

LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE  
**LE VEAU** 1 BONNE IDÉE POUR  
1000 BONNES IDÉES

FOURNISSEUR OFFICIEL  
**SIRH/4 OMNIVORE**  
11-13 SEPT.2021 PARIS

Information presse  
3 septembre 2021

## LE MEILLEUR AVEC LE VEAU, C'EST CE QUE LES CHEFS VONT EN FAIRE

Du 11 au 13 septembre prochains, la filière VEAU participera à l'édition 2021 du OMNIVORE FOOD FESTIVAL, en tant que fournisseur officiel.

En 2020, les chefs présents ont relevé le défi, et ont fait découvrir aux visiteurs la viande de veau dans des recettes où ils ne l'attendaient pas ! L'effet de surprise était bien au rendez-vous !

Les professionnels du secteur se réjouissent de retrouver les chefs et les restaurateurs lors de ce rendez-vous incontournable. Cette année encore, ils ont décidé de jouer la carte de l'innovation avec des recettes inédites et pleines de saveur !

Le RDV est pris sur OMNIVORE, sur le stand du VEAU mais aussi dans le Foodcourt du Festival.

## LA VIANDE DE VEAU, MISE À L'HONNEUR LORS DE LA 16<sup>ème</sup> ÉDITION D'OMNIVORE

Les chefs Benoît NICOLAS et Guillaume LAMORY valoriseront les spécificités de cette viande et ses multiples déclinaisons culinaires dans un espace de 27 m<sup>2</sup> du samedi au lundi.

Tous deux s'appuieront sur des grands classiques, les revisiteront et iront plus loin en associant la viande de veau à des tendances food telles que la street, la bistronomie ou encore la cuisine du monde... Ils en bousculeront même les usages en la proposant comme une charcuterie, ou en conviant les produits tripiers du veau dans des préparations où on ne les attend pas. Une façon de valoriser la carcasse entière, acte d'engagement visant à utiliser toutes les ressources d'un produit, pour n'en rien gaspiller.

Et le chef Bastien Depietri jouera de son talent pour faire découvrir à ses pairs sa façon de travailler la viande de veau le lundi 13 septembre de 12h à 15h sur le FOODCOURT.

Marinée, traitée en salaison, confite, snackée... la viande de veau se prêtera à toutes les prouesses créatives des chefs, laissant place à une palette de saveurs des plus variées.



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



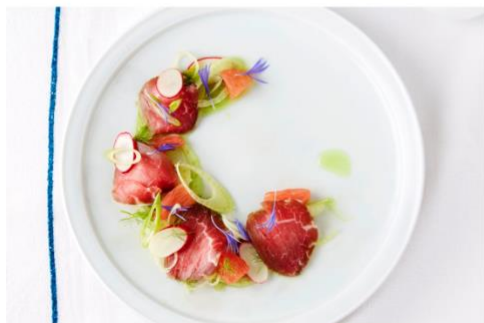
LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE  
**LE VEAU** 1 BONNE IDÉE POUR  
1000 BONNES IDÉES

FOURNISSEUR OFFICIEL  
**SIRH/4 OMNIVORE**  
11-13 SEPT. 2021 PARIS

L'originalité sera donc au rendez-vous avec les différentes recettes proposées.

Celles qui seront réalisées par Benoît NICOLAS et Guillaume LAMORY sont à découvrir ci-dessous :

**GRAVLAX DE VEAU**



**GYOZA  
DE TÊTE DE VEAU**



**CHARCUTERIE DE VEAU**



**PASTRAMI DE VEAU  
À CROQUER**



**Benoît NICOLAS**

MOF et professeur de cuisine à l'école Ferrandi



« L'intérêt de cuisiner la viande de veau est multiple : c'est une excellente viande, douce et délicate, avec des propriétés organoleptiques incroyables. Elle n'a pas besoin de fioriture ! Pour Omnivore, nous avons choisi de valoriser la diversité des morceaux, la multitude de recettes possibles tant pour des plats estivaux que plus hivernaux. Nous avons aussi cherché à aller plus loin, en proposant la viande de veau dans des recettes où on ne l'attend pas comme dans le filet façon gravlax ou le pastrami par exemple.

**Guillaume LAMORY**

Chef du Restaurant La Fabrique à Brie-Comte-Robert (77), ancien élève de Benoît Nicolas.



« La viande de veau est à la fois classique et en même temps pleine de surprises ! Pour Omnivore, nous avons eu envie de montrer qu'elle peut rappeler des souvenirs à certains et en étonner d'autres. Dans le veau, tout se cuisine ! Le plus souvent, on reste cantonné aux morceaux de première catégorie mais la noblesse de cette viande se retrouve dans toutes les parties... et c'est ce que nous avons cherché à démontrer avec le Parmentier de veau tête à queue notamment.

# LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE

# LE VEAU

## 1 BONNE IDÉE POUR 1000 BONNES IDÉES

FOURNISSEUR OFFICIEL  
**SIRH/4 OMNIVORE**  
11-13 SEPT.2021 PARIS

## LA RESTAURATION, UN MARCHÉ CIBLE POUR LES PRODUCTEURS DE VEAU

En France, les produits carnés représentent le premier poste d'approvisionnement de la RHF en valeur (3,8 mrd d'euros soit 25% hors boissons et CVA), pour un volume estimé à 600 000 tonnes environ. Si le poids du bœuf, du porc et du poulet est prépondérant (80% des volumes environ), les **30 000 tonnes de viande de veau commercialisées en restauration** constituent un débouché important pour la filière veau : en effet, on estime que **20 à 30% des volumes sont ainsi valorisés en RHF**. Un marché précieux, donc, pour les producteurs de veau, d'autant que la RHF valorise des morceaux (paleron, carré de côtes, onglet...) qui sont moins consommés par les foyers, permettant ainsi un équilibre des matières bienvenu.

(Source : estimations 2018 de GIRA Foodservice pour FranceAgriMer, 2019)

## LA VIANDE DE VEAU FAIT PARTIE DE NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

**Les Français aiment la viande de veau** : 86% pensent que la viande de veau est une viande de qualité, 85% la trouvent tendre et savoureuse et 78% qu'elle permet une grande variété de recettes.

(Source : Opinion Way, décembre 2020 pour Interbev)

**Les Français sont les premiers consommateurs de viande de veau au monde** : une exception culturelle qui s'explique par **une production historique en France et en Europe. Les éleveurs possèdent un savoir-faire typique et unique**, très peu répandu en dehors du vieux continent, et produisent une viande de veau de qualité, qui répond à des normes strictes en matière de sécurité alimentaire, de bien-être animal, de traçabilité et de nutrition.

## LA VIANDE DE VEAU, UNE SOURCE D'INSPIRATION ET D'AVENIR POUR LES CHEFS

Avec ses **pièces et ses recettes emblématiques**, la viande de veau représente pour la gastronomie l'assurance d'un **produit de qualité**, et contribue à son prestige. Elle est une **source d'inspiration inépuisable**. Sa saveur très douce et sa complexité aromatique la rendent particulièrement intéressante pour les chefs : façon grande cuisine ou revisitée avec des marqueurs ultra-contemporains, elle constitue un très bon support de créativité et de goût, pour une cuisine d'avenir.

## LA VIANDE DE VEAU EN QUELQUES CHIFFRES

- En Europe<sup>1</sup>, 654 000 tonnes de viande de veau produites en 2020 en équivalent carcasse.
- 85% de la production est réalisée par la France (28%), les Pays-Bas (35%), l'Italie (13%) et la Belgique (9%).
- En France, la filière rassemble 12 500 hommes et femmes engagés à produire une viande de qualité<sup>2</sup>
- Les Français consomment en moyenne 3,5 Kgec (kg équivalent carcasse) par an et par habitants<sup>3</sup>.

1 - Institut de l'Élevage-GEB (Eurostat and Agreste) - 2020

2 - Agathe Lang, « Les emplois liés à l'élevage français », GIS Élevage Demain, 2015. Un ETP (Équivalent Temps Plein) éleveur de veaux génère 5,93 ETP. Ce chiffre concerne les emplois des services publics et parapublics (administration, recherche, enseignement), de l'alimentation animale, de la collecte, de la transformation, du commerce de gros, de la distribution, de même que d'autres emplois liés au matériel agricole, aux bâtiments, aux domaines de la santé animale, de la génétique et de l'évaluation des performances... Il s'agit d'une des productions d'élevage, qui génère le plus important nombre d'emplois liés.

3 - FranceAgriMer

# LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE **LE VEAU** 1 BONNE IDÉE POUR 1000 BONNES IDÉES

FOURNISSEUR OFFICIEL

**SIRH4 OMNIVORE**

11-13 SEPT. 2021 PARIS

## INFORMATIONS PRATIQUES

Parc Floral de Paris  
Route de la Pyramide  
75012 Paris

### **LE VEAU vous accueille sur son stand (C62):**

Du samedi 11 au lundi 13 septembre : 10h à 18h



### **A propos de la filière VEAU**

L'Union Européenne apporte son soutien à l'interprofession INTERBEV et ses homologues ASSOCARNI, VLAM et SBK pour valoriser et promouvoir la viande de veau en France, en Italie et en Belgique en 2019/2020/2021.

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 (REA) 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.

