

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

MARS
2014BOUCHERIE
LALAUZE
100 ANS DE TRADITION

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois ci

Restaurant « CACHETTE »

La cachette c'est la mienne, la tienne, et la cachette de tous les gastronomes en quête de bonne humeur.

Les environs manquaient de lumière et c'est Fred Testot qui a trouvé l'interrupteur.

Avec deux compères, l'acteur reprend les lieux en novembre dernier pour en faire le cocon culinaire du quartier.

Le chef Mathieu, qui a exercé son talent à bonne école, au Comte de Gascogne, chez Ladurée, au Dôme du Marais... connaît ses classiques et dès l'ouverture les revisite sur le mode bistrot.



Onglet de Bœuf d'Ecosse IGP aux endives braisées.

L'onglet d'Ecosse de la Boucherie Lalauze est juste cuit dans un beurre moussieux.

Caraméliser les endives avec beurre et sucre, puis les déglacer avec un bouillon de légumes au safran. Terminer la cuisson au four, servir avec le jus des endives mixées à la glace de viande.

CACHETTE - 8 rue des Chartreux - 75006 PARIS

Produit du mois

« LE NOIR DE BIGORRE »

en direct de la Ferme de Patrick Escudé

Caractéristique d'un porc rustique vivant au grand air, la chair est rouge vif, finement persillée et moelleuse.

Issue d'animaux parvenus à juste maturité, elle demande une cuisson vive et rapide pour être saisie à cœur en gardant tout son jus. Tendre délicate et riche des mêmes acides gras mono insaturé que l'huile d'olive, elle libère alors une saveur unique et inonde le palais.



Comme toute la viande noble, la chair du porc Noir de Bigorre se savoure rosée.

Cours de la Viande

Le mois de mars sera le mois « charnière » qui verra les tarifs des grillades à la hausse et les viandes de seconde catégorie entamer leur descente des cours.

Ce sera aussi le mois du renouvellement des cartes, le manque de visibilité sur le marché des produits carnés doit inciter les chefs à la prudence et tenir compte du cours des années passées plus tôt élevé sur les produits habituellement consommés au printemps et en été par les consommateurs (première de bœuf). Le veau reste stable.

Pas de changement non plus sur le porc et la volaille.

Le cours de la découpe des « demi rosbifs » d'agneau s'élève.

* première de bœuf : viande d'ailouay

* demi rosbif : selle et carré

Conseil du chef

Une découpe délicate, une recherche d'idée, pourquoi pas la mise au point d'un produit spécifique...



N'hésitez pas à nous contacter, Gérard notre chef production vous offrira une visite de son laboratoire et prendra soin avec son équipe d'élaborer en direct la découpe du futur produit de votre carte.



Dico du Louchébem

« La maladie la plus répandue chez les hommes politiques est l'amnésie »

« La laladiemem la lusplem lepanduerem chez les lomnehems lolitiquepem est l'amnésielem »

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 2 mars

« Fête des Grand mères »

Le 3 mars

« Rentrée des élèves »

Le 4 mars

« Mardi gras »

Le 20 mars

« le Printemps »

Le 23 mars

« 1er tour élections municipales »



Le 30 mars

« Changement d'heure »



Le 30 mars

« 2ème tour des élections municipales »

