

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

BOUCHERIE  
L. ALAUZE  
BOUCHES DE LA VILLETTE

## Les Actualités de la Viande

### A l'honneur ce mois ci

Vincent BOUCHER, chef du Restaurant « LE KELLER » Hôtel Champs Elysée Plaza 5 étoiles.

Vincent fait ses classes à la Tour d'Argent, puis peaufine son style chez « LADUREE ». En 2010, Vincent fait l'ouverture du restaurant le Keller, une table confidentielle posée au bord des Champs Elysées.



#### Sa recette:

Filet de Bœuf normand LALAUZE, gratin de maccheroni « Zita » farcis à la truffe.



Cuire le filet de Bœuf au beurre moussoux; ail et thym citronné. Préparer une farce de truffes hachées, tartufata et crème fraîche. Plonger les maccheroni 7 minutes, les détailler à l'emporte - pièce puis les superposer. Napper chaque couche

de mascarpone et parmesan puis recouvrir de parmesan. Au four 180° pendant 6 minutes. Agrémenter d'une brunoise de truffe, de quelques lamelles et d'un petit jus corsé. Petit plus de saison : une poêlée de champignon pour ouvrir l'automne.

#### **RESTAURANT LE KELLER**

35 rue de Berri

75008 PARIS

### Le produit du mois

#### **Faux filet a l'os mûré sélection Lalauze**

Affiné 21 jours au minimum sur os, ce morceau savoureux et goûteux est le Cœur de l'Aloyau c'est-à-dire une pièce de Bœuf prélevée sur le morceau de carcasse comprenant la Côte, le Faux Filet et le Filet.

Moins grasse que la Côte de Bœuf, cette découpe au goût légèrement prononcé grâce à la présence de son os et sa maturation saura satisfaire les palais les plus délicats.



### Cours de la Viande

Après une période compliquée dans les approvisionnements de matières premières due aux fermetures d'abattoirs européens ainsi qu'aux congés d'été, les volumes de viandes devraient revenir sur le marché vers la mi-septembre ce qui laisse espérer des opportunités intéressantes dans les viandes à griller pour la fin du mois. En ce qui concerne les viandes à mijoter, ce sera la météo qui décidera de la hausse des cours.

### Conseil du chef

#### **Le gibier à plume**

Début de mois, la Boucherie Lalauze pourra vous proposer des Grouses ou des Canards cols verts. Pour d'autres gibiers, il faudra patienter.

Un beau plumage ne signifie pas obligatoirement un bon produit. En effet, les plumages les plus riches en couleur et les plus chatoyants sont souvent réservés aux mâles, mais la qualité et l'abondance de leur chair sont inférieures à celles des femelles.

Les critères de fraîcheur sont les mêmes que ceux des viandes et volailles. Ne soyez pas étonnés de trouver quelques plombs dans certaines pièces, le marché fournit du gibier d'élevage ainsi que du sauvage.

### Dico du Louchébem.

« Linifem les lacancevem... Au loulobem! Lonnebem lentréré à loutems ».

*Fini les vacances....au boulot!  
Bonne rentrée à tous!*



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

### Agenda

**Le 3 septembre 2013**

« rentrée scolaire »

**Le 15 septembre 2013**

« Ouverture générale de la chasse »

**Du 15 au 17 septembre 2013**

« Salon du métier de Bouche »

**Paris expo**

**Porte de Versailles**

**Les 20,21 et 22 septembre 2013**

« Fête de la gastronomie »



**Le 22 septembre 2013**

« L'automne »