LE JOURNAL DES FEMMES CUISINE

voir l'article

Un éleveur aveyronnais confirme : une viande de bœuf bien tendre se reconnaît à cet aspect

Côte de bœuf, faux-filet, entrecôte... Les pièces de bœuf les plus fondantes se distinguent en un clin d'œil, grâce à une caractéristique bien précise.

Même si vous êtes plus porté sur la volaille dans la vie de tous les jours, vous vous offrez quelquefois le luxe d'une pièce de viande rouge. Votre morceau préféré ? Une belle côte de bœuf, accompagnée de pommes de terre grenailles rôties au four. La dernière fois que vous avez reçu chez vous, ce morceau réputé pour sa tendreté avait fait sensation auprès de vos invités. Mais cette fois-ci, vous organisez un repas en petit comité, et vous souhaitez des pièces de taille plus réduite. Vous optez donc pour 4 bavettes d'aloyau, conseillées par votre boucher pour leur saveur intense et leur texture légèrement fibreuse. Pour le choix de la viande, vous faites confiance au commerçant : comme d'habitude, il vous taille de jolis morceaux, sans gras ni nerfs qui pourraient gâcher la dégustation. Vous salivez déjà, avant d'apercevoir l'addition...

Pour ces 4 pièces de viande de 200 grammes chacune, vous déboursez 29,50 euros ! Et pour cause : depuis quelques années, le prix de la viande de bœuf a flambé. Comme l'explique l'UFC-Que Choisir, il a augmenté d'environ 10% entre novembre 2024 et novembre 2025 dans les grandes surfaces. Une hausse qui s'explique par la diminution du nombre d'éleveurs, et donc la baisse des cheptels de vaches, qu'elles soient laitières ou à viande, mais aussi par les épidémies successives ayant affecté les troupeaux. Alors à ce prix-là, vous voulez vraiment acheter le meilleur. Heureusement, un éleveur de viandes bovines nous a expliqué comment bien sélectionner sa viande sur l'étal du boucher.

Julien Gaubert, un éleveur aveyronnais, recommande de prendre de la viande... persillée ! Comme l'explique le professionnel, *"une viande persillée sera plus savoureuse et bien plus tendre que les autres"*. Pourquoi ? En fait, *"Le persillé, c'est du gras qui est disséminé dans la viande"*, précise l'éleveur à la tête de la Ferme des Albusquies. Il promet une texture beaucoup plus fondante en bouche, et une viande d'une grande jutosité. Obtenu *"grâce à un élevage plus long et une meilleure alimentation des bêtes"*, le persillage a d'ailleurs fait la réputation du bœuf de Kobe, une viande produite au Japon, particulièrement prisée des gourmets. Pour reconnaître une viande persillée, c'est très simple : fiez-vous aux fines marbrures blanches à l'intérieur même des muscles de la viande.