

# De la bête au bifteck : les mots et les gestes de la viande

Entretien avec Georges Cosson, boucher-charcutier

Interroger un boucher sur la découpe de la viande n'est pas le fruit d'une simple curiosité. Il s'agit plutôt d'une démarche anthropologique attentive aux gestes, aux objets, aux situations des hommes face à l'animal tué et bientôt consommable. L'historiographie de la Grèce ancienne a, depuis longtemps, démontré l'importance de la boucherie et de la cuisine du sacrifice dans la constitution de la communauté politique et même celle du couteau qui en découpant la viande délimite aussi les parties de l'espace civique<sup>1</sup>. Plus récemment le travail de Noëlie Vialles s'est attaché à découvrir le monde de l'abattoir en France et à comprendre l'opération qui fait de la bête une substance consommable et non pas un cadavre répugnant <sup>2</sup>.

Georges Cosson est boucher à Nice depuis 1957, mais il a appris son métier dans l'Auvergne d'après-guerre. Maître-artisan, il a accumulé les récompenses et les distinctions pour son travail passionné. Et lorsque vous venez chez lui chercher le rosbeef en croûte préparé spécialement à votre attention, il évoque devant vous la finesse du grain de la Blonde d'Aquitaine, les subtilités de cuisson d'une telle pièce, sa situation géographique dans l'anatomie du boeuf : il éblouit déjà votre future dégustation de l'épaisseur des savoirs de son métier. De l'abattage à la découpe des viandes, il mène ici le lecteur du saignement du boeuf aux délices de la daube lentement cuite.

## *Le parcours*

J'ai commencé à l'âge de 15 ans en 1948 dans l'Allier à Noyant, dans un bassin minier, chez un boucher-charcutier-traiteur. La mine a rapidement fermé et je suis parti à peine demi-ouvrier à 17 ans trouver une place à St-Germain-Lembron dans le Puy-de-Dôme, puis à 23 ans je suis allé travailler à Issoire. J'ai voulu alors partir dans une grande ville et je suis arrivé à Nice dans l'esprit d'aller après à Lyon ou à Paris, la ville du monde où l'on travaille le mieux la viande. Mais finalement, je suis resté à Nice et je me suis installé comme boucher-charcutier sur la colline de Cimiez. J'ai ouvert mon magasin en 1958 et je l'ai vendu en 1998.

## *L'apprentissage*

En tant qu'apprenti je faisais tout ce que les autres ne voulaient pas faire, comme le nettoyage. C'était dur d'apprendre le métier parce qu'à l'époque les gens qui savaient



Photo : Jean-Luc Baldin

travailler se cachaient pour ne pas transmettre, ce n'est pas comme aujourd'hui où la transmission du métier est primordiale. Je dormais dans une pièce à côté du laboratoire - c'est comme cela que nous appelions la cuisine où nous préparions la viande et la charcuterie - il y avait la farine, les épices, tous les ingrédients pour fabriquer la charcuterie. Pas de douches, les toilettes dehors, pas d'eau courante et le patron venait me réveiller à 5 heures. Dans le laboratoire, il y avait les cuisinières en terre cuite avec des briques réfractaires à l'intérieur et de grosses marmites de 300 litres où l'on faisait cuire les jambons dans du bouillon. On allait au puits dans la cour tirer l'eau au seau pour remplir les marmites. Et comme elles n'étaient pas chauffées au gaz mais au bois, c'était l'apprenti qui fendait et coupait le bois.

Le lundi et le jeudi, c'était l'abattoir. À l'époque les abattoirs étaient individuels et non pas industriels comme aujourd'hui. Mon patron achetait les bêtes sur pied chez les paysans et on allait les abattre nous-mêmes dans les abattoirs.

### *L'abattage du porc*

Mon patron connaissait toutes les fermes environnantes et chaque semaine, il en prenait 6 le lundi, et 6 le jeudi. Il les mettait dans la remorque et les amenait à l'abattoir où on les tuait.

Dans un lieu appelé le brûloir annexé à l'abattoir, on accrochait le porc à un anneau au



sol ou bien on le pendait. Avec un maillet - une grosse masse en bois - on l'assommait sur le front. Il criait malgré tout car il n'était pas assommé comme aujourd'hui avec les électrodes. On le saignait avec un couteau à saigner assez long et on récupérait le sang. On mettait le sang dans un seau et on le battait à la main pour l'empêcher de cailler, avant de le mettre au frais. On enlevait la soie avec une manivelle, puis on plaçait des manchons de paille entre les cuisses et les épaules du cochon et on y mettait le feu pour le brûler d'un côté, puis de l'autre. Quand les poils étaient brûlés, on l'amenait à l'abattoir. On avait des grands couteaux, les pleus, avec lesquels on grattait le porc. Puis on le mouillait à l'eau fraîche avec une brosse pour enlever le noir de la paille. On le pendait alors par les nerfs des pattes arrières qu'on ouvrait en deux.

### *Éviscérer*

Une fois qu'il était pendu, on l'équasillait, c'est-à-dire qu'on le séparait en deux au niveau de l'entre-cuisse et on l'éviscérail. On sortait la fressure (le poumon, le cœur, le foie, la rate) et la crépine qui maintient la panse et qui servait à faire du pâté de campagne. À l'époque les gens mangeaient le mou, c'est-à-dire le poumon. Celui-ci était donc dégonflé, pendu, égoutté, et puis mis au frais pour la vente. Quand tout était sorti, on coupait la tête du cochon.

### *La tête*

Il y a trois choses dans la tête : la langue, la tête proprement dite, et les joues. Quand on a coupé la tête, s'il reste de la joue, attendant à la gorge, on l'enlève avant de faire cuire la tête. On divise la tête en deux, trois ou quatre, on la sale et on la fait cuire. Quand la tête est cuite, on la désosse – facilement parce que c'est cuit –, on la coupe en cubes et on la conditionne en fromage de tête.

Avec la langue on fait de la hure coupée en lèches ou en petits cubes. Il suffit de la faire revenir dans une grande marmite et on l'assaisonne, sel, poivre, quatre-épices, noix de muscade, vin blanc. On fait revenir tout ça dans le vin blanc tout doucement et après on la met dans un moule. Comme c'est très gélatineux, elle se fige rapidement ce qui facilite la découpe et la présentation.

### *La carcasse*

Le porc est fendu en deux. On met le demi-porc à plat sur une avance, c'est comme ça qu'on appelle une table en charcuterie. On enlève la poitrine, l'épaule, on sectionne le jambon, on le sépare de la pointe, l'équivalent du quasi chez le veau et du rumsteck chez le bœuf. Une fois ces séparations faites, il reste la longe, c'est-à-dire toute la

partie constituée de l'échine, des côtes découvertes, des côtes secondes, des côtes premières, des lombaires (côtes-filets) et de la pointe. Pour le jambon, on lui coupe la patte, on enlève l'os de la lunette ou on le désosse, ou on le sale.

### *Le jambon cru*

Si on en fait du cru, on enlève juste une partie de la lunette : après avoir enlevé l'araignée, on enlève la patte et on le sale. Quand le jambon est salé, on le laisse trois jours par kilo. Il est plongé dans un gros sel marin et frotté une fois par semaine. Durant la salaison, il est toujours posé sur une table légèrement inclinée de façon à faciliter l'égouttage car le sel fait ressortir l'humidité du porc. Une fois suffisamment salé on le sort, on le met dans de l'eau courante pendant une nuit, puis on l'assaisonne avec un cognac ou une eau-de-vie, des épices et des herbes bien frottées. Il marine dans ce jus pendant une nuit puis il est pendu dans un endroit ventilé, au frais où il sèche entre 9 et 12 mois. Quand il est sec, on peut le manger. On peut alors le désosser avec une gouge : on passe la gouge à l'intérieur et on sort l'os qu'on appelle un os coulé, et on reconstitue le jambon dans un moule. Il reste 48h sous presse. On peut alors le sortir et le découper au fur et à mesure de la découpe.

### *Le jambon cuit*

Pour faire le jambon cuit, on le coupe de la même façon, mais on enlève complètement la lunette. On le saumure avec du sel et un peu de sucre. Très peu car le sucre est un rougisseur alors que le sel est un conservateur. On le laisse deux ou trois jours dans la saumure puis on le sort, on le met dans l'eau et on le désosse. Il est alors mis dans un moule où il est pressé au fur et à mesure de son refroidissement. Puis on le fait cuire dans un bouillon pendant trois-quatre heures. Ce bouillon, on le gardait précieusement parce qu'il devenait corsé avec le temps. Il servait quelques mois : on le faisait rebouillir chaque fin de semaine et on le mettait au frais le samedi soir.

Pour faire ce bouillon, on faisait un fonds de sauce : on faisait revenir les os qu'on coupait en petits morceaux. Plus on les faisait dorer plus le fonds de sauce était foncé et corsé. Une fois les os revenus, on mettait de l'eau puis on laissait partir à ébullition pendant une heure. Pour faire revenir les os du fonds de sauce, on utilisait de l'huile ou du flambard. Le flambard, c'est tous les résidus de graisse écumés toute la semaine des bouillons et des sauces. On mettait ça dans une marmite et tous les samedis soirs, quand les ouvriers étaient partis, c'était mon travail : je faisais refondre ce flambard avant de le mettre au frais.

## *La longe, les pieds et la poitrine*

Une fois qu'on a fait le jambon, il reste la longe : l'échine, les côtes secondes, les côtes premières, les lombaires et le filet qui se trouve à l'intérieur à côté de la panne (graisse épaisse qui fournit du saindoux) où se trouvent les rognons. On enlève la panne, les rognons et on coupe la poitrine.

La poitrine : l'extrémité de la pointe, la mouille, est découpée en petits morceaux pour en faire des pâtés de campagne. La pointe est coupée, mise au sel, et cuite avec une potée. La poitrine proprement dite peut être découennée, désossée et salée : ça devient de la poitrine roulée. Mais on peut aussi faire des travers avec la poitrine.



Sur l'épaule, vous trouvez la macreuse avec laquelle vous pouvez faire de très bon rôtis, le jarret, la patte que vous pouvez mettre au sel ou dans un bouillon avec des légumes, la palette et le rond à rôtir. L'épaule ne se sale pas. On peut faire des jambons d'épaule mais le goût est moins bon.

Avec les pattes, on fait les pieds de porc, on les met au sel et on les rince bien. On les attache deux par deux autour d'une petite planchette et on les fait cuire avec des aromates, des clous de girofle, du thym, du romarin, du laurier pendant au moins deux heures. Une fois refroidis, ils peuvent être de nouveau cuits avec un vin blanc au four ou à la cocotte, on peut aussi les déguster froid avec un condiment quelconque comme une moutarde, ou une vinaigrette.



La longe est découennée, dégraissée d'une seule pièce et on la vend en rôti, en côtelettes ou en grillades.

### *L'abattage du bœuf*

Avant qu'il y ait l'abattage industriel, le bœuf était amené de l'écurie à l'abattoir. Il était attaché par les cornes avec un câble amarré à un poteau en fer. Avec un merlin, un genre de massette avec un tube, on le frappait derrière la nuque, le tube rentrait dans le cervelet et le séparait de la moelle épinière : la bête tombait. Elle ne pouvait plus se relever mais était toujours vivante. On lui donnait encore un coup de merlin au centre du front et on lui passait une verge dans la cervelle pour qu'elle soit moins nerveuse quand on la saigne.

On lui attachait alors la patte avant au tour à bille fixée au mur, on la relevait et on la saignait. Avec un couteau à saigner que l'on portait toujours à la taille, on coupait les deux veines fémorales autour du cou, ou alors on saignait directement à la poitrine la trachée artère du bas vers le haut. Le sang de bœuf n'est pas conservé. Il y a longtemps, il était utilisé pour peindre les chars à bœufs.

La bête était alors tournée sur le côté. On coupait la tête près des cornes, on les séparait et on les faisait retomber sans les enlever puisqu'il y avait encore la peau qui les retenait. La cervelle était retirée et mise au frais pour être vendue. Ensuite, la bête était mise sur le dos, les quatre fers en l'air, attachée avec des cordages aux râteliers sur les côtés. Les râteliers ce sont les dents de loup que l'on voyait souvent pendus dans les boucheries autrefois. On coupait les pattes, on écorchait la bête, on la dépouillait. On mettait la peau à part, on la salait avec du gros sel tout rouge, on la laissait toute une nuit, puis on la pliait on l'entassait avec d'autres en attendant le passage du ramasseur de peaux chargé de les porter aux tanneries.

Quand la bête était à moitié écorchée, on l'équasillait. C'est-à-dire qu'on la séparait en deux au niveau de l'entre-cuisse, et non pas le long de la colonne vertébrale. On coupait alors la poitrine qui était immédiatement sciée en deux, on sortait la langue.

La bête était suspendue par les deux crosses arrières. On enlevait la tête, on séparait les joues (dont la noix est délicieuse en daube), et on la fendait. Puis, on dégageait un peu le sacrum et on sciait à la main la jointure des lombaires. Dès qu'on entendait « clac », les deux cuisses se séparaient. Puis avec un couperet, on fendait la colonne vertébrale en partant des lombaires. On ne fendait pas au milieu des vertèbres comme aujourd'hui mais on les contournait en traçant au couteau un chemin qui serpentait entre les vertèbres : une à droite, une à gauche et ainsi de suite en descendant jusqu'au collier. Une fois la bête entièrement fendue, on sectionnait le nerf du collier.

À ce moment-là, la bête était divisée en deux. Sur une moitié, toujours pendue, on



séparait l'avant de l'arrière. On coupait l'avant à cinq côtes et on laissait huit côtes sur l'arrière. On prenait l'épaule avec un crochet et on la montait au tour.

Sur l'avant de la bête que l'on appelle AVT 5 (Avant-train à 5 côtes), vous avez : le collier, le train de côtes, la poitrine et l'épaule. Sur l'arrière que l'on appelle ART 8 (Arrière-train à 8 côtes), il reste : l'loyau, le flanchet et la cuisse. C'est sous cette forme de quart que le boucher-détaillant reçoit les bêtes, et c'est lui qui continue alors la découpe.

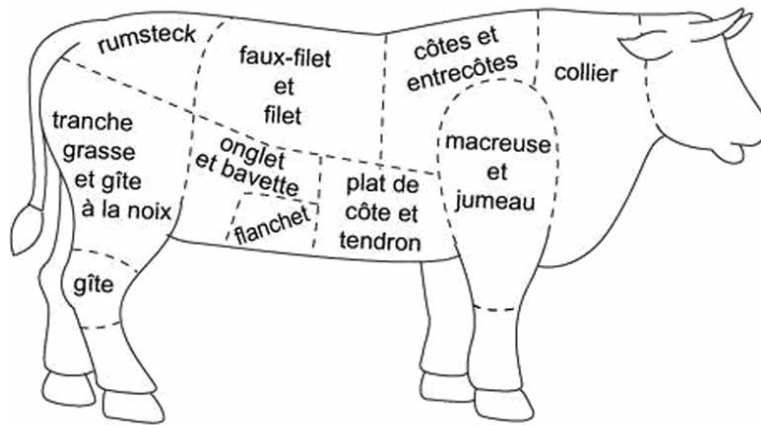
### ***L'AVT 5***

L'avant est pendu par l'épaule : on dégage la poitrine de l'épaule, on la coupe, et on enlève le train de côtes avec le collier. On désosse la poitrine entièrement pour qu'elle soit vendue en pot-au-feu. Le grumeau – la pointe de la poitrine – était autrefois très apprécié car il était gras et moelleux. Il ne faut pas oublier que le pain restait souvent la nourriture essentielle et qu'il était facile de l'accommoder avec du gras. On peut aussi enlever le plus gros du maigre à l'intérieur de la poitrine avec un couteau à émincer : elle est ainsi prête à être farcie. Le train de côtes restait un bas morceau qui se vendait beaucoup pour être braisé (la viande est saisie vivement à la surface, ce qui la colore et l'imperméabilise puis elle est cuite longuement à feu plus doux avec ou sans liquide). Le collier se désosse et se vend en daube (viande braisée dans un fonds de sauce, généralement au vin rouge). On faisait très peu de haché, les gens n'en mangeaient pas et préféraient de gros morceaux destinées à une cuisine plus familiale.

Sur l'épaule, dans la partie inférieure, on trouve le gîte avant avec le jarret. Le jarret se vendait en tranches assez épaisses, des rondins, avec l'os à moelle, et se cuisinait comme un pot-au-feu. Si on le désosse, l'appellation n'est plus la même : ce n'est plus un jarret mais un gîte nerveux. On l'utilise pour des daubes qui demandent des viandes à cuisson longue et lente. La macreuse, qui se trouve dans la partie supérieure de l'épaule, est utilisée en bifteck ou en rosbeef, mais ce n'est pas un excellent morceau. A côté de la macreuse, on trouve le jumeau, le dessus de palette qui, dénervé, est délicieux en bifteck.

### ***L'ART 8***

On enlève d'abord la panoufle, c'est une partie infâme de la cuisse que même les chiens ne mangent pas. Toujours sur la cuisse, on dégage l'œillet, puis on descend et on sépare le flanchet de l'loyau. Pour fleurir le flanchet, on utilise un couteau à tête ronde et non à tête pointue afin de ne pas abîmer la viande. Le flanchet se vend en pot-au-feu. Après on sépare l'loyau de la cuisse et on dégage le merlan, la bavette



d'aloyau et la tête de filet. Une fois que la tête de filet arrive à la jointure du sacrum, on sépare l'aloyau de la cuisse mais au niveau du rumsteck qui se situe à la pointe de la bête. Quand l'aloyau est détaché de la cuisse, ça s'appelle un aloyau déhanché. On pose alors l'aloyau sur la table, et on enlève la bavette d'aloyau, on lève le filet, en commençant par la pointe parce qu'on désosse toujours de la tête vers la queue et jamais l'inverse. Comme côtes, il ne reste plus que les côtes premières. On les sépare des lombaires : ça devient les côtes de bœuf ; désossées, ça s'appelle des entrecôtes. On désosse également les lombaires et ça devient un faux-filet. Le dessus de côte sert à faire du haché car les morceaux sont assez secs.

Revenons à la cuisse : quand l'arrière est complet, on sépare la cuisse de l'aloyau à la jointure de la lunette. Le rumsteck reste sur l'aloyau, l'aloyau est alors complet. Quand on sépare le rumsteck et l'aiguillette baronne de la cuisse et qu'il n'y a plus de jarret, ça s'appelle un globe. Il reste l'araignée, qui se trouve entre le rumsteck et le globe, et une boule ronde qui s'appelle le tendre de tranche qui se trouve sur l'os de la lunette. Cette tranche de tranche est désossée et sur celle-ci on sépare le merlan, la fausse araignée, la poire et le dessous de tranche. Ces morceaux sont extra en bifteck. Une fois le tendre de tranche enlevé du globe, il reste la tranche grasse composée du mouvant, du rond parisien et du plat de tranche grasse, et la semelle avec le gîte à la noix, le gîte-gîte qui s'appelle à Nice la galinette, et le rond de gîte. La queue, coupée, peut être cuite en sauce ou en pot-au-feu, car elle est gélatineuse. Enfin les pieds : on les échaude pour les mettre dans les tripes, sans oublier les onglons, la corne des pieds.



## *La délicatesse de la découpe*

Quand on sépare la viande, il faut que l'os reste blanc, qu'il n'y ait pas un seul petit morceau de viande, c'est ce que l'on appelle désosser à blanc, tirer au fil. La viande doit être claire, nette, il ne faut pas qu'il y ait un seul coup de couteau dans la viande, une seule marque quelconque. La viande doit être sans défaut et c'est une grande fierté du boucher.

La découpe entière d'une carcasse est la grande œuvre du boucher. Lorsque j'étais jeune je me rappelle d'une dispute entre un ouvrier et le fils du patron. Pour régler leur différend, à la manière d'un duel, ils ont pris chacun un arrière de bœuf et c'était à celui qui ferait le plus beau travail.

J'aurais pu désosser les yeux bandés rien qu'au toucher. Je connais parfaitement l'anatomie de la bête. En touchant je connais le grain de tous les morceaux, c'est une question de fibre. La bavette de l'aloüy et de l'œillet ce sont des viandes longues, le dessus de côtes ce sont des viandes serrées, l'entrecôte ce sont des viandes fines, l'aiguillette baronne c'est un cône, le rond parisien a deux parties, une ronde et une plate avec un nerf au milieu. Tout ça on peut le faire sans voir. Le plat de la tranche grasse, c'est pareil, rien qu'au toucher il a la forme d'une macreuse, on la reconnaît parce qu'il y a deux parties.

C'est également au toucher que l'on reconnaît les races de viande. La Salers est une très bonne viande mais qui n'a pas un grand rendement parce qu'elle est très forte en os. La Limousine possède des os très fins et son grain est également très fin. Plus le grain est fin, plus la viande est savoureuse. Un grain fin est une viande lisse qui n'a pas de marque quadrillée. Le grain de la Charolaise est plus important, ce qui peut la rendre moins tendre.

## *La triperie*

On utilise le gros boyau, le boyau du cul et le boyau droit que l'on échaude et que l'on coupe en deux. Vous avez également le menu (l'intestin grêle) dans lequel on fait des saucissons mélangés (porc et bœuf). La graisse autour des boyaux devient du flambard pour nos bouillons et nos fonds de sauce. C'est avec la panse que l'on fait la tripe. On la vide et on l'échaude puis on la frappe avec un bâton sur une banche - table incurvée sur laquelle on dépouille les agneaux et les veaux. Il y a aussi le feuillet : échaudé, il forme une boule coupée en deux. On la débarrasse des impuretés, on l'échaude et on enlève toute la pellicule, comme la panse, la noue. Autrefois on utilisait aussi la baudruche avec laquelle on faisait des langues écarlates. On faisait cuire la langue puis on la mettait dans cette baudruche. On terminait la cuisson dans la baudruche et on la

passait au carmin. Ça se vendait comme des petits pains. Et puis, il y a aussi le foie, le cœur que l'on grillait.

### *Les différences de modes de cuisson depuis les années 1950*

Avant les gens faisaient beaucoup de viandes à braiser. La côte de bœuf par exemple. Quand je travaillais à Issoire, le samedi on préparait une vingtaine de côtes de bœufs et elles étaient vendues pour être braisées à la cocotte mijotée. Ce mode de cuisson permettait d'utiliser beaucoup de pain, de saucer avec son bout de pain. Mijotée, c'est très savoureux, car c'est cuit tout doucement et il reste tous les sucs de la viande. Grillée saignante, ce que vous perdez en saveur vous le gagnez en tendreté. Mais grillée, vous pouvez aussi donner un parfum considérable à la viande, non pas en mettant des herbes sur la viande, mais en les déposant sur la braise pas trop rouge ce qui permet d'enfumer délicatement la viande.

La viande se consomme de plus en plus saignante et de moins en moins cuite. Les daubes se font rares. Je me souviens de celle de la grand-mère de ma femme. Sur la cuisinière à bois, elle la faisait partir tout doucement pendant cinq heures. Le soir, quand elle allait se coucher, comme il y avait encore du bois dans la cuisinière, elle mettait la daube à proximité de la bouillotte contre la cuisinière pour qu'elle finisse de cuire. Elle la couvrait avec une assiette fendue dans laquelle elle mettait du vin. Le vin tombait goutte à goutte : ça donnait un parfum considérable.

*Propos recueillis par Damien Baldin*

<sup>1</sup> Marcel Detienne, Jean-Pierre Vernant, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979, 336 p. Guy Berthiaume, *Les Rôles des mâgeiros : étude sur la boucherie, la cuisine et le sacrifice dans la Grèce ancienne*, Leiden, Brill, 1982, 141 p.

<sup>2</sup> Noëlie Vialles, *Le Sang et la chair : les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, MSH, 1987, 167 p.



Photos : Désossage d'un gigot d'agneau - Jean-Luc Baldin