

La viande de bœuf

La viande crue de bœuf offre une belle gamme de rouges (du rouge clair au rouge sombre). Quant à la couleur du gras, elle se décline du blanc nacré au blanc cassé, voire au jaune prononcé. Le gras peut se répartir à la périphérie du morceau ou être diffus dans le muscle : la viande sera alors plus ou moins persillée (les viandes persillées sont souvent plus goûteuses que les viandes très maigres).

Lorsqu'elle est cuite, la viande prend des couleurs brunes plus ou moins sombres (une pièce de viande grillée et tranchée montre une palette de couleurs, avec des bruns caramélisés en surface et un cœur encore rouge vif). Un goût un peu sucré est perceptible dans la viande non assaisonnée, avec un léger goût de sang rappelant des saveurs métalliques. Lors de la dégustation, c'est tout un bouquet d'arômes qui se déploie, avec des notes qualifiées d'animales, grasses, herbacées, florales, des flaveurs identifiées de noisette, beurre, champignon... selon la sensibilité olfactive de chacun. Une viande grillée présentera également des notes de caramel.

Les différents morceaux de bœuf offrent des textures extrêmement variées : tendreté, caractère fondant et juteux d'un rumsteck, perception de fibres longues qui roulent sous la dent dans une bavette ou un onglet, caractère filandreux et gélatineux de certains morceaux longuement mijotés, sensation de gras apportée par un plat de côtes... etc.

La viande d'agneau

La viande crue a une couleur rose (plus ou moins intense selon l'âge de l'animal) et présente un grain serré. La graisse de couverture a une couleur claire, qui va du blanc nacré au blanc cassé (voire au jaune clair), la coloration s'accroissant au fur et à mesure que l'animal vieillit.

La couleur de la viande cuite dépend bien sûr du degré de cuisson et peut aller du rouge-sang (viande saignante) au gris (viande bien cuite), avec des touches de brun quand la viande est grillée.

En bouche, la viande d'agneau a un goût prononcé, avec des notes animales pouvant aller jusqu'à des notes de suint lorsque l'animal est plus âgé. Le dégustateur perçoit également une sensation de gras (il est d'ailleurs recommandé de consommer cette viande chaude, car son gras fige rapidement).

Issue d'animaux jeunes, la viande d'agneau est généralement tendre et fondante, avec une jutosité assez abondante (si la cuisson n'est pas trop prolongée).

Comme nous venons de le voir, le profil sensoriel de la viande d'agneau dépend fortement de l'âge de l'animal : plus il est âgé, plus sa viande est rouge, persillée de gras, ferme et a un goût prononcé.

Les conditions d'élevage et la race nuancent également les caractéristiques sensorielles de cette viande.

La viande chevaline

La viande chevaline crue, lorsqu'elle est issue d'un animal adulte, est d'un rouge soutenu et intense, brillante et vibrante ; son grain est très fin. Son gras, assez foncé allant du blanc cassé à la couleur de l'ambre, est très modéré.

Pour développer au maximum ses saveurs, la viande chevaline, lorsqu'elle est poêlée ou rôtie, se consomme entre saignant et à peine à point ; sa couleur va du brun doré au brun foncé à l'extérieur, et, à la coupe, elle varie d'un rouge intense à un rose foncé très soutenu. En bouche, elle est très tendre, soyeuse et fondante, régulière, épanouie en goût et incontestablement douce et sucrée du fait de sa teneur en glycogène, une caractéristique nutritionnelle que n'ont pas les autres viandes. Selon l'âge de l'animal, des saveurs herbacées ou végétales peuvent être reconnues avec quelques notes d'animalité et de musc. Une saveur métallique, due à une forte teneur en fer, peut être ressentie au moment de la dégustation.

La découpe chevaline offre une grande variété de morceaux tendres pour la plupart, le plus souvent destinés à être poêlés, rôtis ou hachés ; certains peuvent être mijotés mais pas trop longtemps : ils doivent être cuits mais pas surcuits.

La viande de veau

La viande de veau est une viande de couleur claire. Crue, elle peut être blanche, rosée ou rouge peu soutenu, selon le mode d'alimentation de l'animal : une alimentation lactée exclusive permet d'obtenir une viande pâle, alors que l'alimentation des veaux broutards, qui comporte des végétaux, donne une chair plus colorée.

Cuite, elle montre des nuances de rose, de gris et de brun (couleur homogène pour des viandes mijotées, et pour des viandes poêlées, dégradé allant du rose, à cœur, au brun, en périphérie).

La viande de veau a une odeur et un goût délicats. Pour certains dégustateurs, ses arômes rappellent des notes lactées, d'autres perçoivent des notes florales, d'autres encore des notes de noisette ou de champignon frais.

La texture de cette viande jeune pose peu de problème de tendreté (à condition que la cuisson soit bien conduite).

La viande de porc

La viande de porc crue est claire et légèrement rosée, son grain serré, son gras dense, ferme et de couleur blanche. Les consommateurs recherchent une viande de porc moins grasse, ce qui a suscité le développement de races de 30 à 50% moins grasses qu'il y a une trentaine d'années (sélection génétique et mode d'alimentation).

La teneur en gras a d'ailleurs une influence importante sur l'intensité du goût de la viande (car les lipides véhiculent les molécules aromatiques) : une viande plus persillée aura généralement un goût plus prononcé.

Quant à la texture, elle est généralement tendre (si la cuisson est correctement menée), avec un caractère plus ou moins fibreux, gras et juteux selon les morceaux.

Pour obtenir une viande de porc savoureuse : il est préférable de mener une cuisson douce, afin que la chair puisse cuire sans perdre son goût, ses jus et sa tendreté, et il est impératif d'éviter une sur-cuisson.

Les produits tripiers

Issus de l'agneau, du veau, du bœuf, du porc ou du cheval, les produits tripiers sont nombreux et variés. On les classe généralement en 2 catégories :

- les produits tripiers rouges, c'est-à-dire vendus tels quels, crus. Ils peuvent être de couleur rouge comme le foie, les rognons, le cœur, la langue, les joues, mais aussi de couleur blanche comme la cervelle ou le ris de veau.
- les produits tripiers blancs, qui ont été échaudés et blanchis, parfois cuits. Ex : estomac, oreilles, pieds.

La dégustation des produits tripiers génère une large palette de sensations. Il n'est pas question de dresser ici un inventaire exhaustif des goûts et textures des produits tripiers. A titre d'exemple, évoquons simplement la consistance à la fois tendre et craquante des rognons, le goût sucré et la finesse de la structure du foie, le caractère fondant et le goût laiteux de la cervelle, la texture élastique et les flaveurs animales des tripes... etc.

Les modes de préparation sont également très variés : les produits tripiers peuvent être grillés, poêlés, pochés, frits, braisés, ou encore bouillis. Le cuisinier devra trouver le mode de cuisson qui met en valeur chaque produit, notamment la finesse des abats issus du veau, la tendreté des produits tripiers provenant de l'agneau ou encore le goût plus prononcé des produits venant du bœuf.

fiche
**PROFILS
SENSORIELS
DES
VIANDES**



fiche
**PROFILS
SENSORIELS
DES
VIANDES**



fiche
**PROFILS
SENSORIELS
DES
VIANDES**



fiche
**PROFILS
SENSORIELS
DES
VIANDES**



fiche
**PROFILS
SENSORIELS
DES
VIANDES**



fiche
**PROFILS
SENSORIELS
DES
VIANDES**

