

week-end | dégustation

Travers de porc, un régal jusqu'à l'os

Venu des Etats-Unis et de Chine, ce morceau découpé dans les côtes **se déguste grillé et caramélisé**. Et avec les doigts, s'il vous plaît!

PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET PHOTO ÉRIC FENOT STYLISME DELPHINE BRUNET

Les travers de porc ne sont pas une tradition française. Depuis des lustres, on les dévore aux Etats-Unis lors de ces pantagruéliques barbecues dont les Américains ont le secret. Depuis des siècles, on en raffole en Chine, laqués ou caramélisés. C'est donc d'Amérique du Nord et d'Extrême-Orient que nous vient cette mode du travers de porc grillé sur la braise ou au four.

Les *spare ribs*, comme on les nomme aux Etats-Unis, ou les « côtes levées » chez les Québécois, ne nous sont pas familiers pour au moins deux raisons. La première tient à notre façon de découper le cochon, qui se distingue de la méthode américaine ou chinoise. Le travers n'a pas voix au chapitre dans l'œuvre bouchère française. Cette partie de la cage thoracique est répartie, sous le couteau de l'artisan français, entre les côtes et la poitrine. Mais, tronçonnés en travers de porc, les os deviennent le plat principal que le gourmand suce et ronge avec application. Et il se délecte de la frugale viande intercostale sublignée par le gras cuit.

A la sauce barbecue ou au miel

Ce qui suppose de manger le travers de porc avec ses doigts. C'est peut-être également ce qui explique le peu d'engouement pour ce type de nourriture en France, où l'on a du mal à se départir de ses couverts. Chez les Américains ou les Chinois, c'est l'inverse. Mais la mode de la *finger food* (la nourriture à consommer avec les doigts) finit par ébranler cette barrière culturelle et le travers de porc en profite gaieusement.

Sa préparation n'est pas compliquée, surtout si l'on opte pour la recette américaine. Les travers de porc marinent dans une sauce barbecue du commerce ou faite maison. C'est une sorte de ketchup épicé, mélange de tomate, d'oignon, de piment, de curry, de vinaigre, de sucre et de sauce Worcestershire.

La viande cuit doucement à la chaleur de la braise ou du four et non pas brûlée par la flamme d'un barbecue mal domestiquée. L'objectif est de caraméliser le travers de porc. On peut également remplacer la sauce barbecue par du miel et des épices ou, comme cela se pratique en Asie, par de la sauce soja, du sucre et du gingembre.

Un cochon qui a eu le temps de faire du bon gras

A Lyon, Joseph Viola*, qui tient l'un des plus authentiques bouchons de la ville, nous propose une recette en deux temps, inspirée du savoir-faire chinois. Dans un couscoussier, le travers de porc est cuit à la vapeur d'un fond de veau parfumé de miel de sapin des Vosges, d'écorce d'orange sèche, d'anis étoilé, de vanille et de coriandre en grains. Le lendemain, la viande est caramélisée à la poêle dans le bouillon réduit.

Un dernier conseil pour se régaler : il faut acheter le travers d'un cochon qui a bien vécu, en plein air ou sur la paille. Il aura eu tout loisir de faire du bon gras. S'il est de bonne famille (un *iberico*, un gascon, un noir de Bigorre, un cul noir du Limousin ou un Bayeux), l'os à ronger n'en sera que plus agréable. ●

* Recettes et confidences, de Joseph Viola, Spirit Communication.



Un chénas

Parmi les dix crus du Beaujolais, le chénas n'est pas le plus connu. Mais la curiosité est récompensée quand on goûte celui de Pascal Aufranc, issu de vignes de plus de soixante-dix ans. Son gamay en tire de la puissance, avec des fruits à croquer, un soupçon poivrés. Il est judicieux avec des travers de porc laqués et parfumés au gingembre.

> Pascal Aufranc, chénas 2013, à partir de 9,50 €.