

LA BAVETTE DE LA VILLETTE

BOUCHERIE
LALAUZE
DEPUIS PLUS DE 125 ANS

Les Actualités de la Viande

A l'honneur ce mois ci

Christophe BAYLE

Chef restaurateur du

« BISTROT DU THEATRE »

Au cœur du village d'Ile de France, entre l'église du XVI^{ème} siècle et les berges de l'Oise, Christophe Bayle revisite la cuisine traditionnelle française dans une ancienne épicerie transformée en Bistrot convivial et chaleureux. Le détour par ce charmant village pour déguster une Côte de Bœuf d'Ecosse I.G.P accompagnée d'un excellent gratin Dauphinois, ravira le palais des gastronomes.

Le Bistrot du Théâtre

44 Grande Rue95280 JOUY LE MOUTIER

Tél: 01 30 38 06 00



Le produit du mois

LA COTE DE BŒUF D'ECOSSE

Le Bœuf d'Ecosse, la garantie d'une viande de qualité...

La côte de Bœuf est tendre et gouteuse, le grain « persillé » et la chair juteuse à la cuisson.



Depuis le XVI^{ème} siècle, le « Scotch Beef » est reconnu pour ses grandes qualités liées à son alimentation traditionnelle. Sa renommée sur le marché de la viande, au Royaume Uni et au-delà, est garantie par l'IGP (Indication Géographique Protégée).



Le Bœuf d'Ecosse est élevé de manière traditionnelle, à partir de races croisées. Les plus célèbres sont l'Aberdeen Angus, la Gallo-way, la Hereford et la Highland caractérisé par ses longs poils, ses larges cornes et sa résistance aux intempéries.

Cours de la Viande

La baisse des pièces d'Aloyau de Bœuf devrait s'accroître au détriment du cours des morceaux à cuisson lente, qui eux vont des durcir.

L'engouement des cuisiniers pour les morceaux ou abats délaissés pendant des années (joue de Bœuf, queue, tête de Veau, etc) se fait déjà sentir et génère une hausse des tarifs d'achats pour ces produits revisités par les jeunes chefs.

Les découpes d'Agneau sont revenues à leurs cours normaux. Le Porc reste stable.

A noter: les tarifs toujours élevés des viandes crues de Canard dus à un manque de produit sur le marché

Conseil du chef

Préchauffez le four à 240°C. Tartinez la côte de Bœuf avec un peu de beurre. Enfourez la côte de Bœuf, puis baissez le four à 210°C après 5 minutes de cuisson. Comptez environ 10 minutes de cuisson par 500 g. Retournez la viande toutes les 10 minutes. Sortez la viande et laissez reposer 5 minutes, puis déguster.

Pensée philosophique du Louchébem

« Loutem a une linfel laufsem le laussicinsem luiquem en a leudem »

Tout à une fin, sauf le saucisson qui en a deux!

mdrrr...trop drôle!



Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

Agenda

Le 18 octobre 2013

« vacances scolaires »

Le 25 octobre 2013

« Ouverture Foire de l'Automne »



Du 28 au 30 octobre 2013

« Salon du Chocolat »



Le 31 octobre 2013

« Halloween »

