

# LA BAVETTE DE LA VILLETTE

SEPTEMBRE  
2014

BOUCHERIE  
LALAUZE  
DEPARTEMENT DE LA SEINE

## Les Actualités de la Viande

### A l'honneur ce mois ci

Gilles CHERRIER : « chef de la Recyclerie »

A 42 ans, Gilles, après une formation et un parcours dans le monde de la cuisine traditionnelle française, officie dans cet endroit hors-norme. Créé dans l'ancienne gare Ornano du réseau ferroviaire de la petite ceinture, dans ce lieu se côtoient les amateurs de plats aux petits oignons, les VRP pressés, les mamans accompagnées de leur progéniture, ou encore les branchés de toute sorte pour le déjeuner du midi ou bien lors des soirées à thème.



Le chef de ce bistro « corner », jamais à court d'idée, met en avant chaque semaine la gastronomie d'un pays différent, et comme rien n'est simple, chaque jour un nouveau plat de cette contrée.



La Recyclerie –83 Bd Ornano –75018 PARIS

[www.larecyclerie.com](http://www.larecyclerie.com)

### Produit du mois

#### CHUCK FLAP DE BŒUF AMERICAIN



Ce morceau de Bœuf issu du cou des bovins est une sous découpe de la basse côte, la traduction française de sa dénomination est « persillé ». Ce muscle d'un poids approximatif de 800 grs est entrelardé de fines couches de gras qui en fondant se mêlent aux fibres et donnent à cette viande exceptionnelle une saveur et une tendreté impressionnante. Servi en pavé ou en tranche, c'est le succès assuré.



Persillé de Bœuf US « Chuck Flap »

Tex Mex

Pommes croustillantes

Piquillos et purée d'Avocat.

### Cours de la Viande

Les prix de l'Agneau reviennent lentement à leurs cours de saison après un été où ceux-ci étaient très élevés.

La viande à griller de Bœuf restera ferme jusqu'à la fin du mois.

Le cours du Veau, du Porc et de la Volaille sont stables. Les premiers gibiers sont présents sur le marché, en ce qui concerne le gibier à plumes, ce sont les pigeons, les canards col vert et les Grouses qui ouvrent la saison et le chevreuil pour le gibier à poils. Ce sera seulement fin septembre que l'offre tant en variété qu'en quantité sera complète.

### Le conseil du chef

La conservation des viandes fraîches d'importation hors Union Européenne (US, Australie, Argentine etc...) nécessite une attention particulière. Celles-ci se conservent entre 0 et 2 °. Il est impératif que ces produits ne subissent pas les fluctuations de température du fait de leur conditionnement spécifique pouvant durer plusieurs mois. Veillez à les entreposer dans la région la plus froide de votre chambre froide positive et stocker seulement les quantités nécessaires à vos besoins.

### Dico du Louchébem

« Le loimès de leptembresèm, c'est le loimès du 3 ème lierstèm des limpotquèmes et aussi des lendangesvèm, c'est donc un loimès miliscfem, milaisinrem ».



Le mois de septembre c'est le mois du 3 ème tiers des impôts et aussi des vendanges, c'est donc un mois mi fisc, mi raisin.

Cours de la Viande

Produit du Mois

Dico du Louchébem

Conseil du chef

Agenda

Actualités

### Agenda

Le 2 septembre



Du 19 au 21 septembre

ÉDITION 2014

Festival International

de la Gastronomie,

Les Étoiles de Mougins

Le 21 septembre

« Ouverture de la chasse »



Le 23 septembre

« Automne »

