

COMMUNIQUÉ DE PRESSE MAI 2021

LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE

LE VEAU CET ÉTÉ DIRECTION L'ITALIE

2 RECETTES PLEINES DE FRAÎCHEUR DE CYRIL LIGNAC



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



SENTEZ-VOUS LES BEAUX JOURS ARRIVER ?

LE SOLEIL PLUS PRÉSENT, LES SOIRÉES QUI S'ALLONGENT ?

ON EN A RÊVÉ : L'ÉTÉ EST (BIENTÔT) ARRIVÉ !

ALORS À NOUS LES JOURNÉES AU SOLEIL ET LES BALADES

EN PLEIN AIR. **LA SAISON DES PIQUE-NIQUES**

ET DES BARBECUES PEUT COMMENCER.

Et qui dit repas d'été dit tartares, carpaccio et marinades qui fleurent bon le soleil. Autant d'envies auxquelles la viande de veau se prête volontiers. C'est ce qui a inspiré notre chef ambassadeur, Cyril Lignac, pour imaginer et réaliser deux belles recettes fraîches et gourmandes.

Cet été, Cyril Lignac a décidé de nous faire découvrir le veau en version froide car il existe 1000 et 1 façons de consommer la viande de veau... et c'est encore mieux si la recette est créée, testée et approuvée par un chef renommé ! Qu'on l'apprécie cuite ou crue, consommée froide, la viande de veau révèle toutes ses saveurs. Pour l'accompagner ? Des légumes de saison à la plancha, une belle salade ou encore des pommes de terre sautées aux herbes, un rien la sublime !

Arômes délicats, chair savoureuse et goût subtil, la viande de veau fait l'unanimité.

Cyril Lignac nous a confié : « **La viande de veau est vraiment agréable à travailler, simple à préparer, avec un résultat toujours délicieux. Et elle peut plaire à tout le monde : aux vrais connaisseurs comme aux simples curieux, à ceux qui aiment passer du temps derrière les fourneaux comme à ceux qui courent sans arrêt... Difficile de faire plus universel !** »

Une pointe de créativité, un brin d'audace et un soupçon de gourmandise ont donc suffi à créer ces deux recettes gourmandes, aux accents italiens, qui rafraîchiront vos déjeuners et dîners estivaux :

VITELLO TONNATO

CARPACCIO DE VEAU RÔTI AUX AGRUMES, VIERGE DE LÉGUMES



Cyril Lignac exprime, à travers ces recettes, son goût pour les produits du terroir, les produits de saison et les grands classiques revisités qui ont fait sa renommée.

Originaire d'une région réputée pour sa culture culinaire, l'Aveyron, il se forme auprès de grands noms : Nicole Fagegaltier, Alain Passard, Jacques et Laurent Pourcel, Pierre Hermé ou encore Alain Ducasse. En 2005, à 28 ans, il ouvre le restaurant Le Quinzième à Paris, qui sera étoilé en 2012, et cette aventure fait l'objet d'un programme télévisé, baptisé « Oui, Chef ! ».

Premier établissement, première émission et ce n'est qu'un début !

Depuis, Cyril Lignac a multiplié les projets : reprise du Chardenoux, une institution parisienne ; ouverture à Saint-Germain-des-Prés du bistrot Aux Prés, du Bar des Prés aux accents « d'ici et d'Asie » et du bar à cocktails Dragon ; création d'Ischia, en lieu et place du Quinzième, autour de la cuisine italienne ; premier restaurant à l'international avec le Bar des Prés London. Quant à sa passion originelle, elle a donné naissance à La Pâtisserie dans plusieurs arrondissements parisiens et à La Chocolaterie dans le 11^{ème}. Sans oublier des émissions à succès, comme « Le Meilleur Pâtissier », « Tous en cuisine » et bien d'autres...

Aujourd'hui connu et reconnu, il poursuit son chemin avec une passion intacte pour livrer une cuisine conjuguant haute précision, plaisir du partage et sens de la créativité. Alors, quand on lui parle de la viande de veau, bien sûr, les idées et les recettes fusent !

CARPACCIO DE VEAU RÔTI AUX AGRUMES, VIERGE DE LÉGUMES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 25 minutes

Réfrigération : 2 heures

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

800 g de noix ou rôti de veau
1 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
1 branche de céleri
2 cl de vin blanc
1 citron jaune non traité
25 g de beurre
Huile d'olive
Sel fin et poivre du moulin

POUR LA VIERGE DE LÉGUMES :

100 g de brocolis
20 tomates cerise
1 courgette
1 botte de ciboulette
Huile d'olive vierge
1 citron jaune non traité
1 c. à café de gros sel
Fleur de sel de Guérande
Poudre de piment d'Espelette

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C. **Éplucher** la carotte, l'oignon et l'ail. Laver le céleri. Couper les légumes en petits cubes. Dégermer l'ail. Couper le citron en rondelles. Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive, **assaisonner le veau** avec du sel et du poivre, le passer dans l'huile chaude pour le saisir sur toutes les faces. **Puis le déposer dans un plat au four.** Déglacer la poêle de cuisson avec le vin blanc, laisser réduire et verser sur la viande, ajouter tous les légumes au rôti avec les rondelles de citron et déposer des noix de beurre. Enfourner pour 25 minutes. Au terme de la cuisson, **réserver le rôti au frais enroulé dans un film** pour lui garder une belle forme ronde. Garder les légumes avec le jus de cuisson au frais dans un bol.

Dans une casserole d'eau bouillante, salée avec 1 petite cuillerée de gros sel, cuire les fleurons de brocolis pendant 2 minutes. Au terme de la cuisson, les égoutter à l'aide d'une araignée et les plonger, rapidement, dans un bain d'eau glacée.

Laver les tomates et la courgette. Tailler les tomates en 4, tailler la courgette en petits cubes. Mélanger les légumes dans un saladier. Ciseler la ciboulette finement, ajouter à la préparation.

Verser l'huile d'olive à hauteur. **Ajouter le zeste et le jus du citron** jaune, saupoudrer de piment d'Espelette. Ajouter de la fleur de sel de Guérande. Mélanger au moment de servir avec la viande.

Défilmer le rouleau de viande et couper en fines tranches. Garder les entames de côté et les mettre avec la garniture au frais conservée précédemment. Elles pourront servir pour un second repas en tartare avec de la mayonnaise parfumée à la moutarde Savora par exemple.

Dans des assiettes plates, où se trouvent les tranches de viande, passer au pinceau l'huile d'olive et un peu de jus de citron, verser une à deux cuillerées de vierge de légumes bien dispersées sur le carpaccio. **Parsemer** de fleur de sel et de poivre du moulin, zeste de citron jaune.



VITELLO TONNATO

Préparation la veille : 15 minutes

Cuisson la veille : 2 heures

Préparation le jour J : 20 minutes

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

800 g de noix ou
rôti de veau

1 carotte

1 oignon

1 branche de céleri

1 c. à soupe de vinaigre
balsamique blanc

Huile d'olive

1 c. à café de gros sel de cuisine

Sel fin et poivre du moulin

POUR LA SAUCE TONNATO :

200 g de thon à l'huile d'olive

1 c. à soupe de pâte d'anchois

2 c. à soupe de câpres au vinaigre

2 jaunes d'œufs

1 c. à soupe de moutarde

3 c. à soupe d'huile d'olive

Le jus d'1 citron jaune

Quelques feuilles de câpres

Sel fin et poivre du moulin

PRÉPARATION

Éplucher la carotte, l'oignon. Laver le céleri. Les couper en morceaux.

Ficeler la noix de veau comme un rôti ou demander au boucher de le faire. L'assaisonner avec du sel fin et du poivre du moulin. Porter à ébullition une casserole d'eau avec le gros sel de cuisine, plonger le rôti dedans et baisser le feu, ajouter les légumes, le vinaigre et un trait d'huile d'olive. Couvrir et laisser cuire 2 heures à feu doux.

Au terme de la cuisson de la noix de veau, la laisser refroidir dans son bouillon. Réserver le rôti au réfrigérateur. Le lendemain, égoutter la viande et la déficeler, bien garder le jus et les légumes, pour le consommer en bouillon ou pour une autre préparation. Tailler des tranches bien fines à étaler dans les assiettes pour le dressage.

Dans le bol d'un blender, verser le thon, la pâte d'anchois, les câpres et les jaunes d'œufs avec la moutarde, commencer à mixer. Incorporer au filet l'huile d'olive, verser ensuite un peu de bouillon de cuisson pour rendre la préparation un peu plus onctueuse et finir avec quelques gouttes de jus de citron, assaisonner avec du sel et du poivre.

Dans les assiettes plates, où sont disposées les tranches de viande, passer au pinceau l'huile d'olive et verser à la cuillère la préparation au thon, décorer de quelques câpres ou de feuilles de câpres.



QUELQUES CONSEILS POUR SAVOURER LA VIANDE DE VEAU EN MODE FRAÎCHEUR

Avec la viande de veau, tout est possible ! C'est la raison pour laquelle nous avons décidé de la déguster fraîche cet été. Alors, on enfile un tablier et on se laisse inspirer par les multiples possibilités qui s'offrent à nous...

Pour les passionnés de viande crue, rien de plus simple et rapide à préparer. Il suffit d'un filet d'huile d'olive, d'une vinaigrette ou d'un jus de citron, sans oublier les herbes et aromates et le tour est joué !

Les idées : en tartare, carpaccio ou ceviche, la viande de veau finement émincée est gage de fraîcheur et de légèreté. En prime, ce mode de préparation saura créer la surprise et offre tendreté et saveurs raffinées !

Quels morceaux ? Pour une consommation crue, rien de mieux qu'un morceau maigre très tendre. On privilégiera donc, par exemple, un filet ou une noix de veau.

Pour les adeptes de viande froide cuite, idéale pour faire durer le plaisir, mais aussi pour utiliser les restes de façon originale, la viande de veau est un pur délice même une fois refroidie. Un rien suffit à l'accommoder pour composer un pique-nique, improviser un brunch ou préparer une lunch box.

Les idées : des tranches de rôti ou encore des brochettes de noix de veau que l'on émince dans une salade, dans un sandwich ou un cake salé...

Quels morceaux ? Pour cuisiner la viande de veau cuite en version froide la plupart des morceaux conviendront, tout dépend du mode de préparation qui aura été choisi.

LA VIANDE DE VEAU A PLUS D'UN ATOUT !

La viande de veau regorge d'atouts nutritionnels et de surprises, tous les gourmands y trouveront leur bonheur !



Côté nutrition, elle nous apporte beaucoup. En effet, elle est riche en protéines et certains morceaux, tels que l'escalope, le filet ou la noix sont également pauvres en matière grasse puisqu'ils ne contiennent que 3% de lipides. Et, en moyenne, la viande de veau en contient 4%.



Le veau est également une source naturelle de vitamines : elle est riche en vitamines B12 (qui contribuent au fonctionnement normal du système immunitaire) et en vitamines B3 (qui contribuent au maintien de taux normaux de LDL-cholestérol, de HDL-cholestérol et de triglycérides).



Et ce n'est pas tout, la viande de veau est également source de zinc, un oligo-élément qui contribue notamment au fonctionnement normal du système immunitaire.

La viande de veau contribue à l'équilibre alimentaire. Généralement accompagnée de légumes et de féculents, elle participe à la structuration des repas. En nutrition, tout est question d'équilibre. C'est pourquoi, consommée en juste quantité, la viande de veau a donc toute sa place dans une alimentation équilibrée.

LA VIANDE DE VEAU, UNE SPÉCIFICITÉ EUROPÉENNE



La viande de veau fait partie intégrante de l'identité culinaire des Européens. Les Français en sont les premiers consommateurs, suivis de près par les Italiens, puis les Belges et les Allemands.

De chaque côté des Alpes, on cuisine cette viande très différemment : si certaines de nos recettes occupent une place d'honneur dans notre patrimoine gastronomique, ne parlez pas de blanquette ou d'escalope à la crème aux Italiens ! Ces derniers préfèrent de loin l'huile d'olive vierge extra pour préparer saltimbocca, osso buco, polpette ou vitello tonnato, qui font également la fierté de la gastronomie transalpine.

Quasiment inconnu en dehors de l'Europe, à l'exception de rares pays comme le Canada, le veau constitue une vraie spécificité de notre continent, entretenue par le savoir-faire typique de nos éleveurs : Français, Italiens, Belges et Néerlandais assurent à eux seuls 92% de la production européenne.

CET ÉTÉ, ON MISE DONC SUR
LA FRAÎCHEUR ET LA GOURMANDISE
POUR SE FAIRE PLAISIR AVEC LA VIANDE
DE VEAU. LA SAISON ESTIVALE EST
OFFICIELLEMENT LANCÉE,
À VOS MARQUES, PRÊTS, CUISINEZ !

SERVICE DE PRESSE • LE VEAU, 1 BONNE IDÉE POUR 1 000 BONNES IDÉES

VFC Relations Publics

Cynthia Barbe • cbarbe@vfcrcp.fr

Laure Marchand • lmarchand@vfcrcp.fr

Pour en savoir plus sur la viande de veau,
rendez-vous sur le site www.bravoleveau.com et rendez-vous sur Instagram



@BravoLeVeau

Textes recettes : Bravo le Veau / Cyril Lignac
Crédit photos recettes : Bravo le Veau / Thomas Dhellemmes
Crédit photo portrait : Jérôme Galland

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (FIEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



**CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EUROPÉENNE.**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

