

**METS & VINS****LES MORCEAUX  
DU BOUCHER****LE CINQUIÈME QUARTIER****Du côté de la cave****Savigny-lès-Beaune - Bourgogne**

Domaine Philippe Girard  
Savigny-lès-Beaune (Côte-d'Or) | 03.80.21.57.97.  
Les Peuillets.

**Juliéas - Beaujolais**

Domaine Bergeron  
Les Rougelons, Emeringes (Rhône) | 04.74.04.41.19.  
Vayolette.

**Saint-joseph - Vallée du Rhône**

Domaine Coursodon  
Mauves (Ardèche) | 04.75.08.18.29.  
L'Olive.

**Haut-médoc - Bordeaux**

Château Moulin-de-Blanchon  
Saint-Seurin-de-Cadourne (Gironde)  
05.56.59.38.66.

**Faugères - Languedoc**

Château des Estanilles  
Cabrerolles (Hérault) | 04.67.90.29.25.  
L'Impertinent.

**Cahors - Sud-Ouest**

Château de Gaudou  
Vire-sur-Lot (Lot) | 05.65.36.52.93.  
Renaissance.

**COMMENT ÇA MARCHE ?**

LES VINS ROUGES TENDRES SOULIGNENT LA TEXTURE FINE ET FONDANTE DE LA POIRE ET DU MERLAN. LES ROUGES UN PEU PLUS TANNIQUES PERMETTENT DE FAIRE PERSISTER LE GOÛT PRONONCÉ DE L'ARAIGNÉE, DE LA HAMPE ET DE L'ONGLET, PLUS FERMES SOUS LA DENT. CE DERNIER PEUT MÊME S'IMAGINER AVEC UN MÉDOC RICHE EN CABERNET-SAUVIGNON ET UN PEU ÂGÉ.

**S**i un jour un boucher vous propose de la fausse araignée, conservez précieusement son adresse: vous avez affaire à un artisan sérieux. Cette fausse araignée est un morceau de choix, l'un des fameux morceaux du boucher. Il ne sont pas très nombreux et pèsent quelques centaines de grammes chacun. Rien au regard des plus de 200 kilos de viande que fournit un bovin destiné à la boucherie, mais quelle viande. Goûteuse, de texture plus ou moins ferme ou fondante selon le morceau, et d'une rare «jutosité», comme disent les gens du métier. Ce sont la poire et le merlan, de petits muscles formés de fibres courtes, très tendres, qui rappellent un peu le filet; l'araignée et la fausse araignée, aux fibres plus longues, persillées d'une fine graisse blanche; dans le même esprit, la hampe et le fameux onglet.

On les nomme morceaux du boucher à cause de leur rareté et de la difficulté à les apprêter – ils nécessitent une main experte. Aussi le boucher lui-même les réserve-t-il à ses bons clients. Hampe et onglet, qui font officiellement partie des abats rouges, comme les rognons ou le foie, ont longtemps été vendus exclusivement par les tripiers. A ce titre, ils appartiennent au cinquième quartier, terme de boucherie qui désigne les abats et les parties non consommables de l'animal.

Ces petites pièces de viande au goût prononcé sont à réserver aux vrais amateurs de viande rouge. Ils doivent être rapidement grillés, bien «croustés» en surface et très saignants à l'intérieur. Après cuisson, l'idéal est de laisser reposer la viande quelques minutes entre deux assiettes. Les fibres se détendent et s'imprègnent du jus concentré au cœur du morceau sous l'effet de la chaleur.

S'il n'est pas recommandé d'utiliser les morceaux du boucher dans des recettes élaborées, qui en masqueraient le goût, il existe toutefois quelques classiques incontournables, dont le fameux onglet aux échalotes. On commence par faire suer les échalotes ciselées dans un peu de beurre, on déglace au vin blanc ou rouge, on ajoute un peu de fond de veau, on laisse légèrement réduire pour rendre la sauce onctueuse, sel et poivre, et on sert immédiatement en accompagnement de l'onglet grillé avec de grosses frites taillées au couteau ou une purée maison ■

Les amateurs de viande savoureuse  
recherchent poires, araignées et onglets.