

Paris, le 25 septembre 2024
Communiqué de presse

Pierre Caillet, entre Normandie et Irlande : l'IGP bœuf irlandais nourri à l'herbe à l'honneur

En septembre, le chef étoilé Pierre Caillet a participé à un voyage de presse en Irlande organisé par Bord Bia. Ce voyage l'a conduit sur les terres d'élevage du bœuf nourri à l'herbe, récemment reconnu Indication Géographique Protégée (IGP). Il a ainsi pu s'immerger dans la filière bovine irlandaise, de la production à la dégustation de cette viande d'exception.

La Maison Caillet : une cuisine authentique et durable

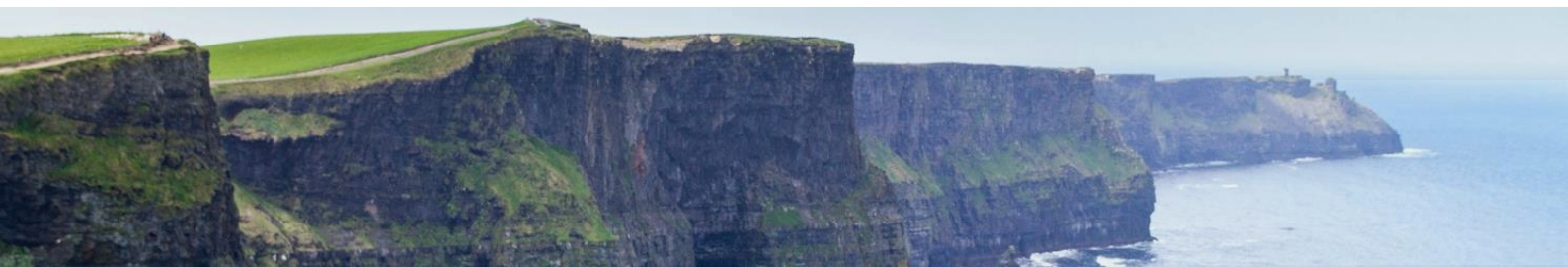
Pierre Caillet est chef de son restaurant Maison Caillet en Normandie. Sa cuisine technique et audacieuse fait la part belle aux produits locaux voire ultra locaux : 60% des légumes du restaurant et la quasi totalité des herbes aromatiques proviennent du jardin entretenu par Pierre et son équipe.

La maison Caillet est auréolée d'un macaron au Guide Michelin et d'une étoile verte pour son engagement durable. Le Chef est également Meilleur Ouvrier de France. Il défend une cuisine authentique et enracinée dans le terroir. La philosophie de Pierre Caillet repose sur une approche artisanale : tout est fait maison, du pain aux desserts. Toujours à l'écoute de ses convives, il est toujours prêt à partager sa passion pour la cuisine lors de concours, de démonstrations ou de cours de cuisine.

Un retour en terres irlandaises

Sa présence en Irlande n'était pas un hasard : Pierre Caillet a travaillé pendant deux ans en Irlande comme chef de cuisine à ses débuts. Une expérience qui lui a permis d'acquérir une expertise des produits irlandais et de la cuisine locale. Aujourd'hui Membre du Chef's Irish Beef Club* de Bord Bia, Pierre Caillet est un expert de la viande irlandaise. Il affirme : "Je retrouve dans le bœuf IGP les qualités de tendreté et de persillé typiques du bœuf irlandais."

Le voyage s'est achevé au siège de Bord Bia, par une démonstration culinaire avec les meilleurs produits de l'île. Après des ravioles de couteaux venus de la mer celtique, le chef a proposé un paleron de bœuf IGP en deux façons : grillé avec une sauce au gin et en tartare accompagné de pousses cueillies dans le jardin de son restaurant en Normandie.



IGP bœuf irlandais nourri à l'herbe

L'Indication Géographique Protégée, plus connue sous le sigle « IGP », est un label très apprécié par le consommateur Français : selon une étude menée par Bord Bia, 48 % des français se disent prêts à payer davantage pour des aliments porteurs d'une appellation IGP. Elle met en avant le meilleur d'un terroir en garantissant la provenance, le mode de production et la traçabilité d'un produit.

Dans le cas du bœuf irlandais nourri à l'herbe, l'IGP reconnaît l'expertise des exploitations agricoles familiales d'Irlande ainsi que le rôle que jouent les pâturages irlandais dans la production d'une viande de bœuf d'exception à la saveur et la texture uniques.

Le meilleur de l'Irlande

La viande porteuse de IGP bœuf irlandais nourri à l'herbe provient de bovins nés, élevés à l'herbe et abattus sur l'île d'Irlande. Tout au long de leur vie, les bêtes doivent pâturer au moins 220 jours par an et l'herbe doit constituer au moins 90 % de leur alimentation. Ces paramètres sont vérifiés pour chaque animal à l'abattoir grâce aux données des audits Origin Green réalisés sur les exploitations.

La viande IGP provient de bœufs et génisses âgés de 36 mois maximum qui présentent une conformation O- ou supérieure ainsi qu'un état d'engraissement situé entre 2+ et 4+. L'IGP peut aussi provenir de vaches âgées de 120 mois maximum, présentant une classe de conformation O+ ou supérieur et un état d'engraissement situé entre 2+ et 5.

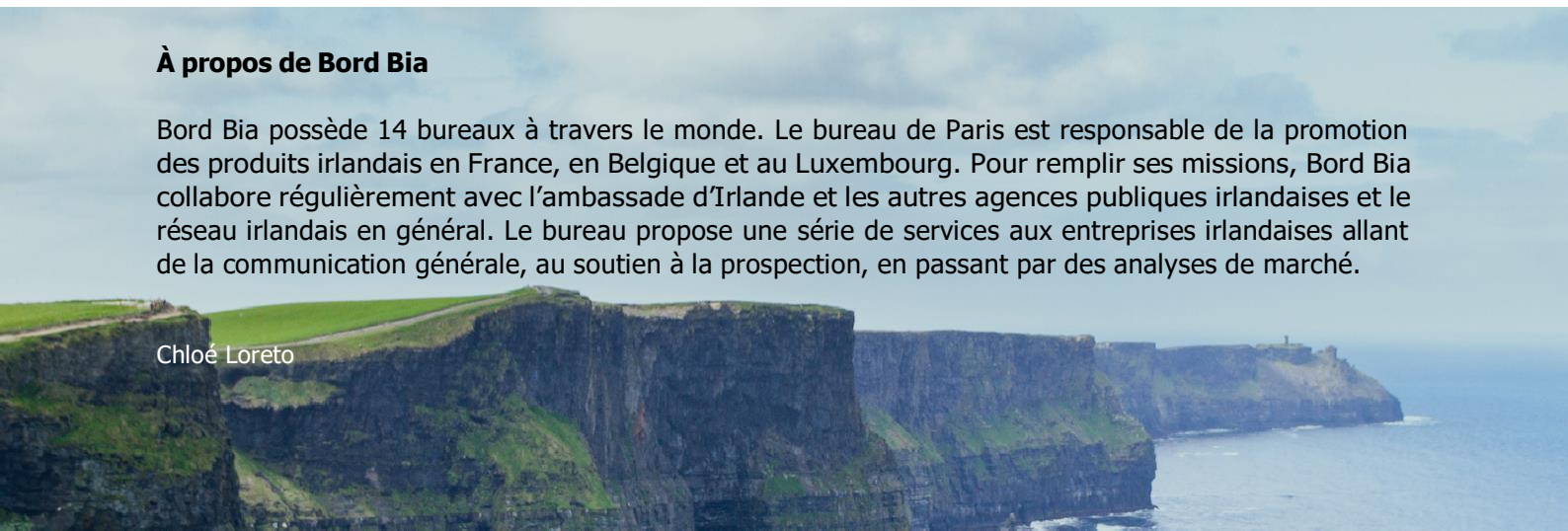
Le choix des connaisseurs

Les tests de dégustation menés par Bord Bia en Europe et à travers le monde montrent que le bœuf irlandais nourri à l'herbe est particulièrement bien noté par le consommateur du point de vue de l'intensité du goût, de la texture et de l'équilibre de la graisse présente dans la viande.

Pour en savoir plus sur l'IGP « bœuf irlandais nourri à l'herbe » contactez-nous ou [consultez le cahier des charges ici.](#)

À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 14 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.



Les plats de bœuf irlandais nourri à l'herbe IGP :

**Paleron de bœuf grillé,
mille-feuille de pommes
de terre à la graisse de
bœuf, mirabelles en deux
textures, jus réduit au Gin**

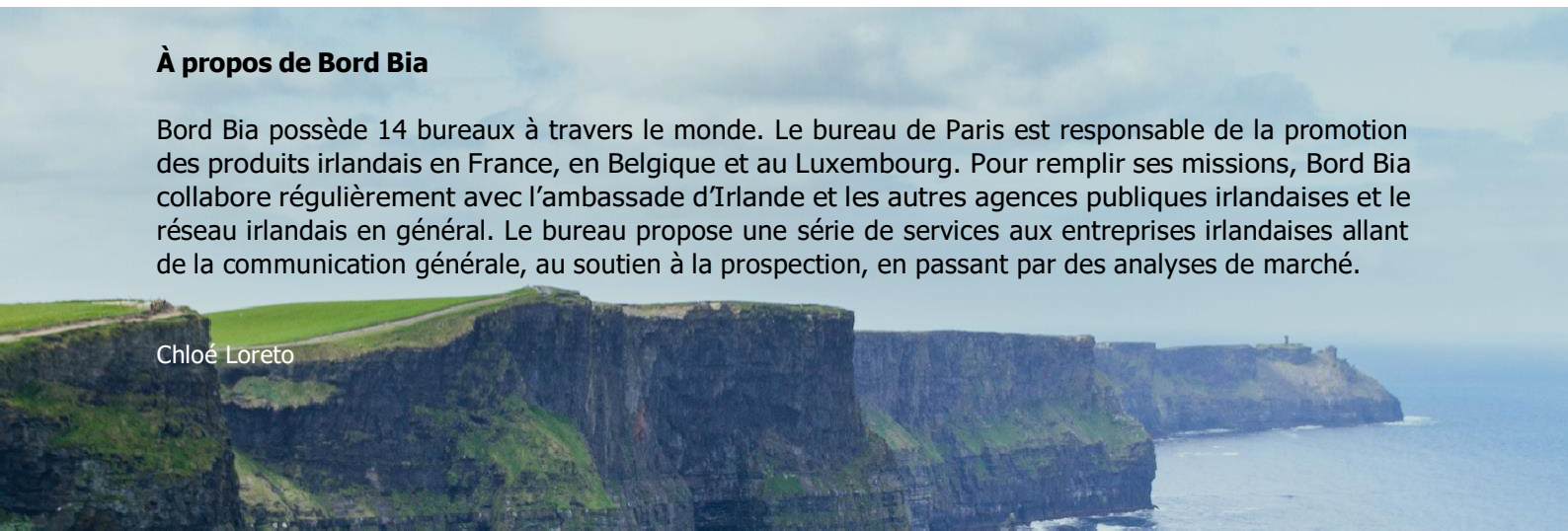


**Tartare de pointe de
paleron et tempura
de shiso**

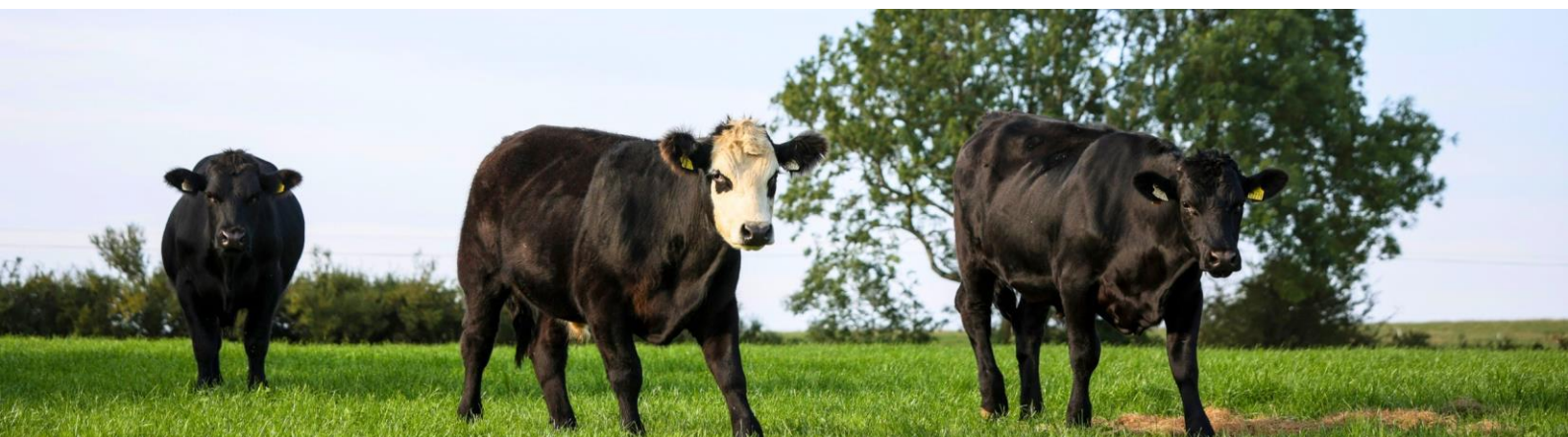
À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 14 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.

Chloé Loreto



[Télécharger les visuels](#)



À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 14 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.

Chloé Loreto

