

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

JANVIER  
2013

BOUCHERIE  
LALAUZE  
DEPUIS PLUS DE 150 ANS

## Les Actualités de la Viande

### Produit du mois

#### LE T BONE DE BŒUF

Appelé également Beefsteak d'Aloyau, le T bone correspond à une tranche de l'ailoyau, contre-filet et filet séparé par un os en forme de T.

Il s'agit du steak légendaire des cowboys du far West.



Chez Lalauze, nous élaborons des T bone d'un poids moyen de 400 grs minimum, issus de carcasse de Bœufs d'Ecosse uniquement de moins de trente mois et bénéficiant d'une Identification Géographique Protégée.



Le Bœuf écossais est reconnu comme une viande haut de gamme, une viande parfaite entre autre pour les grandes occasions et dont la provenance, la qualité, la succulence, la saveur et la tendreté sont essentielles.

### Conseil du chef Boucher

Pour prolonger la durée de conservation en chambre froide de vos viandes de Bœuf ou de Veau sous vide, après ouverture du sachet, une méthode simple consiste à la faire mariner dans l'huile. Pour utiliser moins d'huile, utilisez de préférence un sachet en plastique. Y mettre la viande, le placer éventuellement dans un récipient, recouvrir entièrement la viande d'huile et fermer le sachet. Ainsi marinée, la viande se conserve deux à trois jours de plus que de la viande à nue.

### Cours de la Viande

L'augmentation du prix des aliments du bétail en 2012 a amené les éleveurs de bovins à abattre les animaux plus tôt, ce qui a diminué leur besoin d'alimentation.

Ceci a amené une stabilité du prix de la viande, mais la situation est temporaire. Les inventaires sont maintenant plus bas que l'an dernier, ce qui devrait créer une pression sur la production et par le fait même une pression sur le prix payé par les consommateurs. Le prix du Bœuf devrait augmenter entre six et huit pourcent durant la prochaine année. Le principal facteur qui influence l'augmentation du prix des viandes est bien entendu la sécheresse de 2012, ce qui a causé l'augmentation du grain.



### Cours de la Viande

#### Produit du Mois

#### Dico du Louchébem

#### Conseil du chef

#### Agenda

#### Actualités

### Agenda

**Le 6 janvier**  
« EPIPHANIE »



**Le 7 janvier**  
« reprise des cours »

**Du 26 au 30 janvier**  
« SIRHA »  
Salon Mondial  
de la restauration et de  
l'hôtellerie.



### Dico du Louchébem.

« Une loubem luisinièrequem  
est une lefem qui lispensedem le  
lonheurhoc. »

Une bonne cuisinière est une fée  
qui dispense le bonheur.

Visitez le site Web LALAUZE sur [www.boucherielalauze.fr](http://www.boucherielalauze.fr)