

Les viandes du Comptoir de César

Au Comptoir de César, le produit est roi.

Nous recherchons en permanence le produit d'exception, la pièce de viande de caractère. Pour cela, nous diversifions nos fournisseurs, les origines, les appellations et les pièces de nos viandes qui sont toutes sélectionnées avec le plus grand soin.

Nous avons à cœur de vous faire découvrir ou déguster les meilleures viandes de France et du monde, maturées comme il se doit, et de les préparer simplement, avec peu d'ajout de matières grasses et des cuissons justes, au feu de bois, afin de sublimer les arômes et les goûts.

Ce livret mis à votre disposition vous permettra, nous l'espérons, d'en apprendre plus sur la viande que vous aimez déguster ou vous aidera à choisir laquelle vous régaler !

SOMMAIRE

Nos races Françaises

Limousine	p.3
Charolaise	p.3
Blonde d'Aquitaine	p.4

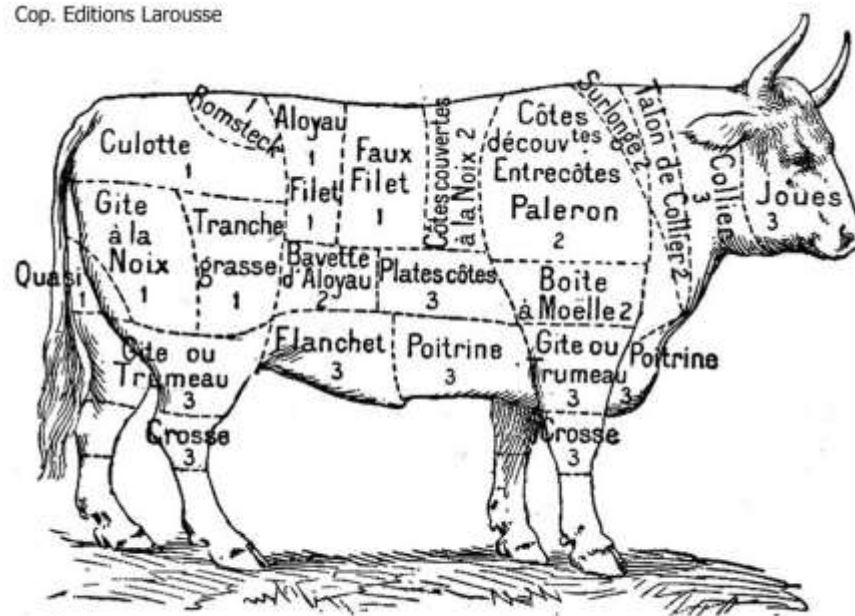
Nos races Européennes

Simmental	p.4
Blonde de Galice	p.5
Black Angus Ecosse	p.5
Irish Angus	p.6

Nos races internationales

Bœuf Wagyu	p.6
Bœuf Argentin	p.7

Cop. Editions Larousse



Coupe d'un bœuf de boucherie ; 1. Morceau de 1^{re} catégorie ;
2. De 2^e catégorie ; 3. De 3^e catégorie.

LIMOUSINE

Origines

La Limousine est une race bouchère de grand format, à la robe froment vif. Originaires de la région Limousin, sur la bordure ouest du Massif Central, elle s'est développée hors de son berceau au cours des dernières décennies pour s'implanter dans toutes les autres régions françaises ainsi qu'à l'étranger. Actuellement, la race Limousine est la deuxième race à viande française avec 1.063.000 vaches mères.

Qualités gustatives

La viande de race limousine allie tendreté et goût.

Ce qui la caractérise, c'est la finesse de son grain de viande qui lui confère sa tendreté remarquable. C'est une viande peu grasse, mais finement persillée pour assurer saveur, moelleux et jutosité des morceaux.

En bouche, elle offre une gamme complète de saveurs : animalité, gras déployé, impressions herbacées, parfois florales.

Les qualités des viandes des différents types d'animaux de race Limousine sont toujours remarquables, quel que soit l'âge d'abattage.

La race limousine a été la première en France à être distinguée par un Label Rouge. Sa qualité gustative est mondialement reconnue, et elle est régulièrement classée par les consommateurs et les experts en tête des tests de dégustation et des enquêtes de satisfaction : le bœuf limousin Blason Prestige a notamment été élu en 2004 comme meilleur choix en matière de viande bovine sous Label Rouge par l'UFC Que choisir.

CHAROLAISE

Origines

Originaires de Bourgogne puis de Vendée, la Charolaise est réputée pour ses qualités bouchères mais aussi pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité.

La Charolaise est une vache très grande (1,45 mètre au garrot), musclée (avec une culotte « rebondie »), plantée sur des membres courts mais bien solides. Elle est de couleur blanche tirant parfois vers le crème et pèse en moyenne de 700 à 1.200 kg.

Aujourd'hui, les effectifs français représentent plus de 1,7 millions de vaches et ses qualités bouchères de la Charolaise sont appréciées dans plus de 70 pays, où son succès doit également beaucoup à des croisements effectués avec des races locales, comme avec le zébu par exemple.

Qualités gustatives

La Charolaise est une excellente race bouchère, appréciée pour la qualité de sa viande persillée et avec une faible teneur en gras. Elle doit essentiellement cette caractéristique à son passé d'animal de trait. La Charolaise est la race de boucherie la plus connue en France et dans le monde.

SIMMENTAL

Origines

Rattachée à la Pie rouge des montagnes, la race Simmental est originaire de la vallée de la Simme, dans le canton de Berne en Suisse. Cette race d'alpage par excellence s'est répandue il y a plus d'un siècle dans toute l'Europe.

Elle mesure 1,40 mètre au garrot, est dotée d'un bassin large, de bonnes cuisses bien développées, plantée sur des membres solides. Son poids moyen est de 700 kilos.

Qualités gustatives

Ces bêtes à tête blanche et au pelage clair reconnaissables entre toutes produisent une viande musculeuse, rose clair, à fibres fines, goûteuse et persillée, avec très peu de gras. Cette saveur particulière est due à un élevage au grand air dans les alpages avec pour aliments principaux l'herbe et le fourrage ainsi qu'à "un régime de finition" poursuivi à l'étable durant trois mois. La maturité nécessaire à cette viande est de 3 à 4 ans.

Le résultat : une viande d'une qualité hors du commun, considérée comme l'une des meilleures au monde. On la retrouve sous forme de filet ou d'entrecôte grillée sur les menus des meilleurs restaurants.

BLONDE D'AQUITAINE

Origines

C'est une des vaches françaises de grande taille, avec la Charolaise et la Rouge des Prés, au dos puissant et aux cuisses musclées. C'est une race lourde dont les animaux dépassent parfois la tonne.

La Blonde d'Aquitaine, d'une couleur unie allant selon les individus du froment au blanc crème, aux muqueuses roses, est uniquement sélectionnée pour la production de viande.

Qualités gustatives

La viande de la Blonde d'Aquitaine, dont une part importante est à rôtir ou à griller, est plutôt maigre, et en conséquence moins persillée que les autres races à viande, avec peu de gras intramusculaire. C'est la raison pour laquelle on obtient moins de perte dans la cuisson grasse. C'est également une viande très rouge et tendre. En effet, elle est dans le haut du classement parmi les races les plus tendres derrière la Piémontaise qui en est la reine.

En résumé, c'est une viande rouge, maigre, compacte, tendre, qui répond aux attentes diététiques d'une partie croissante des consommateurs, mais avec un peu moins de goût que les autres viandes.

BLONDE DE GALICE

Origines

La Blonde de Galice est une race autochtone de la région de Galice, zone située au Nord-Ouest de l'Espagne, à proximité de l'océan Atlantique. La Rubia Gallega, que l'on traduit par « Blonde de Galice », en référence à sa robe et à sa région d'élevage, est une race robuste et de tradition bouchère.

Qualités gustatives

Ses principales caractéristiques sont sa forte concentration en graisses intramusculaires (persillé) et son goût légèrement épicé et salin, dû à sa proximité avec l'océan, car les bêtes se nourrissent exclusivement d'herbe, de trèfles et de plantes qui ne poussent que dans cette zone au climat si particulier.

Dans un premier temps, vous apprécierez des senteurs de fruits secs, plus particulièrement de noisette et de noix de cajou. A la cuisson, la viande exprime ses arômes épicés et légèrement iodés.

Sa viande marbrée est largement déterminée par la présence de fines couches de graisse qui lui confère son caractère, son goût et sa présence en bouche.

Cousine de la blonde d'Aquitaine, la Blonde de Galice a été élue meilleure viande du monde par le magazine Beef et le film Steak (R)évolution.

BLACK ANGUS ECOSSE

Origines

On parle souvent de la Black Angus, la race de bœuf américaine issue de l'Angus anglaise, mais assez peu de la véritable Angus, aussi connue sous le nom d'Aberdeen Angus, nom d'une région nord-écossaise.

L'Angus ou Aberdeen-Angus est une race bovine britannique. Elle est issue du métissage au XVIe siècle de races à dominantes noires sans cornes : "Angus doddie" et "Buchan humlie". L'Aberdeen Angus est une race dont les deux parents sont Aberdeen Angus à 100%, car la plupart du temps, le bœuf Angus compte juste un parent de cette race.

Elle porte une robe uniforme qui peut être rouge sombre (Red Angus) ou noire (Black Angus). C'est une vache de taille moyenne, avec une stature massive et naturellement sans cornes.

Qualités gustatives

Ce bœuf écossais, arrivé en France il y a une quinzaine d'années, remporte d'ailleurs tous les suffrages Outre-Manche : c'est une viande finement persillée d'une extrême tendreté et jutosité. Sa texture souple et moelleuse offre une palette de saveurs aux notes florales et herbacées.

Pour être certifiée, en plus d'être issue de deux Aberdeen Angus, la bête doit être nourrie exclusivement à l'herbe, au fourrage irlandais et aux céréales en hiver.

IRISH ANGUS

Origines

Le bœuf Irish Angus est issu d'un croisement entre la vache celtique et le taureau importé d'Ecosse par les Normands. Ce petit gabarit, facilement reconnaissable au dessin de sa robe brun rouge et à sa tête blanche, est renommé pour sa docilité et sa résistance aux conditions climatiques rigoureuses, ce qui lui permet de rester dehors toute l'année et de ce fait, d'être nourri naturellement à l'herbe.

Qualités gustatives

En Irlande, la terre agricole est composée à 80 % de pâturages. Cette prépondérance naturelle de pâturages, la plus forte d'Europe, permet de satisfaire les besoins en alimentation naturelle des troupeaux et confère au bœuf irlandais des caractéristiques organoleptiques exceptionnelles et une richesse en Omégas 3 et 6, en vitamines A et E dont les bénéfices pour la santé sont reconnus.

En outre, c'est une viande d'une finesse de grain et d'une tendreté uniques avec un aspect persillé naturel qui lui confère sa succulence.

BŒUF WAGYU

Origines

Le bœuf Wagyu est un bœuf japonais. Son nom provient de la juxtaposition des termes « gyu » signifiant bœuf, et « wa » signifiant du Japon.

De robe rouge ou noire, ils furent, à l'origine, élevés pour leur puissance et leur force dans les travaux agricoles. La race est d'une pureté génétique sans égale du fait du relief et de l'impossibilité de faire voyager du bétail dans un pays féodal souvent en guerre.

Qualités gustatives

Le bœuf Wagyu est une viande exceptionnelle reconnue mondialement pour fixer le persillé grâce à son marbré intramusculaire (le gras est distribué dans la viande des muscles et non autour), ce qui la rend particulièrement tendre et lui confère un goût de beurre sans égal.

Qualifié de caviar de la viande, le bœuf de Kobé est un met raffiné, d'une grande finesse qui, une fois en bouche, fond littéralement. Si elle est souvent comparée à du caviar pour son prix élevé, son impression en bouche se rapproche plus du foie gras poêlé.

Bien que relativement grasse, cette viande est connue pour être pauvre en cholestérol, car elle présente des acides gras essentiels, et donc moins de graisses saturées qu'un autre bœuf.

Le secret de cette viande d'exception ? Une alimentation des bêtes à base de paille de riz, de maïs, de levure de bière et de massages !

BŒUF ARGENTIN

Origines

Les premiers bovins furent introduits en Argentine par Don Juan de Garay, second fondateur de Buenos Aires en 1580, qui les ramena d'Asunción del Paraguay. Les premiers animaux vivaient en d'immenses troupeaux sauvages appelés cimarrones. Toutefois, ces bêtes ne produisaient que peu de viandes et la demande européenne en la matière était forte.

Ainsi, pour satisfaire la demande, les métissages ont débuté. Les bêtes argentines sont aujourd'hui un métissage entre les hereford Irlandais et les black Angus introduites dès 1884 ainsi que des charolaises et des limousines, ce qui a permis d'arriver à une race qualitative, résistante aux conditions locales et produisant une viande de qualité.

Qualités gustatives

Le bœuf argentin bénéficie d'immenses étendues d'herbage favorisant considérablement sa croissance et d'un élevage en plein air qui lui confère un niveau de qualité incomparable et une tendreté exceptionnelle. Sa texture souple et moelleuse offre une palette de saveurs aux notes florales et herbacées.