

Le toro, de l'arène à l'assiette

NIMES, 30 mai (AFP) -Après le combat dans l'arène, acclamé par les aficionados pour sa bravoure, le toro finit généralement son parcours de façon bien plus anonyme, dans l'assiette d'un gourmet.

Lors de la traditionnelle feria de Pentecôte à Nîmes, qui rassemble en cinq jours un million de personnes dans les allées de la capitale gardoise, on dévore environ 200 bêtes à cornes - près de 20 tonnes de viande - sous forme de saucisses, de steaks, de côtes grillées ou encore de ragoûts.

Les toros de corrida, tués sur le sable, ne représentent toutefois qu'une cinquantaine d'animaux dans ce festin, alimenté principalement par le taureau d'élevage de Camargue, distingué par une appellation d'origine contrôlée (AOC).

Sitôt l'estocade portée par le matador, le toro est saigné dans l'enceinte même des arènes par des bouchers, afin d'éviter les problèmes de coagulation. "C'est nécessaire pour les règles d'hygiène. La bête est ensuite acheminée à l'abattoir et rentre dans le circuit classique", explique à l'AFP Françoise Legris, vétérinaire agréée auprès de la commission taurine.

"La différence avec un animal d'élevage, c'est qu'il fournit un effort avant sa mort. Mais aussi, il ne subit pas le stress de l'abattoir où les bêtes attendent leur tour les unes derrière les autres. On peut le comparer avec le gibier", ajoute-t-elle.

"viande de fête"

Employé aux arènes pendant la feria, Pierre Sollier, boucher en gros, décrit la viande du toro, qui n'a pas toujours bonne réputation, comme "fibreuse, un peu sauvage" et prévient qu'il faut la "laisser mûrir une quinzaine de jours".

"Soyons honnête, cet animal est plus fait pour les jeux de l'arène que pour la gastronomie. Il n'a pas la qualité d'un boeuf charolais ou limousin. C'est davantage une viande de fête qu'une viande de luxe", admet-il.

Durant la semaine de la feria, les étaliers profitent d'un boom des ventes et écoulent sur le marché - autour de six euros le kg - l'équivalent d'un taureau et demi. La viande n'éveille pas de soupçon d'ESB, la maladie de la vache folle.

La viande de toro de combat, souvent réservée à l'avance, n'est du coup pas facile à se procurer et même les restaurants n'en proposent que rarement sur leur menu.

"C'est surtout les touristes qui sont intéressés. Ils viennent de toute la France pour voir la corrida, et puis ils achètent un morceau de toro, un peu comme on ramène un souvenir. C'est le côté exotique", confie Fabrice Garcia, installé aux halles centrales de Nîmes.

Pour rendre cette viande plus tendre, le boucher conseille à ses clients de la cuisiner en "gardiane", spécialité locale très prisée, en laissant le toro mijoter longtemps dans une marmite remplie de vin et d'arômes de garrigue.