

Quand la boucherie devient œuvre d'art

Photos Catherine Linkens



C'est un véritable bonheur de contempler les comptoirs de cette magnifique Boucherie-Charcuterie-Traiteur du centre de Saint-Ghislain, apte à déstabiliser le plus incorruptible des végétariens. Charcuteries artisanales maison, viandes des meilleures origines, préparations alléchantes mettent le vin à la bouche...

C'est que cette maison hors de l'ordinaire, qui s'appelle «d'Un Goût à L'autre», est une affaire de cœur et d'enthousiasme.

Sébastien Dubru, un boucher de 32 ans, la mène avec passion et excellence. Son physique de jeune premier aurait pu, il faut bien le dire, lui ouvrir les portes des studios de ci-

néma. Il a choisi de défendre la tradition, la qualité et la transparence dans des produits quotidiens que l'on galvaude trop largement aujourd'hui.

«Chaque matin, il faut se lever en essayant de faire mieux», dit-il. Une profession de foi rarissime dans une époque bousculée où l'on ne prend plus le temps de vivre et d'apprécier les plaisirs vrais.

L'amour du produit

On peut parler de réussite fulgurante. Il y a dix ans, il a ouvert sa boucherie avec sa femme Florence. Il dirige maintenant une équipe de seize personnes, dont deux cuisiniers de formation, et étend ses ateliers sur 100 m² qu'il a le projet d'agrandir et où il a installé une pièce à salaisons et à fumage.

S'il a la bosse du commerce, elle n'est pas déterminante dans son existence. Son truc à lui, c'est l'amour du beau produit. L'écouter en parler est un enchantement. On a rarement l'occasion de rencontrer des gens aussi concernés et aux objectifs si purs et si précis.

Il a appris les bases de son métier avec son grand-père, boucher de formation, et sa marraine, qui tient une boucherie à Rebecq. Il les a officialisées à Infobo et a peaufiné ses connais-

Une partie de l'équipe



sances à travers des stages dans des restaurants. Son souvenir le plus éblouissant porte sur un passage de quelques mois chez Jean-Pierre Bruneau à Ganshoren. «Il m'a enseigné la rigueur et le respect de la qualité.»

Made in home

Outre les Appellations Contrôlées et les Indications Géographiques Protégées, tout est fait dans la maison, du saucisson polonais au chasseur de cheval, en passant par le cervelas, le boudin noir, blanc et gris (avec des abats), le pâté crème, le jambon cuit à l'os et braisé, choucho du patron, le jambon cru salé et fumé doux, le lard de poitrine salé et fumé à la braise chaude, le pâté basque au Piment d'Espelette, la ventrèche de bœuf au poivre noir, les rillettes de porc, le saucisson à la bière... Au salon Meet & Beef Expo à Courtrai, seize médailles ont récompensé ce boucher exemplaire. Le jambon fermier cuit



Sébastien Dubru :

«Chaque matin, il faut se lever en essayant de faire mieux.»



Le futur jambon est mis dans la presse



Dans la presse, avant de passer au four



au bouillon et la noix grillée aux aromates ont obtenu une Médaille d'Or, le roulé de dindonneau aux aromates et le saucisson de Parme aux noix une Médaille d'Argent et le marbré aux pruneaux une Médaille de Bronze.

Des jambons naturellement bons

Une vingtaine de jambons cuits sortent de son atelier toutes les deux semaines. Sébastien Dubru ou un membre de son équipe masse la fesse de porc avec un morceau de viande qui constituera une colle naturelle et homogénéisera la chair. Dans cette boucherie étonnante, pas d'injection de gélatine! La pièce est épicée et mise dans un pressoir où elle reposera une heure ou deux avant d'être cuite à 70° à la vapeur toute une nuit, pour atteindre 67° à cœur. Même procédé pour le jambon braisé qui, lui, avant d'être désossé, est fumé à la sciure de hêtre. Le jambon grillé aux herbes est rôti à sec au four et est cuit à basse température.



Côté Traiteur, la carte de «d'Un Goût à L'autre» est vaste. Verrines, veloutés, pains surprises, plats très élaborés froids ou chauds, mijotés, s'adaptent aux saisons. L'imagination, là aussi, est au pouvoir, Témoin, la façon originale de proposer le boudin aux pommes: du boudin noir dans une pomme. Il fallait y penser. Les bouchées à la reine sont non seulement farcies à la chair de poule cuite au bouillon, mais également au ris de veau frais, niché dans une pâte feuilletée au beurre. Mention spéciale à la salade à base de jambon maison, qui a été également consacrée à Courtrai.

La gastronomie de la boucherie

Les viandes, choisies, bien entendu, en carcasses entières, témoignent des plus nobles provenances : entrecôtes de Charolais bien persillées, Côtes de Siementhal, véritable Angus Beef écossais, Blanc-Bleu Belge fer-

La viande mortifiée



mier, Porc Qualité Ardenne PQA, porc Pata Negra nourri aux glands, agneau écossais, de Pauillac, des Pyrénées, de Pré-salé, cheval du pays et de Hollande, pièces méconnues de bœuf, comme l'onglet et l'araignée, gibier en saison en collaboration avec les chasseurs du pays, etc.

Une curiosité, la viande de BBB mortifiée trois semaines.

«Au fil des jours qui passent, la viande se relâche et est d'une tendreté extrême, explique Sébastien Dubru. Sa croûte séchée est noire et il suffit de l'enlever pour découvrir une chair d'un rouge profond à la saveur et au fondant incomparables. C'est la gastronomie de la boucherie. J'aime me pencher sur ce genre d'exercice et pousser les choses très loin.» Dans les ateliers de «d'Un Goût à L'autre», se mitonnent des préparations inédites : croquettes de pieds de porc, saucisses de Pata Negra à griller, saucisses al berdouille, saucisses grecques au fromage, saucisses au Bleu, steak haché de Pata Negra à la grosse mouture, comme l'apprécient les connaisseurs. «Il faut s'adapter à son temps en respectant la bonne tradition. Et, dans une optique d'avenir, moderniser les formations dans les écoles pour attirer les jeunes.»



Une Entrecôte d'Angus Aberdeen écossais



Rosbif maison



Des saucisses de Pata Negra



En haut à gauche, du ragoût de veau ; en-dessous, un steak à la balle d'épaule ; en-dessous du filet de charolais ; au milieu, de l'onglet et à droite de l'entrecôte d'Angus



Quand ce boucher de génie se décidera-t-il à donner des cours ?

D'un Goût à L'autre

72, rue Grande
7330 Saint-Ghislain
Tél : 065/ 52 17 01
Fax : 065/ 52 17 02
info@dungoutalautre.be
www.dungoutalautre.be
Ouvert du mardi au samedi de 8 h à 18 h 30
Ouvert le dimanche et les jours fériés de 9 h à 12 h 30
Fermé le lundi