



Retrouvez les fiches produits sur **YPAREO** dans la rubrique **Pédagogie puis document de liaison**,
et sur le site du CFA : <https://www.cfaregionalhotelierdenice.com/>

La Viande de Kobé

Caractéristiques



Boeuf Wagyu et Boeuf de Kobé : Quelle différence ?

En langue Japonnaise :
"Wa" signifie Japonnaise,
"Gyu" signifie Boeuf.

Le Boeuf de Kobé est unique en son genre.
Souvent (à tort) confondu avec la viande Wagyu, qui englobe toutes les races originaires du Japon.

4 Races :

- Japanese Polled,
- Japanese Shorthorn,
- Japanese Brown,
- **Japanese Black (ou kuroge washu).**

C'est de cette dernière dont est issue le **boeuf de Kobé**.

Le Boeuf de Kobé est une viande de renommée mondiale.
C'est une viande Japonnaise issue de l'espèce bovine Wagyu de la lignée génétique **Tajima** et de la race **Japanese Black**.

Son élevage dans la ville de Kobé au Japon est strictement encadré afin de préserver sa réputation.
Aussi en France si vous dégustez à la table d'un restaurant du boeuf de Kobé, il s'agit nécessairement de viande importée du Japon; il ne peut en être autrement.
Le rameau génétique Tajima est le terroir d'origine du boeuf de Kobé. Il est originaire de la préfecture de Hyogo, une région montagneuse face à la mer.
Ses champs ouverts fournissent une herbe riche en minéraux. La viande est ainsi dotées de qualités uniques.
C'est pourquoi la race est protégée par une filiation pure, assurant ainsi une parfaite traçabilité.
En revanche, le boeuf Wagyu peut être élevé dans d'autres régions du monde, comme par exemple l'Australie.



Boeuf de Kobé

Sa viande est très tendre. Elle fond dans la bouche avec une saveur de noisette.
La viande de Kobé est notée selon des critères de classification très stricts.
Pour n'en citer que quelques-uns, l'éleveur doit faire partie de l'Association de Kobe, le bœuf doit être né et élevé à Hyogo, le bœuf doit être de race «Japanese Black», la carcasse du mâle doit peser entre 260kg et 470kg et celle de la femelle entre 230kg et 470kg, *le **taux de persillage** doit être compris entre 6 et 12, le gras d'un blanc immaculé, la viande doit avoir une couleur intense...

LE P

De 200 à 500 :

Conserv

*Persillé :

Ce terme désigne les sillons de graisse qui parsèment la viande.

L'élevage :

Les vaches sont de petite taille et ont un corps étroit et ferme.
Il n'y a pas de croisements avec d'autres races de vaches pour produire le boeuf de Kobe, les veaux naissent dans des fermes et restent avec leur mère jusqu'à ce qu'ils aient 9 mois.
Ils sont ensuite vendus à des fermes spécialisées pour leur engraissement : le bétail ne bouge pas beaucoup, il est chouchouté et nourri avec une alimentation à base de paille de riz et de céréales, font leur maximum pour qu'ils grandissent dans un environnement zen. D'où les boeufs nourris à la bière et massés et la musique.

Le boeuf est ensuite abattu entre 28 et 32 mois, dans un abattoir accrédité. Un inspecteur va pouvoir donner le label **boeuf de Tajima** à la carcasse, voir **boeuf de Kobe** pour les viandes les plus exceptionnelles, mais cela ne concerne que 3.000 carcasses par an. La carcasse est notée selon plusieurs critères, comme l'indice

Quelques utilisations culinaires

Sauter, griller, à la plancha, au barbecue, Il n'y a pas réellement de concernant cette viande car elle est principalement dégustée comme accompagnée de quelques sauces, en revanche elle accompagne les légumes, le riz ou les bouillons.

Pour une cuisson parfaite, ne pas surchauffer, car le gras fond rapidement. Assaisonner simplement de fleur de sel et d'un tour de moulin de poivre.

QUELQUE TERMES SPECIFIQUES :

- **Marbré** : morceaux de viande contenant des veines de graisse
- **Persillé** : degrés d'infiltration de graisse dans la viande

Taux de persillage



Sources : <https://www.kanpai.fr/voyage-japon/boeuf-kobe>
<https://www.kanpai.fr/voyage-japon/boeuf-kobe>
<https://www.maison-lascours.fr/boeuf-de-kobe-jap>



RIX:
€ le kilo

vation:

as doit être

st
et les éleveurs

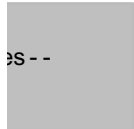
n écoutant de

s
an.



recettes
me tel ou
fort bien les

idement.
ivoivre.



es - -

