

La viande de cheval ou le bon goût de l'interdit

24 Septembre 2012 Le Figaro

Bien que sa consommation soit infime en France (moins de 1 % de la production bouchère), elle suscite des réactions passionnées et un débat très vif entre hippophages et détracteurs.

HADRIEN GONZALES

BONNE CHAIR L'assiette est rouge vif, éclatante. Le carpaccio de cheval prend la lumière sur la petite terrasse de Sardegna a Tavola. D'un coup de fourchette, la viande se froisse, en silence : moins rigide que du bœuf, plus moelleuse aussi. Elle laisse à chaque becquée un goût sucré, puis une stridence au fond de la bouche. « Il se passe quelque chose avec le cheval, confie à demi-mot Tonino Simbula, le chef de cette institution de la cuisine sarde à Paris. *Peut-être est-ce dû à un regain d'intérêt pour les nourritures du passé ?* »

En tout cas, une curiosité est en train de naître, un micros nobisme qui prend les tabous à rebrousse-poil. Avec un brin d'insolence, une poignée de restos branchés s'approprient cette viande rare. À Paris, au Verre Volé, adresse bobo en diable, le cheval est régulièrement à la carte, notamment en tartare (un summum pour les adeptes du cru). Et même lorsqu'il est cuit, il se déguste plutôt saignant, à peine snacké sur une poêle ou une plancha très chaude, comme au Furtado, petit troquet de Bordeaux : inutile d'en faire plus, tant la viande est maigre.



LA BOUCHERIE DE VIANDE DE CHEVAL A LA BARRIERE FONTAINEBLEAU. Dessin de A. MARIE. — (Voir page 322.)

La boucherie chevaline de la barrière de Fontainebleau a été ouverte en 1866 dans un quartier populaire pour favoriser la consommation d'une viande peu onéreuse pour les travailleurs et non consommée jusqu'alors. ROGER-VIOLLET

Le Nord est le département qui en compte le plus (102), suivi du Pas-de-Calais (56). Tandis qu'on en recense 10 à Paris intra-muros, principalement dans le nord de la ville. Et leur nombre diminue progressivement depuis la fin des années 1990.

Delphine Zampetti, une ancienne du Verre Volé, a repris l'une d'entre elles en juin, pour ouvrir une sandwicherie décalée baptisée CheZaline. Le lieu est resté dans son jus fifties : façade ocre et or, carrelage, formica, et surtout l'icône tête d'équidé, en laiton doré à la feuille d'or, majestueuse au-dessus de la vitrine. Sauf qu'ici, plus de viande chevaline. « Je ne savais pas si ça passerait auprès des clients, avoue-t-elle. Mais peut-être que je proposerai un jour un sandwich au rôti de cheval. »

« Cette viande doit avancer masquée pour espérer être consommée, analyse le sociologue Sylvain Leteux. Sa présentation la plus typique n'est-elle pas le haché ? Pour être accepté par le consommateur, le cheval doit se faire oublier. » Dans son livre, Dorian Nieto raconte sa gêne et sa solitude lors de sa « première sortie publique de mangeur de cheval ». Les hippophages ont la vie dure. « Manger du cheval, c'est un choix, affirme Célia Pasquetti, responsable de l'interprofessionnelle des bouchers chevalins Interbev Équins. C'est une manière d'affirmer une certaine liberté. » Ces gourmets forment ainsi une société d'initiés, discrète et militante par la force des choses. Car les réactions à l'encontre de cette viande, qui ne représente pourtant que

0,4 % de la consommation bouchère en France, sont souvent très vives. « *Tout cheval, vous l'aimez comment, en ami en rôti ?* » interrogeait en 2008 une fiche de la Fondation Brigitte Bard collée à l'arrière des bus de la RATP. « Depuis qu'il est passé de la sphère utilitaire à la sphère des loisirs, son statut tend vers celui de l'animal de compagnie », expliquait l'an dernier l'anthropologue Jean-Pierre Digard, au mic de France Culture. À la fois proche lointain, nous entretenons avec lui un rapport ambivalent. Jusqu'au 18 décembre, le restaurant parisien Le Ta Jaune, bastion de « la chevaline », a invité huit artistes à livrer leur vision de l'animal. Histoire de faire le point et pourquoi pas, de susciter quelques controverses. ■

« DENRÉE PRÉCIEUSE »

Aux manettes du bistronomie Septième (Paris XI^e), Bertrand Grébaut, lui-même, frappé fort. En janvier, il a provoqué la stupéfaction lors de l'événement culinaire « Paris des chefs » en concoctant en live et sur grand écran un steak de cœur de cheval. « *J'ai eu envie de secouer un peu l'assemblée, rien d'outrageant, mais juste envie de remuer un peu tout ça* », explique-t-il dans le livre *La boucherie chevaline était ouverte le lundi* (Éditions Argol) que vient de publier le blogueur culinaire Dorian Nieto. Le cuisinier y avoue par ailleurs n'avoir découvert cette viande qu'il y a deux ans, lors d'un repas aux Deux Amis... une autre table tendance de Paris. Les prix sont globalement élevés ? Tant mieux ! Le cheval apparaît comme une denrée d'autant plus précieuse. Sur le stand de Fabien Ouazan, boucher chevalin au marché du cours de Vincennes à Paris, un steak coûte 23 euros le kilo, soit 2 euros de plus que chez ses voisins conventionnels. Oublié, le steak du pauvre, même si la répartition des boucheries hippophagiques recoupe toujours étroitement la géographie ouvrière de France.



Blogueur culinaire, Dorian Nieto raconte dans ce livre son histoire avec la viande de cheval. DR