



Japon Viande

Un bœuf de grand luxe

Le bœuf de Kobe fait rêver tous les amateurs de viande. C'est un luxe pour lequel les Japonais sont prêts à payer le prix fort. Lors de ventes aux enchères, une bête de boucherie peut se vendre plus de 100 000 francs!

Dans une boucherie de Kobe, nous admirons en silence des entrecôtes «de luxe». Nous sommes venus de Suisse spécialement pour elles. Pourtant, derrière leur vitrine, ces pièces de viande japonaises ne paient pas de mine. La fine graisse qui les trame tout entière leur donne l'air un peu blafard. Mais c'est justement ce caractère persillé, ou marbré, qui rend cette viande unique au monde. Car en fondant à la cuisson, la graisse lui apporte une saveur et une tendreté inégalables au dire de nombreux gourmets. Son prix très élevé reflète ce goût succulent, mais résulte aussi d'une offre limitée et d'un savant marketing reposant sur le mystère des méthodes de production.

Rien ne remplace l'expérience

A quelque 30 km du centre de Kobe la ferme d'Hitoshi Nakanishi est embusquée dans un étroit vallon. Un lieu introuvable sans l'aide du GPS! Hitoshi Nakanishi (27 ans) nous reçoit avec respect et simplicité en nous saluant par un aimable «konni-chi wa!», tout en se courbant légèrement. C'est la première fois qu'il accueille des visiteurs suisses. D'abord un peu sur la réserve, il répond volontiers à nos questions au fil de la matinée. Il dirige, avec son père et l'aide de deux employés, une ferme qui engraisse 172 bœufs. Marié et père d'un petit enfant, il est fier de l'exploitation familiale fondée il y a 75 ans par son aïeul. Lui-même n'a pas suivi de formation spécialisée: «L'expérience transmise par ma famille remplace le meilleur des diplômés», affirme-t-il. Le secret de la production réside



d'abord dans la sélection des veaux, achetés à l'âge de 9 mois. Le jeune fermier et son père vont les choisir minutieusement lors d'enchères qui se tiennent régulièrement dans la région. Mais Hitoshi nous explique que le succès de son entreprise repose aussi et surtout sur la bonne gestion sanitaire du troupeau. Les bœufs de Kobe sont en effet très fragiles en raison d'une forte consanguinité. La mère de Hitoshi, née dans une famille d'éleveurs, sait de quoi elle parle. «Il faut être attentif aux moindres signes de faiblesse donnés par les animaux. Selon la position des oreilles, j'appelle le vétérinaire.»

7600 francs pour un veau

Il faut dire que l'investissement initial est très élevé (environ 7600 francs pour un veau). Tout retard dans l'engraissement de l'animal pèse donc sur le budget. Pas étonnant que les bœufs de Kobe disposent tous d'une assurance-maladie, et même d'une assurance-vie! Car la valeur finale des bêtes de Hitoshi se monte au moins à

15 000 francs, les meilleurs spécimens atteignant quatre à cinq fois ce prix.

Bière au menu

Les bœufs doivent engraisser lentement pour que le gras s'infilte dans le muscle. Vendus à l'âge de deux ans et demi environ avec un poids moyen de 650 kilos, ils auront consommé environ 5 tonnes d'aliment au cours de leur vie! L'alimentation est constituée, entre autres, de maïs, de sarrasin, d'alfalfa, de graines de soya broyées et de nombreuses vitamines. Les savants mélanges des rations sont non seulement adaptés à la santé fragile des animaux, mais ils vont aussi contribuer à la qualité du «marbré» de la viande, qui en fait toute la réputation.

On lit souvent que le bœuf de Kobe doit sa qualité au fait que les animaux boivent de la bière et qu'ils sont régulièrement massés et même frottés avec du saké, l'alcool de riz japonais. Qu'en est-il vraiment, mythe ou réalité?

Hitoshi nous explique qu'il n'est plus nécessaire de recourir à ces méthodes pour aiguïser l'appétit des animaux, même pendant les mois chauds et humides de l'été japonais. Toutefois, les aliments à disposition sur le marché sont bel et bien mélangés avec des matières fermentées issues des brasseries japonaises. «Les bêtes en raffolent», précise Hitoshi. Comme quoi la pratique actuelle garde encore un lien avec la



1 Lors de ventes aux enchères d'Awaji, une bête de boucherie peut atteindre plus de 100 000 francs.

2 Trois générations de la famille Nakanishi posent devant leur exploitation. Hitoshi Nakanishi dirige, avec son père et l'aide de deux employés, une ferme qui engraisse 172 bœufs.

3 Spécimen de la race Tajima.

4 Cette viande marbrée est l'une des plus chères du monde. Elle est réservée aux occasions de fête.

5 Vendu à l'âge de deux ans et demi environ avec un poids moyen de 650 kilos, le bœuf de Kobe aura consommé environ 5 tonnes d'aliment au cours de sa vie.

légende. Quant aux massages et autres frottements, ils ont disparu des exploitations modernes. Les conditions de détention se sont en effet nettement améliorées et le temps manquerait vu la grandeur des troupeaux. Cela n'empêche pas Hitoshi de consacrer un soin particulier à l'épiderme de ses bêtes avant les ventes aux enchères, ou plus simplement lors du passage du pelage d'hiver à celui d'été.

Du sang suisse

La vache japonaise (Wagyu) descend de la vache asiatique indigène, qui a été croisée avec des races européennes pendant une courte période vers 1900. Depuis lors, différentes lignées régionales se sont développées au sein même de la race, dont la lignée Tajima dans la région de Kobe. Plus aucun croisement n'est intervenu depuis un siècle. C'est ainsi que la simmental et la swiss brown se retrouvent dans le patrimoine génétique du bœuf de Kobe, patrimoine qui joue un rôle clé dans l'obtention du «persillé» de la viande!

Une vente aux enchères courue

Une fois par année, en octobre, se tient une grande vente aux enchères sur l'île d'Awaji, en face de Kobe. Nous y rencontrons M. Tanaka, qui élève environ 150 bovins, à la fois pour la reproduction et l'engraissement. Habitué des concours, il choisit chaque année quelques bêtes qui

seront spécialement bichonnées dans la perspective du rendez-vous d'Awaji. C'est réussi pour cette édition 2008, puisque sa bête au dossard 162 vient d'être adjugée à 8 millions de yens, soit plus de 100 000 francs! Sa viande sera dégustée dans un restaurant gastronomique de Tokyo. Interrogé sur le secret de son succès, M. Tanka relève que ce métier se fait beaucoup au feeling. «Au contact de mes bêtes, je ressens beaucoup de choses. Je les comprends d'ailleurs bien mieux que ma femme!» nous glisse-t-il avec malice.

Le goût de la tradition

Au Japon, pendant près de mille ans, le Shogun a interdit la consommation de viande de bœuf, pour des raisons religieuses et économiques. Aujourd'hui encore, un Japonais n'en consomme en moyenne que 2 kilos par année! Autant dire que sur ce marché, la qualité prime sur la quantité. C'est pourquoi, malgré son prix, le label «bœuf de Kobe» continuera encore longtemps à faire rêver tous les amateurs de viande. Cela d'autant plus que les méthodes de production de bœuf de Kobe figurent parmi les dernières traditions rurales encore en cours dans le Japon moderne. Et comme les Japonais adorent leurs traditions, ils sont prêts à payer le prix fort pour les maintenir.

Natalie et Olivier Brunner-Patthey,
www.passionphotographie.com



Le bœuf Teruhisa, 737 kg, a été vendu 103 000 francs. Photos Natalie et Olivier Brunner-Patthey