

Le bœuf Japonais

Dénomination

Sa dénomination générique est *Wagyu*, qui signifie « vache du Japon ». Sont regroupés sous cette dénomination le fameux bœuf de Kobé, le bœuf de Matsusaka, Omi, Gunma...

Le principal élevage de France est à Brielles (35) et son propriétaire, Sébastien Cherel, a ajouté à la dénomination *Wagyu*, celle de *Miyabi*, qui signifie élégance et tradition (élevé en Bretagne depuis 2009).

Le bœuf *Wagyu* est une race à robe noire, célèbre pour son persillé (gras intramusculaire) qui lui donne sa saveur et son fondant particuliers. Cette race est l'une des rares au monde à pouvoir transformer l'amidon des céréales en gras intramusculaire. C'est dû à une génétique particulière¹.

Historique²

Les bœufs domestiqués ont été importés du continent vers 400 avant J.C. De nombreuses améliorations ont ensuite développé la race pour le labour et le tirage de structures lourdes. A partir de l'ère Meiji (1868-1912), la consommation de la viande de bœuf se popularise. Depuis 1968, la race est sauvegardée, stabilisée. Le bœuf noir représente 90% des *Wagyu*. L'alimentation, au Japon, est composée d'herbe et de paille de riz.

Elevage et production en France

Actuellement, en 2016, il y a sur le sol français, 600 à 700 bœufs de Kobé, pour 3 à 4 exploitations.

Les veaux sont élevés normalement sous la mère pendant 6 mois. Après sevrage et castration pour les mâles, ils sont engraisés en stabulation, pour ne recevoir que des céréales (80% = maïs, lin, orge)³, du foin mais pas d'herbe fraîche. Cet engraissement dure près de 30 mois. Au bout de ce terme, les mâles pèsent entre 800 et 900 kg.

C'est une race rustique, peu malade et très docile.



¹ Le buffle et l'Armoricaine persillent un peu. Le cheval «Trait-breton aussi.

² Texte issu de la brochure « Japanese Beef » (<http://wagyu.lin.gr.jp/>)

³ Au Japon, leur alimentation est à base de riz et de soja, mais il semble que les résultats soient moins bons en terme de persillage de la viande.

Qualité de la viande

C'est surtout sur les parties « avant » de l'animal que le persillé est le plus visible. Du coup, même les morceaux comme le collier et la basse côte deviennent des morceaux nobles. La qualité se retrouve à travers la texture, le goût et l'arôme. Ce dernier se développe en rétronasal, avec des parfums de pêche et de coco. La graisse contient une grande quantité d'acide oléique (acide mono insaturé contenu dans l'huile d'olive).

Sur un animal vivant de 900 kg, la carcasse pèse 480 kg environ et la viande 240 kg.

Le prix au kg d'une demie carcasse (avec os), départ de l'abattoir est de 17 à 18 €.

C'est une véritable viande de luxe qui ne demande que des temps de cuisson limités pour donner tout son goût et son fondant.



Recettes japonaises

-Sukiyaki : les tranches de bœuf sont cuites avec de la sauce warishita (sake et sucre avec œuf battu).

-Shabushabu : origine chinoise qui consiste à plonger de fines tranches dans l'eau bouillante. A déguster avec du ponzu (assaisonnement à base d'agrumes acides), ou du gomadare (sauce sucré-salé à base de sésame).

-Seiromushi : fines tranches cuites à la vapeur sur un lit de petits légumes.

-Gyudon : lanières de viande et légumes, sautées et cuites au bouillon de légumes et sauce soja.

-Nikujaga : lamelles de viande en ragoût aux légumes

-Marinade au miso : morceaux de faux-filet marinés au sake, sauce soja, miso...

PS : je remercie M. Cherel pour ses explications et ses conseils. Site :

<http://www.miyabi-farm.com/le-boeuf-wagyu/>