

Dans nos restos

Josée Guillemette  
josy.najamo@la.gueq.quebec.com

Jean-François Bélair

# Délectable bœuf WAGYU

Bien que le bœuf Wagyu soit méconnu de la plupart des amateurs de bonne bouffe, cette viande réputée est adulée par les fins gastronomes. D'ailleurs, elle n'a plus de secret pour Jean-François Bélair, chef exécutif du MC Lounge.

Aux dires de ce grand connaisseur, la meilleure façon de découvrir la distinction et la qualité du bœuf Wagyu est de le déguster cru. C'est donc avec cette philosophie qu'il a élaboré un carpaccio de bœuf Wagyu pour la carte du steak house de l'hôtel Bonne Entente. Plat savoureux et créatif, cette entrée est «soignée dans les moindres détails», note le chef de 32 ans.

Derrière les fourneaux depuis l'âge de 17 ans, Jean-François Bélair a fait ses armes dans plusieurs établissements Relais et Châteaux du Sud de la France, de l'Ouest canadien et de la Belle Province.

Pas étonnant que le chef originaire de Longueuil ait intégré «la meilleure viande du monde» à sa liste d'aliments de prédilection.

À l'emploi de l'hôtel Bonne Entente depuis 2012, le jeune chef a introduit de multiples façons le bœuf Wagyu à la carte des restaurants de l'établissement. Du carpaccio au burger en passant par le tataki, la créativité de Jean-François Bélair a su rendre justice à cette viande exceptionnelle aux nombreux attributs culinaires.



## 3 questions au chef

**Si l'appellation «bœuf Wagyu» vous semble être du chinois, détrompez-vous car c'est plutôt une viande japonaise! Le Journal a posé trois questions au chef Jean-François Bélair pour démystifier ce bœuf dont la réputation n'est plus à faire.**

### Quelles sont les particularités du bœuf Wagyu?

«On appelle cette viande bœuf Wagyu parce que ça signifie bœuf japonais. Elle est originaire de la ville Kobe, au Japon, et c'est pour quoi on peut également l'appeler bœuf de Kobe. Cette viande a un goût exceptionnel et une tendreté incomparable avec ce qui existe sur le marché. Ça s'explique par son important persillage, c'est-à-dire la grande quantité de fibres intramusculaires.»

### Où peut-on en trouver?

«Au Québec, il y a un regroupement de trois éleveurs dans le sud de la province : Wagyu Québec. Il distribue sa viande dans quelques petites boucheries de la Vieille Capitale. Il faut savoir que c'est une viande dispendieuse. Les gens qui achètent un steak de bœuf Wagyu à la boucherie peuvent le payer jusqu'à 90 \$ la pièce. Moi, au Bonne Entente, je peux me permettre de le faire découvrir, avec les accompagnements, pour 40 \$ l'assiette.»

### Que peut-on cuisiner avec cette viande?

«J'achète la carcasse au complet parce qu'on peut cuisiner le bœuf Wagyu du museau à la queue. C'est vraiment une viande de qualité. On peut l'apprêter en carpaccio, en tartare, en faire une terrine, le braiser ou le griller. Il suffit d'avoir de l'imagination.»

PHOTOS SIMON CLARK  
Pour Jean-François Bélair, chef exécutif du MC Lounge, la meilleure façon de découvrir la qualité du bœuf Wagyu est de le déguster cru.



### Carpaccio de bœuf Wagyu

Décreté meilleur bœuf Wagyu à Québec, le secret du carpaccio de bœuf Wagyu, ail noir du Japon, bok choy, kale et fromage Louis d'Or réside dans le jeu de textures et de saveurs. À la fois croquante, croustillante et soyeuse, cette entrée amalgame des notes algues, acides et grasses. «J'ai fait honneur au bœuf Wagyu en le travaillant le moins possible, explique le chef du Bonne Entente. C'est une cuisine brute.» L'assemblage des ingrédients minutieusement disposés sur une ardoise fait de ce plat esthétique sa plus grande fierté. «Il faut se rappeler que les gens mangent d'abord avec leurs yeux.»

Le secret du carpaccio de bœuf Wagyu réside dans le jeu de textures et de saveurs. PHOTO SIMON CLARK



Vin  
Philippe Lapeyrie  
Collaboration spéciale

## Bœuf Wagyu recherche rouge délicat

Cette tendre et tellement savoureuse création culinaire ne nécessite un rouge délicat et pas trop «balais». Je pense illico à un Pinot Noir de Bourgogne ou d'Ontario, tel le tout en dentelle et glissant Bourgogne Vieilles Vignes signé avec maestria par la Maison Nicolas Potel à 23,10 \$ (719104).

Si vous désirez un vin issu du même cépage mais de plus grande mouture, je vous recommande chaudement le Pinot Noir Village Reserve à 30,25 \$ (10745487), qui est vinifié par Le Clos Jordanne à moins de 20 minutes des majestueuses chutes Niagara. Ces deux produits sauront mettre en valeur ce carpaccio de haute voltige.

Ce genre de viande crue et un vin blanc ne font pas nécessairement bon ménage. Optez plutôt pour des rouges primaires et axés sur le fruit. En plus des Pinot ci-haut, vous pourriez l'accompagner d'un jeune Valpolicella Superiore de la maison Tedeschi à 14,65 \$ (537316). Sinon je vous recommande l'engagé et parfumé Coteaux du Langueoc Bronzinel du Château Saint Martin de la Garrigue à 18,20 \$ (10268388).

Sans être deux puissants mastodontes lourds et capiteux, ces derniers possèdent d'agréables masses de fruit et ils sont presque aussi fongueux que PK Subban quand ils saute sur la glace en début de match!

### EMOTIONS

Vous désirez plus d'émotion en dégustation et vous voulez mettre la main dans votre poche un peu plus profondément? Fûte honneur à cette rare pièce de viande japonaise en lui servant une bonne rasade d'un grandissime rouge italien dont votre organe nasal se souviendra longtemps! Je pense illico à l'excitant et multidimensionnel Barolo de Pio Cesare à 59,75 \$ (11187328).

Prenez le temps de le dégourdir une bonne heure en carafe car c'est un grand garçon qui est quelque peu timide au premier approche.

Utilisez un verre Riedel de la Série Ouverture et il vous le rendra vachement bien. C'est du «gros jus» et vous toucherez assurément le firmament piémontais...



Le Pinot Noir Village Reserve. PHOTO COURTOISE

1 Pour visionner l'entrevue complète : [www.top50restaurants.org](http://www.top50restaurants.org)

2 Pour découvrir la prochaine fourchette diamant, regardez Québec par cœur, samedi, à 13 h 30 à TVA. En rediffusion dimanche, à 13 h 30 à TVA, sur illico et quebecparcoeur.tv



Il y a les bons restos.



Et il y a les meilleurs...

## Découvrez nos 5 établissements vedettes du mois d'octobre

Top50restaurants.org rassemble les 50 meilleurs établissements de la région de Québec et vise à promouvoir leurs plats vedettes dans des campagnes de communications publiques majeures à la télé, dans le journal, à la radio et sur YouTube. Au cours des 50 prochaines semaines, surveillez le dévoilement de nos membres à TVA et dans le cahier Dimanche Québec du Journal de Québec. Mais surtout, offrez-vous les plaisirs de leurs tables!

 Réservez au : 418.647.2000	 Réservez au : 418.650.4550	 Réservez au : 418.692.4455	 Réservez au : 418.694.0667	 Réservez au : 418.522.0133
--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

