

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

BOUCHERIE
LALAUZE
PARIS PLAGES

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois-ci

Eric ACHARD chef cuisinier de tradition française au
« COURT BOUILLON »



Eric, est un amoureux des produits de qualité qu'il achète bruts et travaille lui-même. Cet engouement et la parfaite connaissance des viandes, il les a appris dans les cuisines de Taillevent puis du Plaza, ou il a côtoyé les plus grands professionnels de la restauration et aujourd'hui il n'a rien à leur envier. Au Court Bouillon, c'est dans la gentillesse et la simplicité qu'Isabelle, son épouse œuvre en salle, et propose les inspirations culinaires de son Chef mari.

Bœuf d'Ecosse IGP, Côte de Veau épaisse ou encore Filet d'Agneau rôti, et toujours cuisinés avec raffinement et simplicité.



51, rue du Théâtre 75015 Paris . www.lecourtbouillon.com

Le produit du mois

La boucherie Lalauze a découvert pour vous, une découpe de Boeuf insolite:

« THE TOMAHAWK STEACK »



Le steak Tomahawk, en raison de sa ressemblance avec un « Tomahawk », l'arme fétiche des indiens d'Amérique, est une découpe spécifique d'un train de côte dont les os sont entièrement manchés en laissant uniquement le cœur de l'entrecôte. Cette pièce de viande atypique impressionnera vos clients grâce à sa présentation et son goût savoureux rehaussé par la présence de son os inhabituellement long. Cette découpe en provenance des Etats Unis, du Canada ou bien de l'Australie peut être grillée ou rôtie.

Cours de la Viande

En juillet, l'Agneau atteindra son pic des cours, avec une forte demande dû au Ramadan et redescendra à la normal au mois d'août.

Les cours de Veau ainsi que du Porc restent stables.

Celui de la volaille, suite à une mise en place importante des éleveurs ne devrait pas connaître de hausse pendant l'été.

En ce qui concerne le Bœuf celui-ci reste élevé et ferme pour les viandes à griller et à rôtir.

En juillet et août, il y aura des bonnes affaires sur les abats et les viandes à cuisson lente.

Conseil du chef

Boucher

« Choisir son foie de Veau et le préparer »

Le foie des jeunes animaux est le plus tendre et le plus savoureux. Très fin, il est prisé pour sa saveur délicate et tendre. Sa couleur varie selon l'âge de l'animal, il doit être luisant et ne pas dégager de forte odeur.

Afin de le savourer de façon optimum, il est fortement recommandé de le consommer rapidement même si les dates de limite de consommation peuvent permettre de le garder plus longtemps.

L'idéal est de ne pas le conserver plus de 48 heures en chambre froide.

Couper le foie en tranches égales plutôt épaisses afin d'uniformiser sa cuisson.

Dico du Louchébem.

«Lonnebem lacancevem a loustem!»

Bonnes vacances à tous!



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 4 juillet 2013

« Fin de l'année scolaire »

Le 5 juillet 2013

« Vacances d'été »

« Soirée blanche d'Escoffier »

Le 14 juillet 2013

« Fête Nationale »



Le 20 juillet 2013

« Paris plage de retour sur les quais de Seine »

