Presse écrite FRA

Les Echos WEEK-END

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **713000**

Sujet du média : **Lifestyle**

Edition : **Du 20 au 21 octobre 2023 P.7-11**

Journalistes : **Henri Gibier**

Nombre de mots : **2585**

STYLE

Le steak tartare, tel qu'il est présenté à la *Closerie des Lilas*, à Paris.

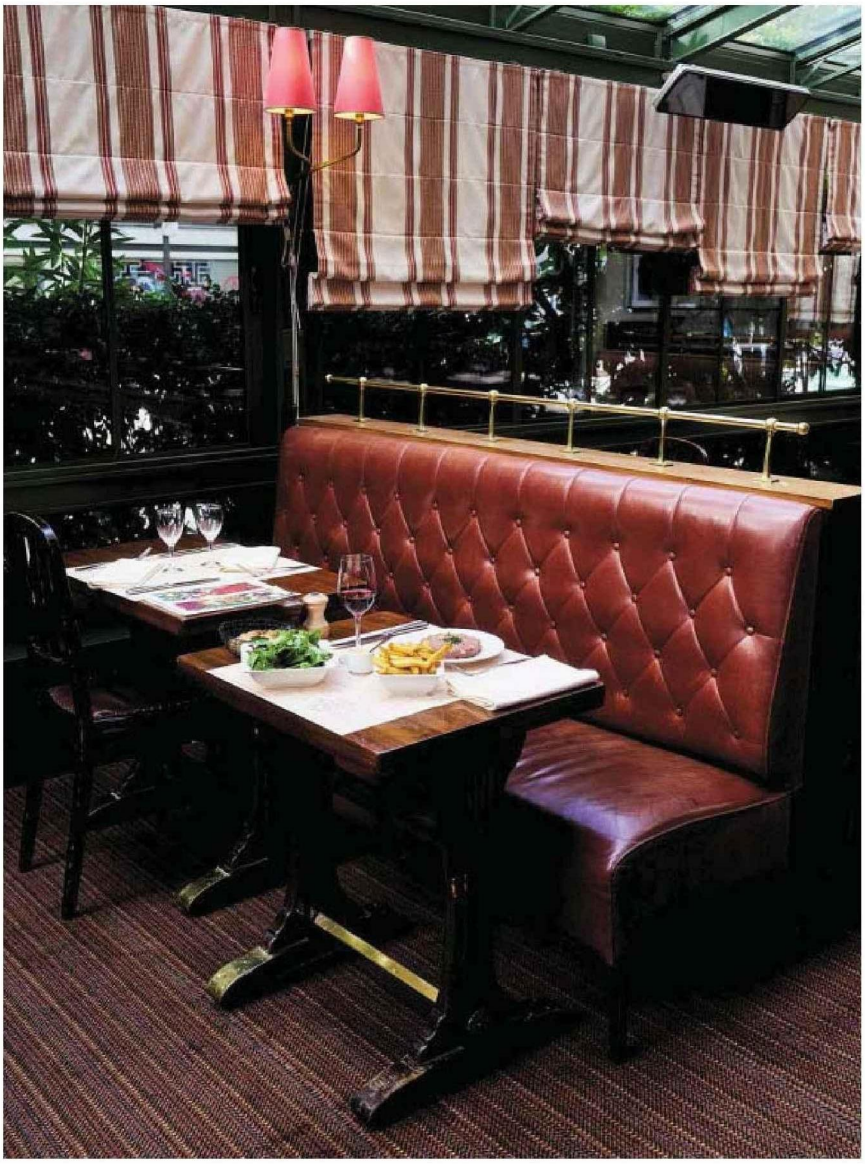
LE STEAK TARTARE, UN GRAND CRU À LA CARTE

Par Henri Gibier – Photographe : Manuel Braun

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

On dit les Français fâchés avec la viande, mais ils ne l'ont jamais mangée autant crue à travers ce plat iconique des brasseries. Haché ou coupé au couteau, assaisonné de multiples façons, le tartare, aux origines toujours aussi mystérieuses, ne cesse de se transformer sous les mains expertes de nos plus grands chefs.

À la fin du premier confinement, durant l'été 2020, le microcosme de Saint-Germain-des-Prés a compris que l'on était entré dans le «monde d'après», quand le *Café de Flore* a fait une sorte de révolution sur sa carte en y introduisant, pour la première fois en 125 ans d'existence, le steak tartare. Paul Boubal, son propriétaire dans l'après-guerre, à la grande époque de l'existentialisme et de Jean-Paul Sartre, s'était toujours refusé à ouvrir ses portes à ce plat qui, à ses yeux, aurait transformé son café en brasserie: «*Moi, vivant, il n'y aura pas de viande au "Flore"*», professait-il. C'était sans compter avec l'irrésistible appel de la viande crue, plus vivace que jamais en 2023, malgré l'essor du véganisme. «*C'est le classique parisien par excellence*», juge James Ney, directeur général de *Drouant*. Aucune brasserie digne de ce nom, aucun haut lieu touristique, n'échappe aujourd'hui à l'emprise du steak tartare.



RÉVOLUTION AU « CAFÉ DE FLORE »

Pour le successeur de Paul Boubal, la pression de la clientèle était devenue trop forte: «*On souhaitait garder notre identité de café*, explique Carole Chrétiennot, la directrice de la communication du *Flore. Mais on a voulu quand même essayer pour répondre à la demande, et, tout de suite, c'est devenu l'un de nos trois plats vedettes.*» Ultime rempart, malgré tout, à la normalisation de l'ancien temple des intellectuels engagés, le steak tartare n'y est pas servi accompagné de frites, qui lui sont pourtant presque consubstantielles, mais de quelques chips et une salade. Si l'on veut le déguster dans les règles, il suffit d'une promenade jusqu'à une autre institution de la rive gauche, la *Closerie des Lilas*, qui appartient désormais au même propriétaire que le *Café de Flore*, Miroslav

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Page de la gauche, l'intérieur de la *Closerie des Lilas*.

Ci-contre, tartare de filet de charolais aux algues, vinaigrette au dashi et salicorne, à déguster au *Château de la Gaude*, à Aix-en-Provence, et tartare de bœuf revisité par Éric Frechon au *Drugstore*, à Paris.

ILLUSTRATION : GAËTAN ROBLOT POUR LES ECHOS WEEK-END MANUEL BRAUN POUR LES ECHOS WEEK-END DR KHOROSHAYEV DMITRO

Siljegovic. C'est sur les banquettes de la brasserie chère à Philippe Sollers que le redouté chroniqueur gastronomique du *Monde*, il y a exactement un demi-siècle, décréta qu'il y avait rencontré *« le tartare parfait »*.

Pour celui qui écrivait sous le pseudonyme de La Reynière, de son vrai nom Roger Courtine, le steak tartare faisait partie de ces *« mets qui ne pardonnent pas et qui classent un restaurant »*. Son éblouissement de 1973 venait du fait que dans sa brasserie préférée, le steak était haché devant lui au couteau dans un saladier, ce qui est encore le cas de nos jours. *« Il y a un côté démodé qu'on tient à garder »*, explique Carole Chrétiennot, chargée des mêmes fonctions à la *Closerie* qu'au *Flore*. Cette découpe en salle est, de fait, de plus en plus rare, pour des raisons économiques faciles à imaginer. À un moment où la restauration souffre d'un déficit de personnel, mobiliser un serveur pour trancher la viande devant le client, ou simplement l'assaisonner à son goût, alors que le tartare se présente, en général, comme un plat peu coûteux, s'avère un luxe.

Un autre café parisien historique, *Le Select*, à Montparnasse, vient d'ailleurs d'y renoncer, le conservant uniquement sous sa forme hachée.

Justement parce que ce plat emblématique y est traité avec le cérémonial de circonstance, Laurent Plantier se souvient avoir souvent parlé affaires avec Alain Ducasse, alors son associé, en partageant un tartare à la brasserie du *Plaza*, dont le chef multi-étoilé s'occupait à l'époque. *« Pour moi cela reste l'endroit de prédilection pour en manger »*, confesse le fondateur de FrenchFood Capital, un fonds d'investissement dans l'alimentaire et la restauration, tout un soulignant que cela a un prix : le tartare à la carte du *Relais Plaza* vaut 42 euros, alors que celui de *Dubillot*, une des brasseries dans laquelle lui-même a investi, classé comme un des meilleurs de Paris dans le Top 5 des *Échos Week-End*, il y a deux ans, est facturé 15 euros.

La différence s'explique par la qualité de la viande – du filet au *Relais* –,et par la préparation en salle. Quand *Drouant*, repris par les trois frères Gardinier– qui se veulent les gardiens de « l'art de vivre à la française » –, a voulu se réinventer, en 2019, il s'est procuré guéridons sur mesure et bols de cuivre pour assurer le spectacle, l'œuf étant monté en mayonnaise sur de la glace devant le client.

« Seules les brasseries servant de gros volumes peuvent se permettre d'avoir leurs propres hachoirs réfrigérés », observe toutefois le spécialiste de la restauration Robert Petit.

LES INGRÉDIENTS DE LA DISCORDE

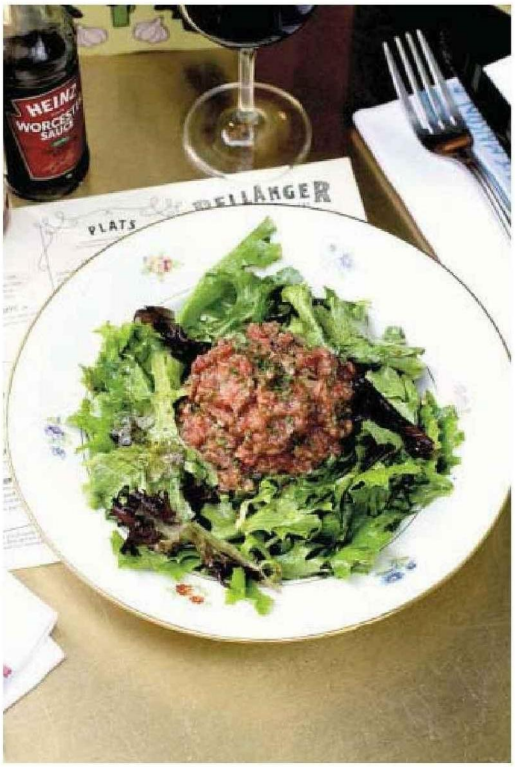
Quasi-unanimité sur la base : câpres ou cornichons, coupés en fines brunoises ; oignon ou l'échalote hachés en petite quantité ; persil frais et tabasco.
La qualité de la viande est importante, mais le recours au filet, vanté par plusieurs chefs, n'a de sens que s'il est tranché au couteau. Si le steak est haché, le rumsteck fait l'affaire, un peu de gras n'est pas gênant.

Au couteau ou haché. Pour les puristes, un steak tartare digne de ce nom doit être coupé au couteau, sur place, de préférence sur un lit de glace, ce qui éviterait que la viande « chauffe » par l'action prolongée des ingrédients qui lui sont ajoutés. D'autres relativisent l'importance aujourd'hui de cette technique.

Sauce Worcestershire ou Viandox. Personne n'est en mesure de dire comment cette sauce anglaise créée au XIXe siècle a abouti dans nos tartares. Certains chefs, comme Jean-François Piège, du Grand Restaurant défendent l'alternative nationale du Viandox.

Huile et vinaigre. Stéphanie Le Quellec en met quelques gouttes dans le tartare de *Madame Rêve*, d'autres estiment que cela gâche le goût de la viande. Romain Van Thienen, le chef de Drouant, a imaginé une version bis dans laquelle son filet de bœuf haché est juste assaisonné avec une huile spéciale confectionnée

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Steak, salade et sauce Worcestershire, à la brasserie Dubillot, à Paris.

En bas, cavalier tatar, gravure du XIXe siècle. La légende veut qu'ils attendrissent la viande sous leur selle avant de la manger crue, d'où le steak tartare…

Partenaire du chef Thierry Marx sur plusieurs projets, il estime que *«sans doute 80% des restaurants achètent leur viande déjà hachée ou précoupée, sous vide, pour des questions d'hygiène»*.

Charal, numéro 1 du secteur, a mis sur le marché il y a deux ans, un tartare Label Rouge au couteau, 100% surgelé, en collaboration avec le chef étoilé Clément Bouvier. Sysco ou Metro, les grossistes travaillant pour la restauration affichent des produits semblables. *«Plus que pour d'autres plats, celui-ci pose une question de confiance chez le consommateur»*, confirme Éric Frechon, chef triplement étoilé d'*Épicure*, le restaurant du *Bristol*. *«Fan du tartare»*, il ne le sert pas dans le restaurant gastronomique du palace, mais l'a mis en vedette dans les établissements dont il supervise les menus comme le *Drugstore* Publicis ou la *Brasserie Lazare*. *«Dans l'un et l'autre cas ce sont nos plus grosses ventes*, indique l'inventif cuisinier qui a mis au point, à Saint-Lazare, *une recette mystérieuse qu'on ne dévoile jamais.»* En raison de ses exigences en matière d'hygiène, ce plat tellement courant et banal en France prend une allure plus exceptionnelle à Londres ou à New York. Certains restaurants de Manhattan l'ont retiré de leur carte par peur de procès en cas d'éventuels pépins, réels ou imaginaires.

STEAK TARTARE OU STEAK DE HAMBOURG ?

«Le cru, c'est chaud, s'en amuse le sociologue de l'alimentation Claude Fischler. *Le sentiment de danger est inséparable de la viande crue, hachée ou découpée à l'avance.»* Pour le directeur de recherche émérite au CNRS, il subsiste un autre obstacle au triomphe total du steak tartare : son caractère barbare. La légende sur son origine a contribué à cette mauvaise réputation.

Comme son nom l'indique, sa naissance remonterait aux Mongols de Gengis Khan, qui deviennent des Cosaques, ou des Tatars, selon les versions. Lors de leurs longues chevauchées, ils auraient eu l'habitude de découper les chevaux épuisés et de placer sous leur selle les morceaux de viande pour qu'ils s'attendrissent pendant quelques heures avant de les manger tels quels.

Le cartographe Guillaume Le Vasseur, sieur de Beauplan le raconte, un brin dégoûté, en 1651 dans sa *Description d'Ukranie* (Ukraine). On attribue parfois à Jules Verne, et son roman *Michel Strogoff*, dont le héros tombe aux mains de féroces cosaques au cours de son aventure, l'introduction du plat dans les brasseries françaises. Dans la pièce que l'auteur tira de son livre, qui fut un grand succès au XIXe siècle, les protagonistes s'échangent des recettes, dont celle du koulbat, *«un pâté fait avec de la viande et des œufs»*. Il devait s'agir du koulibiac, mais le malentendu aurait suffi.

Cette généalogie expliquerait, qu'à ses débuts, le steak tartare ait été confectionné à base de viande de cheval et non de bœuf. Mais il y a bien d'autres pistes évoquées qui semblent moins sauvages. Celle du «steak de Hambourg», appelé ainsi parce qu'il provenait du grand port sur la Baltique, qui se présentait sous forme d'une viande hachée assaisonnée et généralement crue, accompagné d'oignons et de chapelure. Dans le reste du monde, on le voit plutôt comme l'ancêtre du… hamburger. Pour les Belges, qui le dénomment «le filet américain», ou «l'américain arrangé», l'invention du tartare serait due à Joseph Niels, en 1926, prestigieux directeur

à partir du vert de poireaux.

Œuf ou mayonnaise. En France, on sert le tartare le plus souvent avec un jaune d'œuf pour faire le liant. Les Belges utilisent la mayonnaise dans leur «steak américain», au grand

dam des intégristes. Éric Frechon, dans sa *Brasserie Lazare*, préfère lui aussi une mayonnaise moutardée.

Ketchup ou pas. La célèbre américaine a ses adversaires farouches mais tous les chefs ne la rejettent pas. Antoine Westermann considère qu'en petite quantité, ce n'est pas gênant – tout en précisant qu'il n'en mange jamais. Éric Frechon reconnaît son *«côté addictif sucré salé»*.

Un aller-retour. (Une hérésie !) De plus en plus de brasseries proposent un tartare servi après un court passage dans la poêle pour le tiédir. Un non-sens pour tous les chefs, cette fois unanimes, qui y voient surtout une concession au tourisme, les Anglo-Saxons ayant souvent un problème avec la viande crue.

Entrée ou plat. Dans beaucoup de pays qui l'ont adopté, le tartare est plutôt servi comme une entrée en plus petite portion, sur une tranche de pain. C'est souvent le cas à New York ou à Londres, et presque général en Suisse ou en Italie.

CARMEN VAZQUEZ NORTH WIND PICTURES/BRIDGEMAN IMAGES CARMEN VAZQUEZ

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

DANS LE FILM « WALL STREET », LE STEAK CRU DEVIENT UNE MÉTAPHORE DE LA CRUAUTÉ ET DU MACHISME DU MONDE DE LA FINANCE AMÉRICAINE.

À la carte de son *Kitchen*, Stéphanie Le Quellec propose un tartare de bavette, avec une pointe de vinaigre.

du restaurant *La Taverne Royale*, à Bruxelles. En France, c'est dès 1921, dans son fameux *Guide culinaire*, qu'Auguste Escoffier évoquait, sans trop s'y attarder, la recette du « Bifteck à la Tartare », précisée quinze ans plus tard par Prosper Montagné, dans le *Larousse gastronomique*. L'un comme l'autre paraissent relier le mot de tartare, moins à Attila, Gengis Khan ou quelque autre barbare qu'à la sauce du même nom, déjà utilisée pour accompagner viandes et poissons durant le Grand Siècle.

Reste que le procès en barbarisme pointe régulièrement, et cela bien avant les campagnes contemporaines des militants antiviande. S'y conjugue ou s'y ajoute, une image très masculine. *« Il est surconsommé par les hommes et sous consommé par les femmes »*, note Claude Fischler. Une des plus fameuses scènes du film *Wall Street* montre Gordon Gekko, le carnassier de la finance incarné par Michael Douglas, s'inviter au lunch d'un jeune débutant, interprété par Martin Sheen, dans un luxueux restaurant de New York : il l'oblige à prendre un tartare *« off the menu »*, lui lâchant qu'à cette exception près *« le lunch est pour les mauviettes »*, puis le laisse devant son assiette. Le dernier plan est celui de Bud, le jeunot, s'abîmant seul dans la contemplation de son steak, lequel devient soudain la métaphore de la cruauté et du machisme du monde de la finance américaine.

Dans son chapitre sur le « bifteck frites », des *Mythologies*, publiées en 1957, Roland Barthes, pointant déjà *« la vogue du steak tartare »*, y relève une autre symbolique qui ne le rend pas forcément plus appétissant pour une femme. Certes l'illustre sémiologue y décèle *« une opération d'exorcisme contre l'association romantique de la sensibilité et de la maladivité »*, mais il associe *« la purée sanguine et le glaireux de l'œuf »* utilisés pour sa préparation à *« tout un concert de substances molles et vives, une sorte de compendium significatif des images de la préparturition »*. Comme si l'on absorbait par son intermédiaire un bébé dans son plasma...

On ne saura jamais ce qu'aurait pensé d'une telle interprétation Sigmund Freud, mort dans les mêmes années 1950, lui qui exigeait à la fin de sa vie d'avoir un steak tartare tous les matins au breakfast, son cancer de la mâchoire l'empêchant de mastiquer.

« Je ne crois pas à la cuisine sexuée, je crois aux caractères dans la gastronomie », proteste Stéphanie Le Quellec, la cheffe très en vue de *La Scène*, le restaurant de l'avenue Matignon, qui vient d'inscrire au menu du *Kitchen*, la nouvelle table de l'hôtel *Madame Rêve* sa propre déclinaison du tartare, à base de bavette de bœuf. Ce steak sans sexe, elle l'a toutefois voulu plus *« léger et élégant »* que la moyenne, évitant l'assaisonnement un peu lourd ou amalgamant, comme la mayonnaise, au profit d'une pointe de vinaigre et de curry.

AUDACIEUSES RÉINTERPRÉTATIONS

Outre l'indispensable taillage au couteau, c'est en le diversifiant selon leur imagination que de nombreux chefs cherchent à l'anoblir. Pierre Gagnaire, triple étoilé de la rue Balzac, en a imaginé un pour le *Fouquet's* brassant avec les ingrédients habituels, une brunoise au hareng fumé, du beaufort, une gelée fine à la betterave rouge, le tout accompagné par un shot de vodka à la groseille tomate. Dans le même souci, au *K*, la brasserie japonaise du *Château de la Gaude*, hôtel de luxe près d'Aix en Provence, Matthieu Dupuis Baumal conjugue son charolais avec du wasabi, de la sauce à base d'algues, et au soja, une petite note de jus de yuzu et parfois, pour couronner le tout, *« des petits morceaux d'huîtres ou, plus rarement, des oursins »*.

Plus osé encore, il sert dans la salle de son restaurant gastronomique *Le Art*, une étoile Michelin, un tartare de cochon ibérique : *« À partir d'une réduction d'échalotes et de caviar oscièbre, sur une assiette chaude pour obtenir un délicieux effet de contraste »*, explique-t-il. Un transgressif adieu au bœuf qu'a aussi tenté parfois Éric Frechon pour son *Café Antonia*, au cœur du *Bristol*, avec un tartare de veau, mais il reconnaît ne pas en être très friand. De même, l'ancien chef de *Drouant*, Antoine Westermann, reconverti en « roi du poulet » dans son établissement montmartrois *Le Coq & Fils*, trouve toutes les qualités à son nouvel amour de gastronome, sauf de se prêter à l'exercice du tartare : *« Avec de la volaille ce n'est pas ma tasse de thé, ça lui donne l'allure d'un tartare de bœuf assaisonné la veille. »* Comme pour tous les monuments qui font la fierté de notre patrimoine national, avec le tartare la marge est subtile entre rénovation et trahison.

Plus d'infos sur *lesechos.fr/weekend*

VICTOR BELLOT

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.