

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

JUIN 2012

**BOUCHERIE  
LALAUZE  
DEPUIS PLUS D'UN SIECLE**

## Les Actualités de la Viande

### A l'honneur ce mois-ci

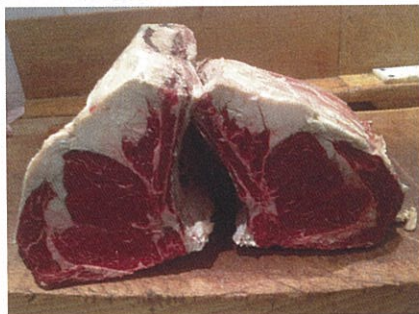
#### La viande de Bœuf affinée.

Les professionnels les plus aguerris de la Boucherie Lalauze sélectionnent les meilleurs déhanchés de Bœuf en provenance de la région Normande selon leur conformation, engraissement, grain de la viande persillage.

Les carcasses sont affinées dans une chambre froide spécifiquement dédiée à une lente maturation qui permet d'obtenir un résultat optimum tant en tendreté qu'en flaveur.

Les déhanchés retenus pour ce programme sont issus de carcasses d'un poids moyen de 380 kgs de bovins de race croisées; normande, charolaise; limousine élevés traditionnellement dans des conditions idéales.

Toute l'équipe Lalauze se tient à votre entière disposition pour vous présenter ces viandes d'exception.



### Produit du Mois

« *Carpaccio de Bœuf VBF et  
Carpaccio de Veau* »

Les beaux jours arrivent (enfin), la boucherie Lalauze vous propose ces deux carpaccio tranchés surgelés.

Ils se présentent sous la forme d'assiette de 70 grs, il suffit de les laisser décongeler quelques instants, assaisonner et votre plat est prêt.

### Cours de la Viande

Faute d'offre suffisante sur le marché intérieur et européen, les tarifs des bovins de boucherie ne cessent de progresser. Les abattoirs manquent de marchandise.

L'offre est peu abondante avec les éleveurs qui continuent à faire grossir leurs animaux dans des herbages très fournis. Les besoins à l'export sur les pays émergents, nouveaux consommateurs, accentuent le manque de produits sur le marché.

### Conseil du chef

#### Boucher

Manipuler la viande avec une pince ou une spatule plutôt qu'avec une grosse fourchette. Si vous piquez la viande, les sucs s'échappent et elle s'assèche. Tourner la viande qu'une seule fois durant la cuisson afin d'obtenir le maximum de tendreté. Du même coup, vous obtiendrez de belles marques de grillage sur chaque côté et ce sans déformer votre morceau.

### Dico du Louchébem

« *Luinjem loifrem et  
luvieupluches, loutoc  
l'anlem lerrasé  
lincheugrems* »

« *Juin froid et pluvieux,  
tout l'an sera grincheux!* ».

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

### Agenda

**Le 3 juin**

« Fête des Mères »

**Du 4 au 6 juin**

« 19<sup>ème</sup> Congrès  
Mondial de la viande en  
France »

Au Palais des Congrès  
de Paris.

**Le 8 juin**

Euro 2012 -  
Coupe d'Europe de  
football 2012



**Le 11 juin**

« France - Angleterre »

**Le 17 juin**

« Fêtes des Pères »

**Le 20 juin**

« Été »