



Les essais en ouvert d'Alex Corton

Alex Corton, gastrologue de garde

Restaurant Queue de Cheval*

Chez les bestiaux de boucherie, le filet constitue la partie charnue courant le long de l'épine dorsale. Pièce la plus tendre, peut-être la plus fade, sûrement la plus chère au kilogramme.

On y tranche, s'agissant du filet de veau, le grenadin, dont l'équivalent chez le bœuf se dénomme tournedos, ou chateaubriand, selon la façon de le présenter. On va même, pour le porc, jusqu'à parler de filet "mignon".

Les Américains du Nord réservent l'expression "filet mignon", en français dans le texte, au filet de bœuf, voire à tout "beefsteak" un peu épais, mais tendre. Ce qui peut être source de quiproquos d'un côté comme de l'autre de l'Atlantique.

Les amateurs connaissent ces établissements particuliers appelés *steakhouses* aux États-Unis et grilladeries au Québec, restaurants spécifiquement orientés sur la consommation de la viande rouge. On les identifie, dès l'entrée, par l'existence d'une chambre froide aux épaisses parois vitrées couvertes de buée, où les pièces de bœuf sont rangées comme livres en bibliothèque.

L'ambiance, dans ce petit local, est soigneusement programmée : température juste au-dessus du point de congélation, 85 % d'humidité constante, circulation d'air permanente. La viande y subit le "vieillessement à sec", procédé autorisé par la réglementation locale. Pendant près d'un mois, les enzymes assouplissent les fibres musculaires, la déshydratation concentre les saveurs, la pièce de bœuf se momifie, sa surface prend une couleur

noir violacé. Mais la croûte enlevée, une fois parée pour l'assiette, elle apparaîtra rouge bourgogne.

Après la cuisson idoine, l'impression gustative est vraiment très particulière et la tendreté inégalable. La viande ainsi accommodée répondant aux critères "prime USDA"¹, l'expérience n'est pas vraiment bon marché mais vaut la peine.

"Steaks are a little like sex, every once in a while you need to have a little", prétend le menu du restaurant Queue de Cheval, à Montréal. À l'intérieur d'un édifice style "hôtel particulier" fin XIX^e a été installé un gigantesque piano² circulaire, surmonté d'une vaste hotte aspirante. Trois lascars en tunique blanche s'affairent, au fur et à mesure des commandes. En périphérie, des tables, disposées dans une salle mi-boiseries de bar anglais, mi-briquettes sombres. Une mezzanine surplombe l'ensemble, accessible par un escalier spectaculaire. Aux murs, les habitués diplômés, garantissant la qualification de l'endroit par tous les guides et confréries gastronomiques, et des peintures sur le thème des courses hippiques.

On perçoit bien la préoccupation qui a présidé à la construction du décor, presque un cahier des charges, auquel répond sûrement le choix des hôtes d'accueil, du genre liane sinieuse habillée serré.

Ici on dîne chez les virils, conformément à la devise de la maison : "Be kind to animals, eat your meat rare".

De passage ce soir-là, après les crevettes giga, j'ai choisi un filet mignon coupe dite "base-ball", épais comme la paluche d'un bûcheron. Le serveur présente le morceau de barbaque avant son passage sur le grill, puis le rapporte, flanqué d'une pomme de terre au four et d'une tête d'ail de dix logettes³. Pour accompagner le tout, un verre de cabernet-sauvignon, une bouteille d'Évian, "the natural spring water imported from the French Alps". Voilà qui me permettra de compenser le décalage horaire.

À portée de main, un moulin à poivre de grande taille, broyant gros les grains. Dans les brasseries parisiennes à l'ancienne, on appelle ce modèle un "Rubirosa". Porfirio Rubirosa était l'inamovible diplomate de la République dominicaine en poste à Paris... et même à Vichy pendant quelques mois, où il en profita pour épouser Danielle Darrieux, le temps d'une romance... Il fut, dans l'entre-deux-guerres, l'incarnation même du play-boy, son carnet de tendresse répertoriant toutes les beautés de l'époque. Il mourut en 1965, dans un accident de la circulation au bois de Boulogne.

La rumeur le disait superbement doté par la nature, d'où le surnom du moulin à poivre. ■

¹ USDA : United States Department of Agriculture.

² plan de travail avec sa batterie de cuisine, ses plaques chauffantes, ses grils, où officie un cuisinier

³ (précautionneusement écartée, je déteste l'ail...).

* Queue de Cheval
1221 boulevard René-Levesque Ouest
Montréal QC H3G1T1
Tél. : +1 514.390.0090
www.queuedecheval.com