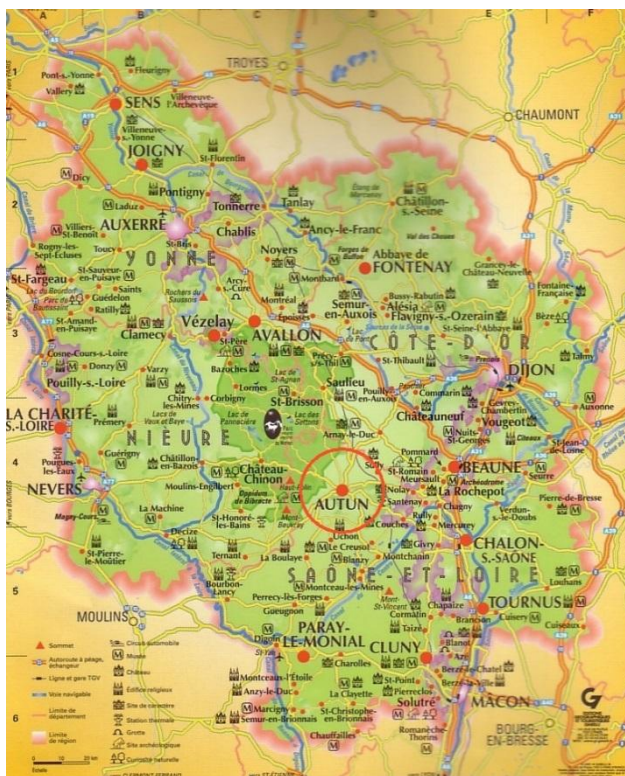


ArkéAuLogis du Boeuf Bourguignon

par Véronique Wiets

LA BOURGOGNE



LE CHAROLAIS

Situation géographique

Au sud du Morvan, entre les vallées de l'Arroux à l'ouest et de la Gueye à l'est, le Charolais verdoie en de larges ondulations bocagères, clôturées de bouchures et tachetées de ces bovins charnus à la robe blanche qui ont fait sa réputation mondiale. Les marnes des vallées donnent d'excellents prés. Ailleurs, les cultures se mêlent aux prairies. Les secteurs d'altitude supérieure, venteux et pluvieux, conviennent aux ovins de race charolaise.

Charolles, dans le département de la Saône et Loire « capitale de la viande », berceau des races bovines et ovines qui portent son nom, étend ses vieilles demeures fleuries aux toits pentus dans un vallon ceinturé par l'Arconce et la Semence (d'où son surnom de « Venise charolaise »). Seconde agglomération du pays : Paray-le-Monial.

LE BŒUF EN BOURGOGNE – LA CHAROLAISE



Gastronomie

Viande de bœuf charolais : entrecôte, côte de bœuf, tournedos, filet... pot-au-feu, potée charolaise, potée bourguignonne, bœuf bourguignon, pour ce qui nous intéresse.

Histoire de la race charolaise

Le développement en Europe au XVI^e siècle de l'enclôture, c'est-à-dire l'appropriation du bien commun par la propriété privée, puis de la loi du partage du 5 juin 1793, ont fait reculer les bois et prés communaux même s'il en existe encore de nombreux en Europe.

- 1) De nombreuses terres, plus ou moins laissées à l'abandon, sont donc réparties aux paysans et éleveurs devenus propriétaires, pour une meilleure exploitation et un meilleur entretien des pâturages favorisant ainsi une meilleure nourriture pour les bêtes.
- 2) Parallèlement, c'est à la fin du XVIII^e siècle que les éleveurs créent les races pour spécialiser les animaux en fonction des performances constatées des bêtes :
 - Pour le trait
 - Pour le lait
 - Pour la viande
- 3) Les 1^{ères} sélections des bêtes ont lieu en 1820 (création de la race charolaise). Un éleveur Claude Mathieu à OYE (Saint Christophe en Brionnais) procède au croisement d'une Charolaise et d'une Durham (race anglaise) dans la 1^{ère} moitié du XIX^e siècle. S'il est constaté une amélioration de la qualité de

la viande grâce à ce croisement, l'effet d'hétérosis s'atténue sur 30 ans. (Perte totale de qualité gagnée). En 1850, ce croisement est abandonné.

- 4) La race charolaise est uniquement une race à viande. Elle n'est pas une race allaitante.
- 5) L'amélioration de la nourriture après 1970 met en évidence le potentiel des bêtes. Hormis les pâturages d'été, (la charolaise se contente de fourrage grossier), de mi-novembre à mi-avril, la nourriture est constituée de tourteau (restes du colza du lin et du tournesol après pression pour extraction de l'huile, de pulpe de betterave et de luzerne (foin, flore monté à graine coupé en juin et stocké).
- 6) Après 1960, un contrôle des performances est effectué. Pesée à 4 mois, à 7 mois, pointage de la morphologie (viande, squelette, qualité de race). Les concours donnent les meilleurs spécimens et améliorent la race. Les observations sur la bête portent sur : le fanon (l'encolure), le jarret, la robe. Ces observations déterminent la bête pour l'élevage ou la viande. Aujourd'hui, les analyses d'ADN sont mises en oeuvre. Elles ont permis de faire ressortir 2 gènes : le gène culard (hypertrophie musculaire) et le gène sans cornes.
- 7) Exode rural dû à l'industrialisation et au chemin de fer, + augmentation du niveau de vie + besoins de consommation de viande de plus en plus importants + l'après-guerre + la révolution agricole + les moyens de conservation de la viande : le contingent de charolaises, passe de 400 000 en 1864 à 1 100 000 en 1900, à 1 850 000 en 2000.
- 8) La règle administrative est la suivante : de 18 à 24 mois : taurillon, à 2 ans : taureau. La bête productrice de veau peut vivre jusqu'à + de 15 ans. Une bonne productrice c'est 1 veau par an. Une vache « réformée » est une mauvaise productrice. Après abattage de la bête, le stockage de la viande en abattoir devrait durer 3 semaines. C'est rarement le cas (2 semaines).

Bœuf bourguignon

Ragout préparé avec morceaux de viande de bœuf cuits à la cocotte dans du vin rouge avec des carottes et oignons

En France, le bœuf bourguignon est un plat gastronomique traditionnel

Plat emblématique de la province dont il se revendique, le bœuf bourguignon est une estouffade de morceaux de viande farinée (ou singée) (paleron, collier ou gîte à la noix... si possible de bœuf charolais) longuement mijotée 2 à 3 heures à feu doux dans du vin rouge et accompagnée d'une garniture de champignons et de petits oignons, auxquels s'associent généralement des lardons, des carottes. Servi généralement avec des pommes de terre.

Ce plat est préparé dans une cocote ou marmite en fonte adaptée pour les plats en sauce. Les pores de la fonte permettent de développer l'arôme des aliments qui mijotent.

Menu du dimanche 24 mars

La viande :

Race : « blonde d'Aquitaine »

Elevée dans les Deux Sèvres (79) Sainte Ouenne.

Eleveur : Monsieur René Papin

Age de la vache : 5,02 ans

Abattue le 07 mars 2013

Morceaux choisis : Paleron – gîte : morceaux très moelleux

Oignons grelots (Hollande)

Oignons (Cergy)

Ail (Tarn et Garonne)

Carottes (Cergy)

Lard fumé

Farine

Champignons de Paris (Chatou)

Pommes de terre (Bretagne)

Le vin

Aux II^e et I^{er} siècles avant notre ère, la Gaule est l'une des places principales du commerce du vin romain en Occident importé dans des amphores. Dès le milieu du 1^{er} siècle de notre ère, la vigne est cultivée en Narbonnais,



en Aquitaine, en Bourgogne, dans les pays de la Loire et le Bassin Parisien.

Des fouilles archéologiques ont révélé en Côte d'Or à Gevrey-Chambertin, des vignes datées des I – IIIe siècles «vignes basses implantées dans des fosses rectangulaires alignées»¹.

Cépage Syrah

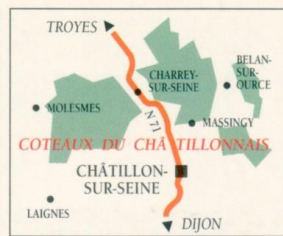
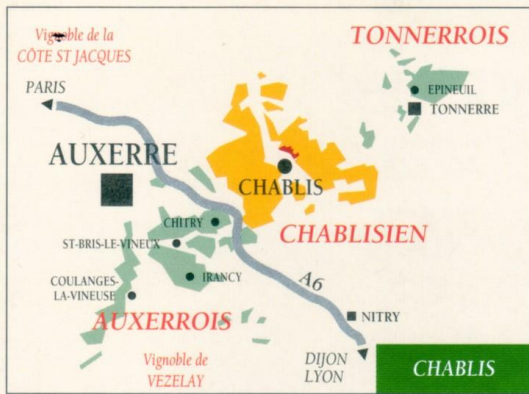
Le cépage est une variété de vigne utilisée pour faire le vin.

La science qui permet de déterminer quel est le cépage que vous avez en face de vous s'appelle l'ampélographie.

La syrah ou serine, nom qu'elle porte à Ampuis (Rhône), a comme radical *ser*, nom [celto-ligure](#), qui désigne une montagne allongée ou arrondie dans le midi de la France et a donné *serra* en portugais et *sierra* en espagnol. Ces monts en forme de serre ont servi à dénommer le long du Rhône les villages de Serrière et la vallée de la Seran, où coule un de ses affluents.

La syrah est prépondérante dans les côtes du Rhône septentrionales. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas, et la syrah s'est étendue à l'ensemble de la vallée du [Rhône](#) ([côtes du Rhône](#) méridionales), puis à la [Provence](#), au [Languedoc-Roussillon](#) et au [sud-ouest](#).

¹. Source = La France racontée par les archéologues *fouilles et découvertes au XXIe siècle* – Cyril Marcigny et Daphné Bétard – Gallimard Inrap



LA BOURGOGNE & SES CINQ VIGNOBLES

- CHABLIS
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- CÔTE CHALONNAISE
- MÂCONNAIS

