

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT POUR LA WORLD FOOD AVEC LE BŒUF COOKING SHOW



À retrouver sur les réseaux sociaux (Youtube, Instagram, Facebook), le **Bœuf Cooking Show** est la nouvelle émission 100% dédiée aux tendances culinaires, mettant en scène le bœuf « autrement ». Autour du cuisinier Bastien de Changy, elle réunit dans une ambiance conviviale des invités, acteurs incontournables de l'univers Food, pour montrer les multiples possibilités de cuisiner le bœuf.

Après l'apéro dînatoire et le batch cooking, le **Bœuf Cooking Show** s'empare, dans son troisième épisode, d'une tendance de fond dans l'univers Food : **la cuisine du monde**. Rassemblées autour de cette thématique cosmopolite et plurielle, **les invitées de l'émission, Emmanuelle Jary et le collectif Meet My Mama**, représenté par Loubna Ksibi et Mama Suzanne, vous concoctent **deux recettes inspirées des traditions asiatiques et créoles, en mettant à l'honneur toutes les qualités du rumsteck**.



PODIUM DES VOYAGES À TRAVERS L'ASSIETTE*



* Source : Étude Interbev réalisée par la société Vox Value inc. sur les usages et attitudes des consommateurs de viande, et notamment de viande de bœuf. Un échantillon de 1490 répondants représentatifs des Français âgés de 25 à 55 ans (sélectionnés sur des critères de sexe, d'âge selon l'INSEE) a été soumis à un questionnaire autoadministrée en ligne du 1er au 15 mai 2021

#2

UNE PIÈCE DE CHOIX

LE RUMSTECK, POUR S'ÉVADER

Pour combler les envies d'ailleurs, le bœuf, et plus précisément le rumsteck, se révèle être une pièce de choix.



Très tendre, ce morceau savoureux offre en effet de nombreuses possibilités pour varier les plaisirs et sublimer les traditions culinaires du monde entier.

Assez large, il forme le haut de la cuisse et permet de découper des pavés, des tranches, des pièces dénommées « tournedos » ou encore des émincés. Autant de possibilités adaptées à la préparation de plats incontournables issus de la World Food.

#3

UN TOUR DU MONDE DES PAPILLES BŒUF COOKING SHOW DU INVITÉES DU JARY AVEC LES MAMA ET MEET MY

Pour son troisième épisode, le Bœuf Cooking Show réunit, aux côtés du cuisinier Bastien de Changy et du boucher Thomas Cosse, des invitées passionnées et inspirées par les saveurs authentiques et exotiques de la World Food : **le collectif Meet My Mama, représenté par Loubna Ksibi et Mama Suzanne,**

et Emmanuelle Jary, de l'émission « C'est meilleur quand c'est bon ».

Leur défi ? Cuisiner le rumsteck et épater le boucher en proposant une recette maline et savoureuse !



MEET MY MAMA est un collectif qui met en lumière le talent de femmes immigrées ou réfugiées passionnées de cuisine. Au sein de son école, la MAMA ACADEMY, elle les forme et les accompagne pour leur permettre de vivre de leur passion. MEET MY MAMA, c'est aussi un service traiteur à destination des entreprises.

Pour le Bœuf Cooking Show, Loubna Ksibi et Mama Suzanne ont imaginé une recette qui nous conduit dès la première bouchée sous le soleil des Antilles : **un émincé de bœuf sauce créole, bananes plantain sautées aux épices des Caraïbes.**

Un plat convivial et coloré qui va marquer les esprits et les papilles grâce à ses associations audacieuses de saveurs et d'épices. On y retrouve le rumsteck coupé en lamelles revenues dans un filet d'huile avec de l'ail et des oignons, et accompagnées de bananes plantain et d'une sauce

créole délicieusement relevée.

Journaliste depuis plus de 20 ans pour le magazine « Saveurs », **Emmanuelle Jary**, est la créatrice de l'émission « C'est meilleur quand c'est bon », un guide gastronomique vidéo diffusé sur le web. Elle y met en lumière la personnalité unique des femmes et des hommes en cuisine.

Inspirée par un voyage au Vietnam, cette passionnée de cuisine, qui aime travailler des produits de qualité, propose sur le plateau du Bœuf Cooking Show une recette asiatique : **un sauté de bœuf aux oignons, façon Banh Mi.**

Une recette sucrée-salée qui nous plonge dans l'univers des food market asiatiques. Le rumsteck y est travaillé sous forme de très fines tranches marinées, associées à des oignons, des pickles de carottes et des concombres croquants, sans oublier l'incontournable coriandre. De quoi mettre tous les sens en ébullition !

**Découvrez l'intégralité de l'épisode 3 du Bœuf Cooking Show
en cliquant sur la vidéo ci-dessous :**



Et retrouvez les déroulés des deux recettes imaginées par le collectif Meet My Mama et Emmanuelle Jary en cliquant sur les visuels ci-dessous :



Emincé de bœuf sauce créole, bananes plantain sautées aux épices des Caraïbes par **Meet My Mama**



Bœuf sauté aux oignons façon Banh-Mi

par Emmanuelle Jary



@boeufcookingshow

sionnelle du Bétaïl et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière française de l'élevage [redacted] et leurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur, qui constitue l'une des premières activités gérer les attentes de la société, les professionnels de cette filière se sont rassemblés autour d'une démarche de responsabilité sociétale, labellisée SE confirmé » de niveau 3 sur 4 en juin 2018 : le « Pacte social », qui vise à mieux répondre collectivement aux enjeux de juste rémunération des acteurs de la filière et d'attractivité de ses métiers au service d'une alimentation raisonnée et de qualité. Aujourd'hui, >se responsable et durable « Aimez la viande, mangez-en mieux. », est portée par une campagne de communication collective du même nom, signée « Naturellement Flexitariens. »

www.interbev.fr