

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

BOUCHERIE  
LALAUZE  
DEPUIS 1923 CHEZ SON PÈRE

## Les Actualités de la Viande

### A l'honneur ce mois ci

Monica Luciani

On ne présente plus ce chantre de la cuisine toscane et aux manettes de CASA BINI depuis maintenant 13 ans.



Outre la gestion de cette institution germanopratine, Monica et le propriétaire des lieux, Simone Taiuti, vous accueillent dans le bar à vin attenant, l'Oenosteria, et au restaurant Primo Piano du Grand magasin Parisien le Bon marché Rive Gauche.

### *Straccetti di vitello alla Vernaccia*

Découper la viande en fines lanières, émincer les oignons et les revenir dans l'huile et le beurre, ajouter le Veau finement fariné, saler et dorer. Déglacer au vin blanc, faire évaporer cuire 3/4 minutes, au besoin ajouter du bouillon végétal.

Faire revenir l'ail puis ajouter les cèpes en tranches épaisses.

Faire sauter, saler, puis cuire.

Servir sans oublier un tour de moulin à poivre.

**CASA BINI**

**36 Rue Grégoire de Tours**

**75006 Paris**

### Produit du mois

**BAVETTE ALOYAU BLACK ABERDEEN GRAIN  
FEED**



Découvrez une viande fraîche, tendre, gouteuse et délicieuse directement d'Australie, à consommer sans modération.

### Cours de la Viande

Avec le refroidissement des températures qui se profile au mois de novembre, les viandes à braiser (joue, paleron, épaule, gigot...) débute leur ascension des cours.

De réelles opportunités sont à saisir sur les produits de grillade. Pour les chefs équipés de cellule de refroidissement, c'est le moment de faire des provisions de Foie gras de Canard ou de filet de Bœuf avant les hausses habituelles de décembre. A noter le tarif des viandes de Canard cru (cuisse, magret) ou confites reste élevé du au manque de marchandise sur le marché.

### Conseil du chef

#### LE PORC DEMI SEL

Avant la cuisson, la viande demi sel doit dessaler dans l'eau froide environ deux heures. La cuisson se démarque en eau froide ce qui favorise les migrations de composant aromatiques et nutritionnels entre le liquide et la viande. Après cuisson le Porc traité en salaison doit avoir une belle couleur rose, toutefois, il peut apparaître certaines parties légèrement moins colorées par manque d'irrigation en sel nitraté.

### Dico du Louchébem

Le Beaujolais nouveau arrive!

« Le leaujolaisboc louveaunic  
larrivepuche ! »



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

### Agenda

**Le 1er novembre 2013**

« Toussaint »

**LALAUZE FERME**

**Le 4 novembre 2013**

« Rentrée des élèves »

**Du 11 novembre 2013**

« Armistice »

**LALAUZE FERME**

**12 novembre 2013**

« Réouverture de la boutique détail après embellissement »

**Le 21 novembre 2013**

« Le Beaujolais Nouveau »

