

## COMMUNIQUE DE PRESSE

# CLAP DE FIN

Le 28 Octobre 2024

## DES 10ÈMES JOURNÉES LIMOUSINES, 3 JOURS DE CÉLÉBRATION ET DE CONVIVIALITÉ AUTOUR DE L'EXCELLENCE LIMOUSINE !

Grands noms de la gastronomie, personnalités de l'univers du goût et du bien manger, éleveurs, agriculteurs, personnalités politiques, producteurs locaux, espoirs de demain, amateurs, se sont retrouvés du 19 au 21 Octobre lors des 10 ans des Journées Limousines organisées par Beauvallet PlaineMaison Aquitaine, au Champ de Juillet à Limoges .

Une date anniversaire qui a rassemblé l'ensemble de la Filière autour d'une valorisation commune, la race limousine d'exception, signée Or Rouge ! Une **centaine d'éleveurs**, sélectionnés parmi les meilleurs du Limousin et des départements environnants ont présenté le fleuron de la race limousine. Ces animaux exceptionnels ont donc concouru sur le ring en vue du meilleur classement et ont ensuite été présentés aux Ventes aux Enchères Elite Limousine.



Au menu de ces rencontres anniversaire et conviviales : Inauguration en présence de Monsieur le Maire de Limoges, visite d'exploitation pour les ambassadeurs 2024, présentation par les éleveurs présents de la crème des crèmes de la race limousine, les espoirs Limousins (concours pour les apprentis en CFA ou lycées hôteliers), tables rondes Ventes aux enchères, soirée de gala....

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### L'ÉDITION 2024 EN CHIFFRES :

- ♦ 15 000 VISITEURS SUR 3 JOURS
- ♦ 80 ELEVEURS

10ÈME ÉDITION À LIMOGES,  
AU CHAMP DE JUILLET,  
SUR UNE SURFACE DE 4500M<sup>2</sup>

### VENTE AUX ENCHERES DES GÉNISSES ET VACHES LIMOUSINES DE BOUCHERIE

Une affluence record de visiteurs pour  
les Ventes aux Enchères



CREDIT PHOTO : © MARC ALLENBACH / BEAUVALLET 2024

**80 éleveurs régionaux**, sélectionnés parmi les meilleurs en race bovine Limousine - plus de **100 animaux** - plus de **100 partenaires**, exposants et sponsors de la manifestation

**Le Meilleur Animal du Concours** atteint l'enchère de **20 000€**

**Le prix spécial Christophe Rochard**, créé cette année, a atteint **24 500 €**

**La Moyenne des Ventes Prestige** des vaches et génisses limousines : **8 900 €**

# CONCOURS DES APPRENTIS



A l'issue de la journée de compétition, les lauréats ont été dévoilés ! La Finale Nationale des Espoirs Limousins a eu lieu le Dimanche 20 octobre pour les 6 équipes composées de jeunes en apprentissage : un boucher, un cuisinier, un serveur. Ce concours unique en France suivie de la cérémonie de Remise de Prix en présence du Président de Beauvallet Bernard Leguille, de Jérôme Tondusson Directeur de Plainemaison Aquitaine et du prestigieux jury présidé par Romain Leboeuf, Un des Meilleurs Ouvriers de France Boucher. Après délibération, les lauréats sont :

**1er Prix :** Le CFA Mercurey : Océane Loisy, Riwan Kinzi et Guelane Desesquelles

**2ème Prix :** Equipe mutualisée du CFA Moulin Rabaud et Lycée Professionnel St Jean : Alan Even, Gabriel Lajudie et Louis Desbordes

**3ème Prix :** le Campus des Métiers de Marzy : Emma Lambeaux, Olivia Ait Si Rahal Poissan, Angel Leroy



- ♦ **Prix Spécial de la Cohésion :** Le Lycée Jean Monnet
- ♦ **Prix Spécial du Service :** Gabriel Lajudie du Lycée Professionnel St Jean
- ♦ **Prix Spécial de la Maîtrise Bouchère :** Angel Leroy du Campus des Métiers de Marzy
- ♦ **Prix Spécial de la Technique Cuisine :** Olivia Ait Si Rahal Poissan du Campus des Métiers de Marzy

### Thème 2024 du concours : Terroir Limousin

En 4h20, le boucher devait désosser, séparer, parer, éplucher, larder, ficeler, décorer les pièces de viande fournies par l'organisation. Le cuisinier lui, devait travailler et présenter sur 7 assiettes identiques le Paleron en 3 cuissons : crue- cuisson rapide - cuisson longue accompagnée d'une garniture à base de champignons, légumes racines et fruits de saison, sauce ou jus · La côte de Boeuf a été présentée sur plateau et découpée par le serveur de l'équipe qui a également dressé une table pour 2 personnes sur le thème du concours.

### Le Jury :

- ♦ Romain Leboeuf – MOF Boucher – Président du Jury
- ♦ François Gagnaire – Restaurant Anicia – Président d'honneur du Jury
- ♦ Ghislaine Arabian – 1ere femme de sa génération 2 étoiles Michelin
- ♦ Stéphane Guenaud – Un des Argentiers du Palais de l'Elysée
- ♦ Christophe RAOUX Un des Meilleurs Ouvriers de France Cuisine Le Royal Champagne
- ♦ Christian Heurtier – Artisan Boucher
- ♦ Vincent BESSE – EARL Vincent BESSE
- ♦ Jean-Pierre GIZARDIN – GAEC Gizardin à Janailha

## À PROPOS DE BEAUVALLET

Beauvallet est une entreprise agroalimentaire familiale française spécialisée dans la découpe et la transformation de viandes depuis plus de 160 ans !

C'est en 1860 que la famille Beauvallet, implantée près de Pithiviers (45), a donné le coup d'envoi d'une grande aventure familiale : bouchers et négociants de père en fils, l'entreprise s'est spécialisée dans la cheville et le commerce destiné aux boucheries traditionnelles, aux collectivités et à la restauration commerciale régionale.

En 1971, avec l'ouverture de l'abattoir municipal de Pithiviers, les frères Beauvallet ont développé un atelier de désossage permettant de diversifier leur clientèle, avec les rayons traditionnels de la grande distribution et la belle restauration commerciale de la région centre et la région parisienne. Bernard Léguille a racheté l'entreprise aux frères Beauvallet en 1991 et s'est inscrit dans la logique de l'histoire familiale.

Au fil des années, selon les opportunités qui se présentaient, son territoire d'influence et de chalandise s'est élargi pour dépasser nos frontières. Au-delà de la présence géographique accrue, les entreprises Beauvallet ont aussi réalisé un développement de gammes produits de plus en plus élaborés, en phase avec les modes de consommations et évolutions des métiers de bouche.

Aujourd'hui, Charles Léguille dirige les entreprises Beauvallet aux côtés de son père, avec la même passion.

## À PROPOS DE PLAINEMAISON AQUITAINE

Filiale de Beauvallet, Plainemaison poursuit ses engagements à travers sa marque OR Rouge, dans le berceau de la race limousine, à Limoges. Les équipes ont toujours orienté leurs efforts vers des produits de haute qualité, respectueux de l'environnement et du territoire sur lequel ils évoluent. Dans le respect de la biodiversité, de l'élevage, et plus encore, des éleveurs, Plainemaison a poursuivi sa stratégie d'innovation en s'inscrivant dans le process « Haute Valeur Naturelle ». En impulsant cette approche, l'entreprise entend faire partager cette notion « d'alliance vertueuse » à toute la filière, dans une démarche quasiment pédagogique remettant les éleveurs au centre des débats.

## À PROPOS D'OR ROUGE

La marque Or Rouge, filière d'excellence des viandes limousines premium, correspond à l'ultra-sélection des meilleures limousines dans les meilleurs cheptels du Limousin (nées, élevées et abattues dans les départements Haute-Vienne/ Corrèze / Creuse/ et cantons limitrophes). L'environnement qualifié de Haute-Valeur-Naturelle, la sélection et la maturation permettent d'offrir aux consommateurs une garantie de tendreté, de jutosité et de goût incomparable.

Or Rouge est la première marque à garantir une qualité homogène en tendreté et en goût pour chaque pièce de viande.