

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

AVRIL  
2014

BOUCHERIE  
LALAUZE  
PRODUITS ANCIENS ET SÉLECTIONNÉS

## Les Actualités de la Viande

### A l'honneur ce mois ci

#### Restaurant « PETIT SOMMELIER »

Olivier DEGREMONT, chef du « Petit Sommelier de Paris »



Ambiance parisienne années 60 dans ce restaurant à vin. C'est dans un cadre typique, avec sa déco rétro, que vous dégusterez des plats copieux traditionnels de la cuisine française accompagnés de vins de propriétaire ou de grands crus savamment choisis.

**Tournedos d'Agneau enchemisé de lard, écrasé de pomme de terre aux éclats de truffe.**



Désosser puis couper en deux la selle d'Agneau, la parer.

Réaliser deux noisettes en les enroulant de lard tranché et les ficeler. Avec les os et les parures réalisez un jus. Préparer l'écrasé de pomme de terre avec la brisure de truffe. Cuire au four les noisettes 15 minutes à 200°C, laisser reposer la viande 4 minutes, puis détailler les tournedos et dresser.

**Le Petit Sommelier**

49 Avenue du Maine—75014 PARIS

[www.petit-sommelier.com](http://www.petit-sommelier.com)

### Produit du mois

« L'AGNEAU FRANÇAIS »

Les premières traces d'élevage d'Agneaux remontent à plus de 12 000 ans. Aujourd'hui, la diversité des climats et des paysages de France donnent une palette très diversifiée d'Agneau. Dans les élevages spécialisés en viande, l'éleveur a sélectionné des races pour leurs qualités bouchères. Les Agneaux sont commercialisés selon leur âge et leur alimentation :

L'Agneau de lait, Agneau allaiton ou encore Agneau laiton est issue d'Agneaux jeunes ou agnelets, nourris exclusivement de lait et abattus avant qu'ils ne soient sevrés, en général vers 90 jours.

L'Agneau gris est issu d'Agneaux nourris naturellement du lait maternel et d'herbages (prairies naturelles ou artificielles) et abattus en général entre 6 et 8 mois.

N'hésitez pas à nous consulter, pour tout Agneau découpé en quartier ou toute découpe spécifique.

### Cours de la Viande

Avril est le mois de la « Bascule »...

Le cours de la viande de Bœuf de premier choix s'enflamme alors que celui des viandes à cuisson longue retombe.

Comme chaque année c'est l'importante demande de viande d'Agneau pour Pâques qui fait grimper les prix face à une offre restreinte en rapport à la demande. Les cours du Veau ainsi que de la Volaille restent stables.

### Conseil du chef

Même si l'on peut aujourd'hui manger de l'Agneau toute l'année, la tradition veut que l'on consomme de l'Agneau au printemps, notamment à l'occasion de Pâques. Outre la tradition de l'Agneau Pascal, c'est au printemps que les brebis mettent bas et allaitent leur petit.

Pour choisir la meilleure viande possible, privilégiez l'Agneau français, de préférence élevé en plein air. L'Agneau dit « de bergerie » est aussi de très bonne qualité car nourri à base de foin et de céréales. Pour que la viande soit tendre, ne la cuisez pas dès sa sortie du réfrigérateur, mais laissez la reposer quelques minutes à température ambiante.

Pour qu'elle ne perde pas son jus, ne piquez pas la viande, et avant de servir l'Agneau, enveloppez votre viande, sans trop serrer, dans une feuille de papier aluminium et laissez la reposer pour qu'elle soit plus tendre. Salez au moment de servir.

### Dico du Louchébem

« A Pâques il faut pas faire ch... les lapins »

« A laquespem il lautfem laspem lairefem liezchem les lapinems »



### Cours de la Viande

#### Produit du Mois

#### Dico du Louchébem

#### Conseil du chef

#### Agenda

#### Actualités

### Agenda

**Le 6 avril**

« Marathon de Paris »



**Du 11 au 14 avril**

« Foire internationale aux vins et fromages »

**Du 11 au 27 avril**

« Vacances scolaires »

**Le 20 avril**

« Dimanche de Pâques »

**Le 21 avril**

« Lundi de Pâques »

