



Le cinquième quartier

Extrait du site « veaulelivre.fr »

La coupe traditionnelle du veau s'effectue en quatre quartiers, deux avants et deux arrières. La carcasse est fendue en deux longitudinalement et chaque demi-carcasse est à nouveau coupée en deux. Mais un veau n'est pas fait que de muscles, il reste donc ce que l'on appelle le cinquième quartier qui peut lui aussi être valorisé économiquement.

Il recouvre toutes les parties du corps que l'on ne trouve pas dans les quatre autres. Le cuir en est un exemple, mais aussi les viscères, les pieds ou encore la tête, tous sont exploitables et possèdent leurs propres débouchés. C'est dans ce cinquième quartier que sont repris tous les organes et abats comestibles. Dans bon nombre de pays, les abats sont des produits traditionnels et il n'est pas rare d'y trouver des triperies, magasins spécialisés en la matière.



Les abats les plus célèbres du veau sont bien sûr principalement les ris, les rognons et le foie, considérés comme des délicatesses et des produits précieux. Mais le veau recèle encore bien d'autres trésors et un peu partout dans le monde fleurissent les recettes en exploitant les moindres parcelles.

Cette utilisation maximale de la bête provient de l'époque où il était impérieux de ne pas perdre un seul gramme de la précieuse viande. La tête de veau est un plat bien connu de la cuisine française et de nombreux plats traditionnels européens sont préparés à base de joues, de langue et de cervelle. Dans d'autres cultures, cela va bien plus loin encore et le cœur, la rate, l'estomac, les intestins et même le pénis de veau sont consommés de par le monde.

Le pied de veau est une pièce chère à tous les chefs. Depuis des lustres, il est utilisé pour les fonds et les bouillons, bases des sauces. Les pieds, comme la queue d'ailleurs, contiennent une forte quantité de collagène qui se transforme en gélatine à la cuisson et donnent du coup des bouillons d'excellence au lustré chatoyant.

Le ris est une glande que l'on ne trouve que chez les jeunes bêtes. Elle s'atrophie dès que la bête devient adulte. Le veau possède deux ris, le ris de cœur et le ris de gorge. Le premier est compact, l'autre moins fin est aussi plus nerveux. En gastronomie, le ris de cœur est l'un des mets les plus recherchés pour sa délicatesse et sa subtilité. Le ris de gorge, de structure moins raffinée, est plus particulièrement utilisé en terrine et en mousse. Le ris de veau demande un peu d'apprêt en cuisine car il doit être mis à dégorger, puis blanchi avant d'être épluché. Refroidi et épongé, il est prêt à l'emploi, fariné par exemple avant d'être rôti.

La caillette est un cas à part. Tous les ruminants ont quatre estomacs: la panse, le réticulum, le feuillet et la caillette. Cette dernière contient de l'acide chlorhydrique et de la pepsine, une enzyme qui aide à digérer le lait. Dans le monde du fromage, la caillette a bien sûr toujours joué un grand rôle puisque c'est cette pepsine qui provoque le caillage du lait. Le lait caillé, une fois égoutté et pressé est transformé en fromage.

---oOo---