

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

BOUCHERIE
LALAUZE
DE PAYSAN À PAYSAN

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois ci

Fabrice DEBOIS , Chef des cuisines du LOUIS II, restaurant de L'HOTEL LE TREMOILLE .

Jean Louis Nomicos lui met le pied à l'étrier chez Lasserre, puis Hélène Darroze, Philippe Pentecôte au Relais de Sèvres, l'Escargot Montorgueil, le Warwick...Au cœur de ces maisons rigoureuses, Fabrice Debois parfait sa formation dans le respect des produits et des saisons.



Côte de Cochon fermier du Sud ouest,

Piquillos au Jabugo et piment d'Espelette.

Détailler puis colorer les côtes, les conditionner sous vide avec une demi-gousse d'ail, assaisonner à la fleur de sel et au piment d'Espelette. Cuire sous vide à une température de 58°C à cœur puis finir la cuisson en laquant au jus de cochon.

RESTAURANT LOUIS II -14 Rue de la Tremoille
75008 PARIS

www.tremoille.com

Produit du mois

PORC FERMIER DU SUD OUEST

SOUS LABEL ROUGE

Les plus fins gourmets plébiscitent unanimement ce cochon sous Label Rouge car il offre une viande aussi tendre que moelleuse, également très appréciée pour ses remarquables qualités gustatives. Cette viande traduit parfaitement toute l'authenticité d'une production traditionnelle qui privilégie l'élevage des animaux en plein air. Les animaux s'ébattent en liberté sur de vastes parcours herbeux où leurs densité est limitée. L'alimentation des porcs est 100% naturelle. Elle se compose pour l'essentiel de maïs ainsi que d'orge et de blé.



Un mode d'élevage qui évite tout stress aux Porcs Fermiers du Sud Ouest.

Cours de la Viande

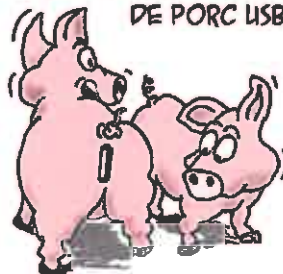
Ce premier trimestre, le manque de matière première de qualité persiste sur le marché, ce qui implique le choix des acheteurs vers des produits plus rares et de ce fait plus onéreux. Si cette tendance persiste les cours devraient rapidement s'orienter à la hausse, plus particulièrement dans les produits carnés bovins de première catégorie. Février sera le dernier mois pour bénéficier d'offres intéressantes sur les carrés d'Agneau.

Le cours du porc et de la volaille reste stable.

Conseil du chef

La côte de porc doit toujours être bien cuite (pour éliminer les vers parasites : trichine et ver solitaire), de sorte que son jus soit clair et non rose. La viande se dessèche facilement, en dépit de la graisse qui l'entoure. Huilez ou beurrez, avant de passer la côte à la poêle. Si vous la grillez, des arrosages fréquents et une cuisson lente à feu moyen sont recommandés, ne salez qu'au dernier moment.

**BEN QUOI !
T'AS JAMAIS ENTENDU PARLER
DE PORC USB ?**



Dico du Louchébem

« Chez loimique, lanques on lutem le lochonquem, loutel le londemes lirem laufsem le lochonquem »

« Chez moi , quand on tue le cochon , tout le monde rit sauf le cochon ».

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 2 février

« Chandeleur »



Le 14 février

« St Valentin »



Le 15 février

« Vacances Scolaires »

Le 22 février

« Ouverture du Salon de l'Agriculture »

