

Le plein d'idées

Testé pour vous

par Matthieu Honoré (texte)
Lucien Zürcher (photos)



Les viandes labellisées vendues dans le commerce ne sont pas toutes du même acabit. Tel est le verdict sans appel des cinq «carnivores» qui ont participé à notre test.

Des viandes plus ou moins tendres

Elles s'appellent Natura Plan, US Beef, M-Garantie, Qualivo, Bio ou encore Swiss Prim-Beef. Toutes sont estampillées d'un label synonyme, a priori, de qualité supérieure. Pourtant, seule une des six entrecôtes de bœuf soumises aux papilles attentives de nos «cobayes», s'est clairement distinguée dans notre test.

Pour les besoins de cet exercice, nos invités ont pris place dans une charmante salle nichée dans l'une des quatre cuisines de l'hôtel Palace, à Lausanne. Un véritable perchoir gastronomique depuis lequel on peut observer la gymnastique culinaire des cuistots.

Au dernier coup de fourchette, la sentence est tombée. Et elle s'est trans-

formée en un véritable plébiscite pour Qualivo. Qualivo? Il s'agit d'une production suisse préparée selon une charte spécifique. Côté nourriture par exemple, les bêtes s'alimentent uniquement avec des produits laitiers, du foin et une préparation alimentaire particulière préparée à base de flocons de maïs, de blé, de céréales mais aussi de graines de lin. Les animaux dorment sur de la litière de paille et sont abattus jeunes (entre 8 et 10 mois). Cette méthode d'élevage augmente le prix de revient de cette marque qui n'est actuellement vendue que dans certaines boucheries de Suisse romande. ■

Pour plus d'informations, consultez

www.illustr.ch

Dans les cuisines

Jean-François Lebec, responsable de la table, et Eric Redolat, chef exécutif des cuisines du Palace, discutent viandes avec Matthieu Honoré, de L'illustré.



La salle de dégustation

Elisabeth Kobi (debout), responsable du Plein d'idées, s'affaire auprès de nos cobayes.

Les notes vont de 0 à 10.
En rouge, les viandes préférées.



Natura Plan
Prix: 56 fr./kg
Coop Caroline, Lausanne



Us Beef
Prix: 69 fr. 50/kg
Globus, Lausanne



M-Garantie
Prix: 42 fr./kg
Migros



Qualivo
Prix: 65 fr./kg
Boucherie Bugnard,
rue de la Madeleine,
Lausanne



Bio (Migros)
Prix: 52 fr./kg
MMM Romanel (VD)



Swiss PrimBeef
Prix: 49 fr./kg
Supermarché de Puidoux



Anne Carrard
Animatrice de télévision

Couleur vive, attirante. Goût de gras, fade, le gras est trop épais. Saveur: peu de goût à mon goût (ha, ha, ha!). Texture: irrégulière. Tendreté: rien de fondant.

Note **4**

Aspect peu attirant mais plus de goût, plus juteuse, plus grasse. La saveur est relativement bonne. Le goût du gras reste longtemps.

Note **5**

Le gras se détache bien, quel plaisir de l'éliminer. La viande n'a en revanche aucune tendreté, elle reste entre les dents, donc avant de sourire, faire très attention, cure-dents obligatoire dans la poche!

Note **4,5**

Elle est plus pâle à voir, plus triste, mais, au goût, elle retrouve sa joie de vivre! La viande est plus fondante, le coupé plus facile. Mais où a-t-elle couru tout ce printemps?

Note: **7**

Bel aspect cru avec peu de gras et de nerfs, mais une belle couleur rouge rosé. L'aspect est plus attirant que le goût, fade. Elle se mâche difficilement. Déception!

Note **4**

Crue, la viande est peu attirante, sa couleur est triste. Cuite, son goût s'avère très différent des autres, plus acide, trop même. Elle reste entre les dents.

Note **3**



Noëlle Schönenberger
Réceptionniste

Jolie couleur, un peu nerveuse, mais peu de saveur et légèrement filandreuse. Même si elle manque un peu de jus, elle n'est pas si mauvaise.

Note **5**

Morceau juteux et pas nerveux, mais trop filandreux, voir élastique et un peu caoutchouc. Mais bonne tout de même.

Note **6**

Très jolie couleur marbré foncé. Viande très, très bonne et juteuse.

Note **7**

Miam, miam, miam! Très, très bonne, savoureuse avec une jolie couleur, une bonne odeur et, pour couronner le tout, facile à couper... Un régal (un supplément, s.v.p.).

Note **10**

Très belle couleur, juteuse, mais un petit peu dure. Aspect plus beau que le goût, quoique très savoureuse, mais la viande est trop jeune. Je suis déçue par rapport à l'aspect initial.

Note **7**

Très bon goût, sent très bon, savoureuse, morceau un peu filandreux et juteux, tendre malgré tout, mais colle aux dents. Serait bonne avec des épices.

Note **8**



Alain Flego

Patron du restaurant Le Churrasco, à Lausanne

Crue, la texture est trop grasse, la couleur rouge vif. Cuite, la saveur est assez moyenne. La viande, bien rassise, a une texture filandreuse. Tendreté moyenne.

Note **4,5**

Texture filandreuse, couleur rouge vif. La viande n'est pas assez rassise. La saveur est bonne, la tendreté moyenne. La texture, en revanche, est décevante.

Note **5**

La texture est filandreuse, la couleur rouge vif. La viande a de la saveur, la tendreté, elle, est moyenne et la texture faible.

Note **4,5**

La texture est très bonne, la couleur rouge vin. La viande est bien rassise. Côté tendreté, texture et saveur, tout est très bon.

Note **8,5**

Une texture fine, la viande, couleur rouge vin, n'est pas assez rassise. La saveur est bonne, mais la tendreté et la texture ne sont pas du même acabit.

Note **5,5**

La texture est plus que satisfaisante, la couleur de la viande est claire. La viande est rassise et maigre, mais pas très compacte. Saveur suffisante, bonne tendreté, texture moyenne.

Note **5,5**



Jean-Gustave Béguin

Eleveur et patron du Relais du Mont-Dar (NE)

Couleur OK. Graisse intramusculaire trop abondante; persillé. Graisse de couverture trop épaisse. Ce morceau manque de goût, tendreté moyenne. Texture: moyenne à grosse, trop sèche.

Note **2**

Couleur un peu pâle. Graisse de couverture et intramusculaire moyenne. Saveur: moyenne à bon. Tendreté très moyenne et texture grossière.

Note **3**

Couleur rouge OK, tout comme la graisse de couverture. En revanche, la graisse intramusculaire est un peu grossière. La saveur est bonne et la tendreté moyenne à bonne. Texture moyenne à bonne.

Note **4**

La couleur est assez bonne et la graisse de couverture un peu faible. Graisse intramusculaire OK. Bel aspect. Saveur et tendreté bonne à très bonne. Texture moyenne à bonne.

Note **8**

Couleur rouge OK. Graisse de couverture faible, graisse intramusculaire bonne. Bonne présentation. Saveur: bonne. Tendreté moyenne, mal rassise. Texture: moyenne.

Note **3**

Couleur un peu pâle, graisse de couverture faible. Graisse intramusculaire un peu grossière. Saveur moyenne. Tendreté moyenne à bonne. Texture grossière (fausse le goût!)

Note **2**



Daniel Fazan

Présentateur d'«Ami-amis» et de «Premier service» sur RSR-La Première

Aspect cru: gras ivoire en bonne proportion, muscle d'un joli rouge. Saveur agréablement ordinaire. Texture: grain un peu sablé et tendreté moyenne.

Note **6**

Aspect cru: gras blanc, le muscle a une jolie couleur, persillé. Saveur inégale dans chaque tranche. Texture: grain grossier, fibreux, couleur trop pâle. Tendreté moyenne.

Note **6**

Aspect cru: gras mince, couleur foncée, grain grossier. Saveur agréable. Texture en grain fibreux. Tendreté: mi-dure, parce que trop mince.

Note **5,5**

Aspect cru: grain fin, belle couleur. Saveur goûteuse, parfumée. Texture: grain délicat, fibres fines. Tendreté: très agréable, supports bien la cuisson, juteuse.

Note **8**

Aspect cru appétissant, grain fin, brillant et persillé. Saveur: bonne mais décevante par rapport à son aspect cru. Texture un peu sèche, grain fin. Tendreté: ferme.

Note **5,5**

Aspect cru: couleur rosée, fibres légèrement relâchées, gras coloré. Saveur un peu acide, pas désagréable. Tendreté moyenne, surprenante en bien par rapport aux fibres.

Note **5,5**

Moyenne sur 10

4,3

5

5,1

8,3

5

4,8