels de la viande chevaline. Ses principales missions consistent en la promotion de la viande chevaline et de sa filière, ainsi que sa représentation auprès des pouvoirs publics notamment.



Pour en finir
une bonne fois
pour toutes
avec les idées
reçues...

DOSSIER DE PRESSE NOVEMBRE 2010

Contact presse

Chloë Prud'homme

VFC Relations Publiques

t. 01 47 57 83 60 / f. 01 47 57 30 03

cprudhomme@vfc.fr

Service de presse

VFC Relations Publiques

Tél. : 01 47 57 67 77

14 rue Carnot – 92309 Levallois Perret

Chloë Prud'homme – cprudhomme@vfc.fr

Laurie Lacroix – llacroix@vfc.fr

