

DOSSIER DE PRESSE

AFAMÉS

Alliance de Friends Amateurs de Mets Epicuriens et Savoureux

# BŒUF & VEAU LIMOUSINS

Photographies  
de Claude Prigent

14 chefs  
cuisinent  
la Limousine

28 recettes  
originales  
pour toutes  
les occasions

Préface de  
Guillaume  
Gomez  
Chef du Palais  
de l'Élysée

ÉDITIONS SUD OUEST

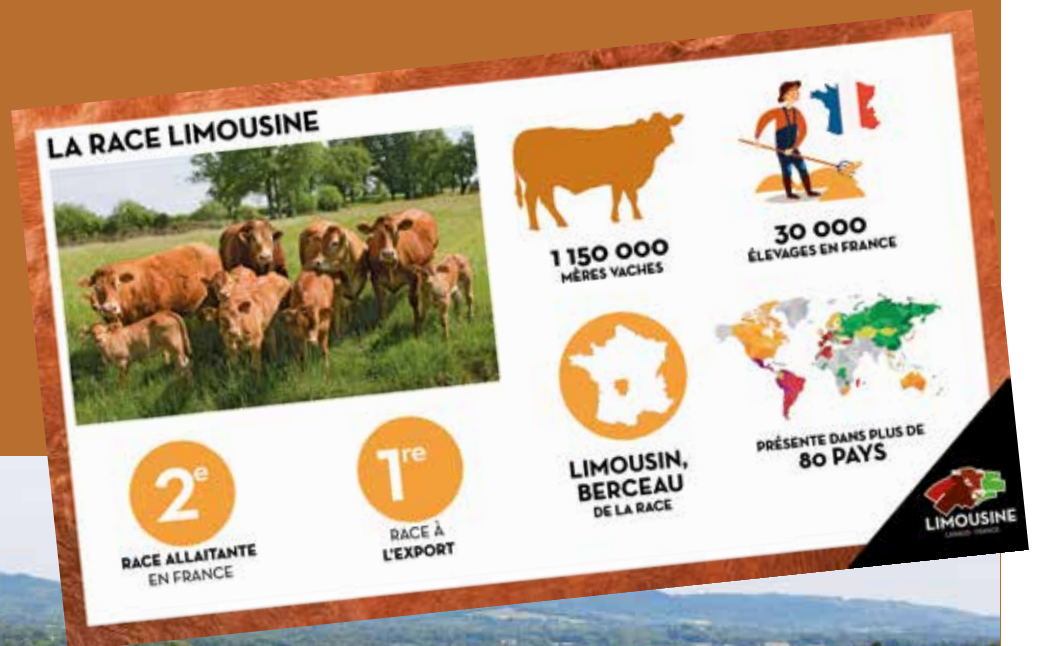
# DEUX PRODUITS : LE BŒUF & LE VEAU LIMOUSINS

Avec sa belle robe froment roux, si elle a conquis tant de régions et de pays dans le monde, c'est que la race bovine Limousine apporte toujours une bonne réponse aux besoins des éleveurs producteurs de viande: une conduite plus facile et efficace, les qualités d'une bonne race allaitante, de meilleurs rendements de viande et une viande de qualité reconnue.

En 1989, des éleveurs, des abatteurs et des distributeurs rédigent puis mettent en place une certification Label Rouge pour leurs productions de bovins Limousins. Dès 1989, le Boeuf Limousin et le Limousin Junior Label Rouge sont homologués. En 1992, c'est au tour du Veau du Limousin Élevé Sous la Mère.

La viande de bœuf et de veau Limousins offre un large éventail de morceaux, de formes, de textures et de goûts qui lui permet d'être présente sur votre table à toutes les occasions et de varier les plaisirs.

C'est donc tout naturellement que le bœuf & le veau Limousins ont su fédérer l'enthousiasme des Afamés, cette joyeuse bande de chefs qui ont rivalisé d'imagination pour cuisiner ces deux produits d'exception.



# LES AUTEURS : LES AFAMÉS

Alliance de Friands Amateurs de Mets Épicuriens et Savoureux

« Quelle belle marmite que celle-ci qui réunit  
tous ces talents, de la fourche  
à la fourchette! »

**Guillaume Gomez,**  
chef du Palais de l'Élysée  
et auteur de la préface

## LES CHEFS

**Jean-Luc Beaufls**  
LA MAISON DU DOUANIER  
2, route de By  
33340 Saint-Christoly-Médoc  
05 56 41 35 25  
www.lamaisondudouanier.com  
**LA CABANE DU DOUANIER**  
1, petit chemin rural de Castillon  
33340 Saint-Christoly-Médoc  
05 56 73 02 51  
www.lacabanedudouanier.com

**Stéphanie Bernhard**  
Professeur de cuisine  
Lycée Flora-Tristan  
33360 Camblanes-et-Meynac  
06 49 36 11 91  
stephanie.bernhard@free.fr

**Florent Carle**  
CHEZ FLO  
9, rue Saint-Barthélemy  
40160 Parentis-en-Born  
05 58 78 40 21

**Pierrick Célibert**  
C'YUSHA  
12, rue Ausone  
33000 Bordeaux  
05 56 69 89 70  
contact@cyusha.com  
www.cyusha.com

**Frédéric Coiffé**  
L'ATELIER DU GOÛT  
5-11, rue Yves-Glotin  
33083 Bordeaux  
06 03 16 37 43  
**L'ÉCHOPPE DES HALLES**  
10, quai de Bacalan  
33300 Bordeaux  
05 35 54 44 82  
**LE BAR DE LA MARINE**  
29, rue Achard  
33300 Bordeaux  
05 56 50 58 01  
www.frederic-coiffe.com

**Nicolas Frion**  
CHEF CONSULTANT  
06 07 97 38 62

**Emmanuel Gonçalves**  
CHEF CONSULTANT  
23, avenue Jean Jacques Gorry  
33950 Lège Cap Ferret  
07 70 25 16 55  
lacuisinedemanug@gmail.com

**David Grangier**  
LE DAVOLI  
13, rue des Bahutiers  
33000 Bordeaux  
05 56 48 22 19  
www.ledavoli.com

**Frédéric Lafon**  
CÔTÉ ZINC  
129, avenue Thiers  
33100 Bordeaux  
05 35 38 33 48

**Sophie Lafon**  
L'OISEAU BLEU  
127, avenue Thiers  
33100 Bordeaux  
05 56 81 09 39  
www.loiseaubleu.fr

**Thomas L'Hérison**  
L'AUBERGE SAINT-JEAN  
8, rue du Pont  
33420 Saint-Jean-de-Blaignac  
05 57 74 95 50  
www.aubergesaintjean.com

**Jean-Luc Molle**  
HOSTELLERIE  
DES CRIQUETS  
130, avenue du 11-novembre  
33290 Blanquefort  
05 56 35 09 24  
www.lescriquets.com

**Thomas Morel**  
LE PAVILLON  
DES BOULEVARDS  
120 rue de la Croix de Seguey  
33000 BORDEAUX  
05 56 81 51 02  
lepavillondesboulevards.fr

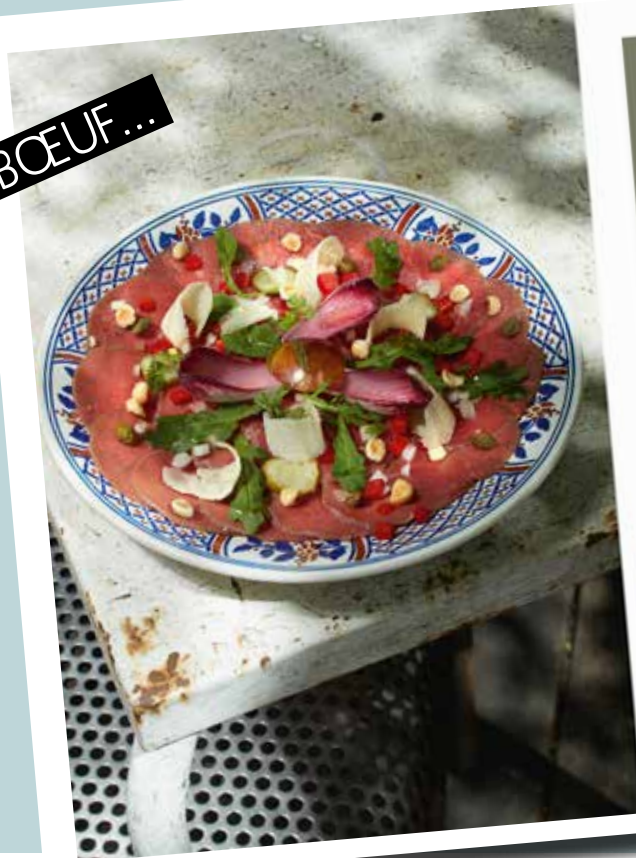
**Claude Prigent**  
PHOTOGRAPHE  
CULINAIRE  
Claude Prigent a signé la  
photographie de nombreux  
ouvrages de gastronomie et  
accompagne les Afamés depuis  
la création de leur association.  
www.regards-culinaires.com

**Frédéric Schueller**  
TRUCK DE CHEF  
06 61 77 68 08  
www.truckdechef.com

**Kendji  
Wongsodikromo**  
LA TABLE DE CATUSSEAU  
86, route de Catusseau  
33500 Pomerol  
05 57 84 40 40  
www.latabledecatusseau.fr



DE BŒUF...



**CARPACCIO DE BŒUF**  
NOISETTES, PARMESAN, ROQUETTE ET CONDIMENTS

*Emmanuel Gençalves*

*Pour 4 personnes*  
100 g de cœur de rumsteck - 80 g de noisettes  
crues - 4 petites cornichons au  
vinaigre - 30 g de olives  
de capoue - 100 g en-  
viron de roquette - 80 g  
de parmesan - 2 anchoïes  
de sardine - 80 g de dés de  
pâtisseries - 1 tomate  
cubée - 100 g de purée  
d'ailant - 2 branches de  
cerfeuil

**ASSAISONNEMENT**  
4 c. à s. d'huile de noisette  
- 4 c. à s. de vinaigre de  
Xérès - fleur de sel, poivre  
du moulin

Former avec le cœur de rumsteck un bouilli de 5 cm de dia-  
mètre. L'insérer dans un film alimentaire en serrant au maxi-  
mum puis le placer 3 h au congélateur.

Découper la viande, découper de fines tranches avec un cou-  
teau tranchant puis déposer en masse dans une assiette  
ronde.

Saler et poivrer la viande. Disposer cornichons, capres,  
anchoïes, pavon rouge, parmesan, roquette, ail émincé de  
tomate. Couvrir avec le jus de cerfeuil et les anchoïes. Finir en ap-  
portant l'huile de noisette et le vinaigre de Xérès.

À déguster dès l'instinct ou l'on a ajouté le vinaigre et le sel.

**ACCORD Mets & Vins**  
AOC Bordeaux rouge  
Bordeaux de la Gironde 2010

*De vous à moi*  
Bouilli de file  
et de viande  
conserver dans  
peut être moult.

45



**ACCORD Mets & Vins**  
AOC Bouléguy, domaine d'Abelia 2010,  
rouge.

**PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE**  
RAVIOLES DE CÉLÉRI ET BREBIS OSSAU-IRATY,  
SÉSAME, OLIVE ET CORIANDRE

*Florent Carle*

*Pour 4 personnes*  
500 g de bœuf à grill-  
ler: rumsteck, tendre  
de tranche ou tranche  
grasse préparée par votre  
boucher - 1 boule de céleri  
- 40 g de fromage de bre-  
bis ossau-iraty - 40 g d'oli-  
ves italiennes dénoya-  
illées - 1 boîte de coriandre  
- 30 g de graines de sé-  
same - 1 pâte à lasagne  
fraîche - 10 cl de bouillon  
- beurre - huile - fleur de  
sel - piment d'Espelette

Parer la viande si besoin, la réserver.

Tailler en fines tranches (machine à jambon) le céleri pelé,  
le cuire dans un bouillon frémissant riche en beurre environ  
15 min.

Hacher les olives, piler les graines de sésame et ciseler la  
coriandre. Mélanger le tout.

Faire frire à 160 °C pendant 3 min la lasagne taillée en  
julienne.

Marquer le bœuf sur tous les côtés dans une poêle chaude.  
Ajouter les fines tranches de céleri et le fromage sur un côté  
et le mélange d'olives sur l'autre. Déguster!

*De vous à moi*  
On peut quand même y ajouter des frites!

23

ET DE VEAU...

**BURGER DE VEAU**  
SUCRINE AU SATAY ET MITRAILLE À L'AIL CONFIT  
FRÉDÉRIC SCHUELLER

*Pour 4 personnes*

**MAYONNAISE**  
1 jaune d'œuf - 25 g de moutarde - 10 g de poudre de sésame - 15 cl d'huile d'olive - 1 cl de vinaigre balsamique blanc - sel fin, poivre du moulin

**GARNITURE**  
30 g de graisse de canard - 2 feuilles de laurier - 2 litres de thym frais - 8 gousses d'ail en chemise - 600 g de pommes de terre nouvelles - sel fin, poivre du moulin

**SUITE ET FINITION**  
4 pains burger (buns) - 500 g de veau haché - 4 tranches d'emmental - 2 sucrines - 2 oignons rouges - 5 cl d'huile d'olive - sel fin, poivre du moulin

**MAYONNAISE**  
Dans un bol, déposer le jaune d'œuf, le sel fin, le poivre du moulin, la moutarde et la poudre de sésame. Émulsionner à l'aide d'un fouet en versant l'huile petit à petit. Une fois la mayonnaise bien ferme, ajouter le vinaigre puis goûter l'assaisonnement.

**SUITE**  
Réaliser 4 boules avec le veau haché, puis aplatis pour obtenir des pains.  
Éplucher puis émincer les oignons et les faire composer dans une poêle avec un trait d'huile d'olive. Assaisonner, nettoyer et arroser la sucrine, puis la mélanger avec la mayonnaise.

**GARNITURE**  
Dans une cocotte ou un faitout, faire chauffer la graisse de canard, l'ail, le thym et le laurier. Ajouter les mitrilles hachées, puis cuire à couvert une trentaine de minutes en remuant avec amour régulièrement. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Une fois tendres et molles, assaisonner les pommes de terre de sel fin et poivre du moulin.

**AU MOMENT DE SERVIR**  
Préchauffer le four à 100 °C.  
Faire cuire 4 min par côté face les pains de veau dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Assaisonner. Couper les buns en deux, répartir les oignons sur la base du bun, déposer le veau puis le fromage. Enfourner 4 à 5 min pour faire fondre le fromage. Disposer le mélange de sucrose mayonnaise sur le fromage, puis mettre la cocotte ou le burger.  
Servir chaud avec la garniture.

**ACCORD Mets & Vins**  
Bière artisanale PA au miel  
47 cl de vin de cabernet sauvignon, brasserie Veritas, Bordeaux



*de vous à moi*  
Demandez à votre boucher un morceau de veau dans l'épaule, le quasi ou la noix.  
Commencez à venir acheter du burger de veau dans votre quartier.  
Vous pouvez utiliser des pommes de terre granuleuses à la place de la patate.  
Vous pouvez remplacer la poudre de satay en magasin artisanal, d'hiver puis à l'été dans vos salades ou comme condiments.

**JARRET DE VEAU**  
BRAISÉ À LA BIÈRE DE FRONSAC,  
LÉGUMES AU JUS, À PARTAGER

*Rendji Wongradikrome*

*Pour 4 personnes*

**JARRET DE VEAU**  
1 jarret de veau de 1,2 kg ou 1,5 kg - 2 gousses d'ail - 1/2 pied de veau - 1 bouquet garni (thym, laurier, sauge) - 1/2 poireau - 1 carotte - 1 oignon piqué au clou de girofle - 2,5 l de fond de veau - 1 l de bière de Fronsac - sel, poivre

**LÉGUMES**  
4 radis botton coupés en 2 - 2 artichauts violets tournés - 2 poireaux crayon - 100 g de fèves - 100 g de petits pois écosés, 2 carottes fanes - 4 pointes d'asperges vertes - 200 g de groilles - sel

**LA VEILLE**  
Saler poivrer, frotter à l'ail le jarret de veau et l'arroser avec la bière. Filmer et réserver au frais.

**LE JOUR MÊME**  
Dans une belle cocotte, colorer dans un peu d'huile le jarret de toutes les faces, puis ajouter le pied de veau, la garniture aromatique et le bouquet garni.  
Mouiller avec 2 l de fond de veau et laisser mijoter à couvert pendant 1h30 à 2h au four à 170 °C.  
Préparer les légumes : dans une casserole d'eau bouillante salée,

faire blanchir 3 min les carottes, artichauts et poireaux, réserver. Faire cuire 1 min fèves, petits pois, asperges et radis.  
Enlever délicatement le jarret cuit, passer le jus de cuisson au tamis, le remettre dans la cocotte avec le reste de fond de veau.  
Faire bouillir 5 min avant d'ajouter la bière restante. Remettre le jarret dans la cocotte, enfourner à 170 °C et arroser le jarret toutes les 5 min pendant 20 min pour un bon laquage.  
Une fois le jarret bien doré, ajouter les légumes et les groilles et laisser mijoter 5 min dans le jus avant de servir.



*de vous à moi*  
Le jarret peut être accompagné pommes de terre nouvelles à la belle saison.  
La bière de Fronsac peut être remplacée par une bière artisanale brassée près de chez vous.



**ACCORD Mets & Vins**  
AOC Lussac-Saint-Émilion, château du Moulin rose 1985, rouge

# PORTRAITS DE CHEFS



## FRÉDÉRIC COIFFÉ

Rochelais d'origine, Frédéric Coiffé est bordelais de cœur depuis vingt ans. En 2008, il est intronisé « Maître Cuisinier de France » et se place troisième en 2010 au Bocuse d'or France. En mai 2016, il ouvre son restaurant à Bordeaux Lac, portant le même nom que les cours de cuisine : **L'Atelier du Goût**. En 2017, le chef n'hésite pas une seconde quand il apprend la création de Halles à la mode basque sur Bacalan. Nait alors **L'Échoppe des Halles**... haut lieu de partage et de convivialité! En 2018 c'est l'ouverture au monde! Il devient le consultant culinaire du concept « So France » à Singapour ainsi que celui du Latitude vin, la brasserie de La Cité du vin de Bordeaux. En 2019, il devient l'heureux propriétaire du **Bar de la Marine**. Un lieu de rencontres, de convivialité et de fête dans un quartier ouvrier de Bacalan, où vous pouvez déguster une cuisine familiale et chaleureuse.

## DAVID GRANGIER

Originaire de Bordeaux, David Grangier a fait son apprentissage chez Jean Ramet. Après 3 ans au Saint-James à Bouliac avec Michel Portos, il rejoint l'équipe de pâtisserie de Laurent Saudeau au Manoir de la Bouliac à Nantes, pour ensuite succéder Christopher Coutanceau à La Rochelle pendant 5 ans. En 2012, il décide d'ouvrir son restaurant au cœur du centre historique de Bordeaux pour y faire sa propre cuisine, mélange de terre et de mer en restant sur le produit. Dès la première année, le **David** est cité dans le guide Michelin, le Gault et Millau. David Grangier fait partie du Collège Culinaire de France.



## JEAN-LUC BEAUFILS

Originaire du Calvados, Jean-Luc Beaufils a posé ses valises à Saint-Christoly-du-Médoc les pieds dans l'eau, où il a rénové **La Maison du Douanier** avec ses deux amis et associés Vincent Moreau et Romain Kervadec. Depuis 2017, **La Cabane du Douanier**, ouverte tout l'été, vous propose des plats inspirés du terroir médocain. Il a fait ses armes dans de belles maisons et auprès de grands chefs qui lui ont donné le goût du produit et de la générosité, confirmé par les guides gastronomiques dans son restaurant **L'Air de Famille** qu'il a tenu pendant 5 ans à Bordeaux avec Annabelle, son épouse férue de vin.



## THOMAS L'HÉRISON

Après une formation à l'école hôtelière de Talence, Thomas L'Hérison a appris les bases de son métier en France et à l'étranger. Il s'est perfectionné auprès de Thierry Marx au Château Cordellian-Bages à Pauillac ainsi qu'à Paris auprès d'Eric Frécheton au Bristol et de Guy Martin au Grand Vitour. En 2010, il décide de reprendre avec son épouse Manuela **L'Auberge Saint-Jean** à Saint-Jean-de-Blaignac (près de Saint-Émilion). Il a obtenu une étoile au Michelin en 2014.

# LE BŒUF ET LE VEAU LIMOUSINS À LA TABLE DES CHEFS

## Jean-Luc Beaufiles

- Tartare de bas carré de veau
- Effilochée de plat de côtes au vin du Médoc

## Stéphanie Bernhard

- Cordon-bleu de veau au munster
- Croquettes de bœuf

## Florent Carle

- Carpaccio mi-cuit de veau
- Pièce de bœuf grillée

## Pierrick Célibert

- Araignée de bœuf fumée aux sarments
- Rolls de sarrasin à la queue de veau

## Frédéric Coiffé

- Tartare de veau
- Côte de bœuf aux sarments

## Nicolas Frion

- Pressé de veau aux épices raz el hanout
- Filet de veau juste grillé

## Emmanuel Gonçalves

- Carpaccio de bœuf
- Effilochée de joue de bœuf confite

## David Grangier

- Beignet de tête de veau
- Paleron de bœuf au vin rouge

## Frédéric Lafon

- Tataki de cœur de rumsteck
- Poitrine de veau confite au romarin

## Thomas L'hérisson

- Terrine de queue de bœuf au raifort
- Faux-filet de bœuf

## Jean-Luc Molle

- Le bœuf qui fume
- Bœuf poché et grillé

## Thomas Morel

- Veau façon rouleau de printemps
- Bœuf grillé

## Frédéric Schueller

- Burger de veau
- Sucette de bœuf caponata

## Kendji Wongsodikromo

- Cromesquis de ris de veau
- Jarret de veau

[www.label-viande-limousine.fr](http://www.label-viande-limousine.fr)



## CARACTÉRISTIQUES

**Format:** 16,8 x 24 cm  
**Pagination:** 96 pages  
**Façonnage:** relié  
**Prix:** 15 €

## CONTACTS PRESSE

**ÉDITIONS SUD OUEST**  
23, quai de Queyries, CS 20 001,  
33094 Bordeaux cedex

**Sophie Lugin**  
06 79 31 65 40  
sophie.lugin@gmail.com

**LIMOUSIN PROMOTION**  
**Déborah Zeitoun**  
06 59 94 78 61  
deborahzeitoun@dz-conseil.com

**Élise Fornero**  
06 63 55 70 78  
elisefornero@forelconseil.com

PARUTION 25 SEPTEMBRE 2020