



On trouve dans le commerce des grills ou « smokers » conçus pour le fumage à chaud.

Stéphane Oester a réinvesti avec succès le fumoir du Banneret Wisard.

La cuisson par fumage, un éloge de la lenteur

La cuisson à chaud par fumage, ou à froid via un fumoir, s'inscrit dans l'air du temps et change des éternelles grillades à la belle saison. Les grills ou appareils prévus à cet effet font partie de l'assortiment en magasin, et les gourmets, lassés par les marinades qui donnent un même goût à la viande, apprécient ce retour à un fumet véritable, qui demande toutefois un certain degré de patience. Allons donc humer cela de plus près chez un boucher de campagne.

TEXTE: MIREILLE CHÈVRE

Stéphane Oester, jeune boucher de campagne de Grandval, a flairé le bon filon il y a une douzaine d'années en réinvestissant le fumoir du Banneret Wisard, autant d'années qu'il « apprend » cette manière d'apprêter la viande, qui va « à contresens de l'industrie ». C'est dans l'antique cuisine d'autant de 1535 qu'il allume un feu chaque matin non loin des pièces de viande, qui pendent en rangs serrés pour s'imprégner de la fumée ambiante. Un feu qu'il laisse mourir quelques heures plus tard pour éviter un goût trop prononcé. Quatre semaines pour les saucisses

à cuire, six à huit pour le lard et le jambon, voilà grosso modo les délais d'attente avant de pouvoir déguster ces grands classiques de la cuisine fumés à froid. Quoique. « Tout dépend de la météo, précise Stéphane Oester. Un temps humide fait augmenter la durée passée dans le fumoir, mais un temps de bise la fait diminuer. »

C'est en remettant en fonction le vieux fumoir inutilisé que le boucher de campagne a donc fait ses gammes, avant de passer également à la cuisson de la viande par fumage à chaud l'année dernière. En premier lieu pour dynamiser les activités liées au vieux bâtiment, en organisant une « broche », qui a ravi les visiteurs. L'énorme cuisse de bœuf de 45 kg est partie en 1 h 30, confie Stéphane Oester, qui explique les raisons de ce succès par la bonne odeur dégagée tout au long de la très lente cuisson, 14 h quand même, et le goût authentique de la viande.

Une viande bien rassis

Pour commencer, le boucher de campagne a construit un grill vertical, à la mesure de son ambition. « Un grill tout simple, avec un moteur en haut et un roulement en bas pour faire tourner la broche », précise-t-il. Le foyer, tout en hauteur, est surmonté



La viande est cuite sans assaisonnement pour garder le goût authentique.

d'un couvercle pour éviter la déperdition de chaleur. Le feu est alimenté par du bois de hêtre, qui se consomme lentement. La fumée produite rentre alors dans la viande en lui donnant ce goût si particulier. « Comme pour le pain cuit au feu de bois », image Stéphane Oester.

Avant de passer à la broche, la viande doit être rassis. « C'est important pour avoir une viande tendre », explique le boucher de campagne. Une fois rassis, la pièce est installée sur le grill vertical pour assurer une cuisson homogène puis arrosée régulièrement pour éviter que l'extérieur de la viande forme une croûte. Question préparation, Stéphane Oester s'abstient d'assaisonner la viande au moment de la cuisson, pour garder justement ce goût authentique. Il met toutefois du gros sel et autre assaisonnement à disposition de ses convives. Et le concept fonctionne bien, les premières commandes affluent et une deuxième broche animera le banneret le 28 mars. Les gens sont toujours plus sensibles aux produits régionaux et à la façon dont ils sont produits. Ils préfèrent manger moins de viande, mais de meilleure qualité, observe Stéphane Oester.

Pas besoin toutefois d'être bricoleur dans l'âme ou de disposer d'une cuisine antique pour profiter de telles

sauveurs. Le fumage à froid ou à chaud est aussi accessible au simple amateur de bonne chère. On trouve dans le commerce des grills ou « smokers » conçus pour le fumage à chaud et des armoires ou appareils divers permettant un fumage à froid. Il est même possible d'adapter son barbecue lambda à gaz ou à charbon au fumage à chaud, pourvu qu'il soit fermé à l'aide d'un couvercle pour permettre que la fumée imprègne les aliments.

Dans le cas d'un fumage à froid, les aliments apprêtés sont exposés pendant plusieurs heures, jours ou semaines dans un compartiment, chauffé à une température située entre 20 et 26 degrés via un second compartiment où est situé le combustible, de la scieure de préférence. Cette technique s'effectue en principe par intervalles ou phases de fumage. Lors du fumage à chaud, la température peut atteindre 100 degrés; les aliments sont alors simultanément cuits et fumés. Le fumage au barbecue se fait en général à chaud, également via une chambre séparée, à moins que l'on opte pour une caissette de copeaux ou des copeaux préalablement trempés dans l'eau puis répartis sur la braise du charbon. À noter que certains appareils permettent un fumage mixte, à froid ou à chaud.

Frésard Frères

DeLaval Services
Menuiserie / Agencement

Fenêtres et Portes
PVC / Bois / Alu

Chemin du Finage 9 | 2350 Saignelégier | 032 951 29 64 | www.fresardfreres.ch

Erwin Gerber SA Electricité

Delémont - 032 422 68 25
www.gerbersa.ch

Zoolistic

Revenir aux fondamentaux naturels !

Chiens et chats sont carnivores,
découvrez-en plus sur la nutrition !

En mai, une
consultation gratuite !



Delémont / Zoolistic.ch@gmail.com / 032 422 00 75