

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

JANVIER
2014

BOUCHERIE
LALAUZE
HERNAN PILSQUEN YEMER

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois ci

Jean Yves BOURNOT

« Si tu veux un bon plat, donne-moi un bon produit »

C'est le credo du chef, qui donne sa pleine mesure culinaire au Lulli, chic et sobre restaurant du

« Grand Hôtel du Palais Royal »



A 34 ans, ce parisien d'origine bretonne cumule les brigades de choix.

Avec les frères Pourcel d'abord puis Thierry Marx, il enrichit sa palette culinaire et son sens de l'esthétique.

Puis sonne l'heure du Meurice où le chef Alléno lui permet d'épanouir sa cuisine. Il la décline jusqu'aux cimes du « Cheval blanc » à Courchevel.



Noix d'Entrecôte Aberdeen Angus Ecosse rôtie, coqueline de pomme de terre, sauce Périgueux.

GRAND HOTEL DU PALAIS ROYAL

4 RUE DE VALOIS - PARIS 1 ER

Tél: 01 42 96 15 35

www.grandhoteldupalaisroyal.com

Produit du mois

NOIX D'ENTRECOTE ABERDEEN ANGUS SCOTCH BEEF
IGP en provenance directe des exploitations traditionnelles des éleveurs Ecossais.



Le Bœuf d'Ecosse Aberdeen Angus bénéficie d'une indication graphique protégée (IGP) qui est un signe officiel d'origine et de qualité qui permet de protéger et de promouvoir les produits régionaux et traditionnels de haute qualité issus d'une région géographique spécifique.

Cours de la Viande

Malgré un contexte économique en berne, le cours des bovins de qualité reste fort face à la demande des consommateurs de plus en plus exigeants et qui se refusent dorénavant à payer le prix fort pour une viande peu qualitative. La tendance 2013, devrait s'accroître en 2014, avec une demande, tous produits carnés confondus de qualité et bénéficiant de Label, Maturation, Race, IGP, AOC

...

Conseil du chef

Nous conditionnons la viande bovine sous vide avec une DLC (Date Limite de Consommation) comprise entre 10 et 15 jours. Plus vous laissez la viande dans son emballage en chambre froide positive à une température constante entre 0 et 3°, plus vous accentuez la maturation et meilleure sera la viande. Donc, vous pouvez attendre plusieurs jours pour consommer la viande. Par contre, plus vous attendez, plus il faudra sortir la viande du sous vide avant de la consommer (12 à 24 heures avant) afin qu'elle se recharge en oxygène.

Dico du Louchébem

« Lanviéjem est le loimes ou lonlem loffrequem ses leuillermes loevems a ses lamilem. Les lautremes loimes sont leucems ou ils ne se lealiseronrem pas ».

Janvier est le mois où l'on offre ses meilleurs vœux à ses amis. Les autres mois sont ceux où ils ne se réaliseront pas!



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 1er janvier

« Le jour de l'an »



Le 6 janvier

« Epiphanie »



« Rentrée des élèves »

