

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

MARS
2013

BOUCHERIE
LALAUZE
DEPUIS PLUS DE 150 ANS

Les Actualités de la Viande

Produit du mois

LE BŒUF WAGYU

Il existe plusieurs races à l'origine de celle dites *Kobé*. Elles sont regroupées sous le terme générique de *WAGYU*, ce qui signifie : WA (Japon) et GYU (Bœuf).

Wagyu littéralement Bœuf Japonais réfère à différentes races de bovins prédisposés génétiquement à un intense marbrage et à produire un pourcentage élevé d'oléagineux. La viande de Bœuf WAGYU est connue dans le monde pour ses marbrages caractéristiques. Dans différents endroits au Japon le Bœuf est vendu sous nom du lieu de sa provenance, comme le Kobe Beef mis-hima, Matsusaka, Omi et Sanda Beef.

Disponible en mars chez Lalauze.



A l'honneur ce mois-ci

Le 114 Faubourg reçoit sa première étoile au Guide Michelin 2013!



Cette récompense est le fruit du talent du Chef Eric Desbordes adoubé par Eric Frechon, chef des cuisines du Bristol et de Laurent Jeannin, Chef Pâtissier du Bristol, élu Chef Pâtissier de l'année 2011 par ses pairs. Chaque jour, ce trio d'exception partage la passion du très bien faire exalté par un souci de faire simple, excellent. Sans oublier Patrice Jeanne, le charismatique directeur de ce lieu et son équipe qui créent une atmosphère chaleureuse et parisienne faisant du 114 Faubourg la Brasserie de luxe incontournable dans la capitale.

Cours de la Viande

Traditionnellement, mars, dès les premiers rayons de soleil, est le mois ou la consommation importante de viandes à griller bovines prend de l'ampleur. Face à la demande des consommateurs, les cours sont à la hausse contrairement aux viandes à mijoter qui elles sont délaissées et dont les cours baissent.

L'Agneau quant à lui devrait rester stable jusqu'à la mi mars, puis subir les hausses dues à l'approche de Pâques.

Conseil du chef

Boucher

Cuisson de la viande Wagyu :

Préparer une tranche de faible épaisseur.

Démarrer la cuisson, sans matière grasse, sur poêle tiède afin de ne pas aggraver cette viande d'exception. Lorsque la face en contact avec la poêle est colorée, retourner la viande sur la seconde face, lorsque celle-ci est également colorée, la retirer du feu et la laisser reposer quelques minutes. Salez, poivrez, dégustez.

Le goût optimum s'obtient grâce à une cuisson « bleu/chaud à cœur ».

Dico du Louchébem.

« Il y en a un leupem plus, je vous le laisselem..! »

Il y en a un peu plus, je vous le laisse...!



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 2 Mars 2013

« Vacances scolaires »

Le 3 Mars 2013

« Fermeture du Salon de L'Agriculture »

Le 20 Mars 2013

« Printemps »

Le 30 mars 2013

« changement d'heure »



Le 31 mars 2013

« Pâques »

