



SOYEZ LES PREMIERS À DÉGUSTER UNE VIANDE D'EXCEPTION

ALAIN SUGUENOT
VOUS CONVIE À LA

CONFÉRENCE DE PRESSE
DU
JEUDI 16 NOVEMBRE 2017
À 11 H 00

AU "MARCHÉ AUX VINS"
7 RUE DE L'HÔTEL-DIEU

en présence de l'éleveur
DOMINIQUE GUYON

Jeudi 16 novembre 2017 à 11 h 00

« Au Marché aux vins »
7 rue de l'Hôtel-Dieu

11h00 Accueil des invités

11h15 Photo officielle des CHEFS
Discours

11h30 Cocktail Gastronomique

Présentation à la presse du concept gastronomique

du [®] **Bœuf de Beaune**

Première dégustation de ce Bœuf gourmand de gènes de cassis et de raisins.

Chaque Chef présentera la recette qu'il créera spécialement pour le week-end de la Vente des Vins.

Dans le cadre de l'exposition de Paul DAY.

Dossier de presse

® LE BŒUF DE BEAUNE

La quintessence du goût



Il y a 5 ans, Alain Suguenot, en sa qualité de Président du Pays Beaunois et de l'Agglomération, développait avec une vingtaine d'éleveurs charolais l'ambition de créer une viande made in « Pays Beaunois », en les réunissant sous la bannière « Le Goût d'Ici ».

Une viande exclusivement charolaise née et élevée sur le territoire dans des élevages extensifs, en plein air et nourrie de l'herbe des prairies des éleveurs et de leurs céréales sans OGM.

Fruit d'un partenariat étroit entre les éleveurs du Pays Beaunois et les réseaux de distribution locaux, les restaurants traditionnels, les collectivités locales et les établissements publics.

Aujourd'hui, le « Goût d'Ici » rencontre un véritable succès ; cette opération profite à l'environnement et génère des liens économiques de proximité, tout en permettant à notre territoire de conserver ses paysages, son identité.

® **Le Bœuf de Beaune** participe de la même ambition : offrir une viande de grande qualité, tant dans le choix des bêtes, que dans la sélection des gènes de cassis et de raisins avec lesquels elles sont nourries.

Gènes qui parfument la viande à la manière du mondialement reconnu Bœuf de Kobe et qui lui confèrent un goût unique, au caractère irréprochable.

L'élevage a été sélectionné selon des pratiques à la fois respectueuses des animaux et en cohérence avec leur environnement et des rythmes de la nature. Une alimentation d'Avril à Novembre essentiellement composée d'herbe fraîche, de foin à volonté pour les autres mois.

L'engraissement des 6 derniers mois sera complété avec des céréales cultivées sur les terres de la ferme de Dominique Guyon (production raisonnée) et sans OGM.

Détail de la ration :

- Céréales : triticales (blé), orge, épeautre.
- Protéagineux : pois, féveroles.
- Gènes de raisins et baies de cassis.

L'achèvement est respectueux, l'abattage sur Beaune afin d'assurer une filière totalement locale.

L'excellence du ® **Bœuf de Beaune** va ainsi :

- Répondre aux exigences et attentes des amateurs de viandes goûteuses et les gourmands.
- Permettre de donner ou de rétablir la confiance envers l'acheteur.
- Mettre en avant la richesse des particularités des races, terroirs et éleveurs de viande charolaise.
- Permettre aux consommateurs de manger de la viande en toute conscience, parce que les animaux auront été respectés toute leur vie et jusque dans leur mise à mort.

® **Le Bœuf de Beaune** se veut plus qu'une viande d'exception, c'est aller à l'essentiel, atteindre la juste harmonie, pour laisser toute sa place à la force du goût.

® **Le "Bœuf de Beaune"** c'est ... une viande d'exception :

C'est un mâle de 36 mois minimum,
De race Charolaise,
Élevé sous la mère pendant 9 mois.

Au pâturage, les beaux jours.

En stabulation libre l'hiver.

Il ne mange que de l'herbe fraîche ou sèche (foin.)

À 30 mois, le temps des vendanges...

Sa ration est améliorée :

-des céréales de la ferme pour le persillé de la viande

Et pour le goût :

-de la gène de raisin des Hospices de Beaune

- des baies de cassis pressées

Le fruit du terroir beaunois

® **Le "Bœuf de Beaune"** c'est ... un concept gastronomique pensé par :

® Alain SUGUENOT – Maire de Beaune – Président de l'Agglomération

® Dominique GUYON Père & Fils – Éleveur de bœuf charolais à Rouvres-sous-Meilly

® Frédéric MAZEAU – Viticulteur en biodynamie

® Des Restaurateurs locaux

® Des Partenaires

® 2 bœufs d'environ 760 kilos à cuisiner.

® **Le "Bœuf de Beaune"** c'est ... des partenaires.

® « Marché aux vins »
7 rue de l'Hôtel-Dieu - Beaune

® M. Olivier DOCHEZ, Directeur de l'Ecole Hôtelière PROM HOTE de Chagny, dont les élèves serviront la viande le jour du lancement.

® M. Marc DESARMENIEN, Directeur Général de la Moutarderie Fallot, pour associer son condiment à l'élaboration des plats.

® M. Alain HESS, Directeur de la Fromagerie Hess à Beaune, avec ses Délices de Pommard.

® La Ville de BEAUNE

® **Le "Bœuf de Beaune"** c'est ... des restaurateurs, dont 6 étoilés Michelin qui présenteront et proposeront leurs recettes, spécialement créées pour et pendant la Vente des Vins

®LE BENATON Keishi SUGIMURA (étoilé)

®LE CARMIN Christophe QUEANT (étoilé)

®LE CHARLEMAGNE- Pernand-Vergelesses Laurent PEUGEOT (étoilé)

®LE CLOS DU CEDRE Christophe LEDRU

®LE CONTY Laurent PARRA

®L'ECUSSON Thomas COMPAGNON

®L'Ed.Em - Chassagne-Montrachet Edouard MIGNOT (étoilé)

®HOTELLERIE DE LEVERNOIS- Philippe AUGE (étoilé)

®LE JARDIN DES REMPARTS Christophe BOCQUILLON (étoilé)

®LOISEAU DES VIGNES Mourad HADDOUCHE (étoilé)

®LE MONTRACHET Luc FILOE

®LA SUPERB Bruno MONNOIR

® **Le "Bœuf de Beaune"** c'est 3 interlocutrices pour mieux vous renseigner :

® Stéphanie de PALMA – Directeur de Cabinet
stephanie.depalma@mairie-beaune.fr

03.80.24.56.27

® Leslie LE GALL – Chargée de Communication
leslie.legall@mairie-beaune.fr

03.80.24.58.51

® Marina COHU – Chargée de Relation Presse
marina.cohu@mairie-beaune.fr

03.80.24.56.33

® **Le "Bœuf de Beaune"** c'est... des recettes inédites

Et d'autres qui bouillonnent encore en cuisine.

®LE CHARLEMAGNE- Pernand-Vergelesses Laurent PEUGEOT

Cannelloni de paleron :

Pour 4 personnes

500 gr de pièce de paleron

40 gr de brunoise takuan

40 gr de brunoise radis noir

10 gr de laitue de mer

10 g de wakame

30 gr de mayonnaise

8 gr de pate de miso blanc

Enlever le gros nerf central du paleron, qui se retrouve donc coupé en deux.

Placer une moitié au congélateur pour pouvoir le découper en tranches fines à la trancheuse à jambon.

Avec l'autre moitié, réaliser un tartare avec environ 200g de viande puis le mélanger avec le reste des ingrédients.

Rouler ce tartare dans les tranches fines à l'aide d'un film transparent pour faire le cannelloni.

Sauce vin rouge

2 l de vin rouge

150gr échalotes

75 gr carottes

75 gr poireaux

5 baies de genièvre

1 clou de girofle

75 cl jus de bœuf

Faire réduire le vin rouge au 3/4 avec la garniture aromatique, puis ajouter le jus de bœuf. Réduire à nouveau de moitié pour que la sauce soit bien nappante.

Plat de côte :

1 kg de plat de côte

20 cl de vin rouge

2 branches de thym

1 gousse d'ail

Prendre le plat de côte et le mettre sous vide avec tous les autres ingrédients : cuire une nuit au four vapeur à 78°C.

Salsifis kimpira

4 salsifis

50 gr de sucre

20 gr de gingembre

5 cl d'huile de sésame

3 cl de sauce soja

Emincer le gingembre et le faire revenir dans l'huile de sésame. Eplucher les salsifis ; les faire rôtir avec le sucre à couvert : à mi-cuisson, déglacer la casserole avec la sauce soja pour bien laquer le salsifis.

®L'ECUSSON Thomas COMPAGNON

Côte de bœuf de Beaune rôtie, confit de champignons, compression d'une pomme pont-neuf, jus au pinot noir

Ingrédient :

1 cote de bœuf de Beaune 1.2/1.5kg

Confit de champignons :

250gr girolles

250gr trompettes

250gr chanterelles grises

500gr de cèpes

1 oignon blanc

25cl de jus de viande

Persil ciselé /ail haché

Beurre

Compression pommes pont-neuf :

4 grosses pommes de terre

Sauce pinot Noir :

2l de vin rouge

500gr échalotes

1 bouquet garni

5gr Poivre en grain

1 litre de jus de bœuf

100gr de beurre

Réalisation du confit de champignons :

Nettoyer et laver tous les champignons, les poêler séparément pour qu'ils rendent leur eau de végétation, égoutter. Faire suer l'oignon dans le beurre, ajouter les champignons, colorer légèrement, mouiller avec le jus de viande, cuire jusqu'à évaporation du liquide, ajouter l'ail et le persil haché, réserver.

Réalisation des pommes pont-neuf :

Cuire les pommes de terre au four dans du papier aluminium. (La cuisson varie en fonction de la grosseur).

Une fois les pommes de terre cuites, vider l'intérieur. Récupérer uniquement la pulpe, l'écraser à la fourchette, assaisonner de sel et de poivre du moulin, mettre la pomme de terre dans des cadres rectangulaire. Presser au froid.

Réalisation de la Sauce pinot Noir :

Faire suer les échalotes au beurre, colorer légèrement, ajouter le vin, le bouquet garni. Réduire de moitié, ajouter le jus de bœuf, réduire de nouveau de moitié. Passer la sauce, rectifier l'assaisonnement, réserver.

Cuisson de la côte de bœuf :

Cuire la côte de bœuf en fonction de la cuisson désirée, à la poêle, au barbecue, à votre goût. Ne pas hésiter à terminer la cuisson quelques minutes au four pour éviter d'avoir une viande trop saisie sur l'extérieur.

Dressage :

Au moment de passer à table, chauffer les champignons. Détailler des grosses frites de pommes de terre, les fariner légèrement, et les poêler. Chauffer la sauce, trancher la côte de bœuf. Effectuer un dressage au plat ou à l'assiette selon votre envie.

®HOTELLERIE DE LEVERNOIS- Philippe AUGE

Le Bœuf de Beaune mi-cuit en croûte de cassis, légumes croquants et consommé double.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

Bœuf : cœur de tout tranche 800 g
Ronde de gîte 200 g
Huile d'Olive 10 cl
Thym
Beurre 100 g

PANURE :

Chapelure 200 g
Moutarde 80 g
Baie de cassis 100 g

GARNITURE :

Carottes 200 g
Navets 200 g
Céleri branche 200 g
Radis 100 g
Betterave Chiogga 100 g
Oignons 80 g
Champignons Enoki 100 g
Champignons de Paris 100 g
Huile d'Olive 10 cl
Sel poivre pm

CONSOMME DOUBLE :

Gîte de bœuf 1 kg
Oignons 2 pièces
Carotte 1 pièce
Céleri 120 g
Ail ½ tête
Poireau 1 pièce
Thym pm

CLARIFICATION :

Rond de gîte 200 g
Carotte 1 pièce
Oignon 1 pièce
Céleri 1 pièce
Ail ½ tête
Moutarde 1 c à soupe
Blanc d'œuf 3 pièces
Glace 200 g

PROGRESSION :

Tailler 4 petits rôtis de 200 g, les ficeler puis les rôtir légèrement puis réserver.
Pour la panure, mélanger la chapelure avec la moutarde, les baies de cassis concassées.
Paner les 4 rôtis et réserver.

Pour la garniture :

Tailler tous les légumes à la mandoline et les faire sauter à l'huile d'olive
Rectifier l'assaisonnement et réserver.
Pour le consommé, plonger le gîte dans de l'eau bouillante durant quelques minutes, puis les égoutter.
Dans une poêle sans matière grasse, laisser brûler les oignons.
Ajouter à la gîte préalablement blanchie, la garniture aromatique et les oignons brûlés et recouvrir le tout d'eau.
Laisser cuire pendant 1 à 2 heures. La viande doit être fondante.
Passer le bouillon au chinois et laisser le bouillir.

Pour la clarification :

Passer au hachoir le rond de gîte avec tous les légumes, ajouter les blancs d'œufs moussant avec la glace.
Ajouter la clarification glacée au consommé chaud puis remuer vivement jusqu'à l'obtention d'un chapeau.
Laisser cuire doucement durant 45 minutes.
Le consommé doit être clair puis le passer dans une étamine avec des grains de poivre, fleur de sel, graine de moutarde et baies de cassis.
Laisser réduire le consommé.

Finition :

Tiédir les petits rôtis, les émincer finement.
Disposer la garniture chaude au-dessus et arroser de consommé très chaud.
Terminer avec quelques branches de cerfeuil, persil et ciboulette.

® LOISEAU DES VIGNES Mourad HADDOUCHE

Paleron de Boeuf de Beaune à la cuillère, chou vert et céleri au jus corsé à la baie de genièvre.

Quelques légumes croquant à l'huile de noix.

Ingrédients:

paleron de boeuf: 800 grs

carottes 5 pièces

céleri branche 1

poireau 1 pièce

oignons paille 5 pièces

thym 1 bouquet

laurier 5 pièces

concentré de tomate 80 grs

eau 3 litres

huile de pépin de raisins 20 cl

chou vert 1 pièce

purée de céleri rave:

céleri rave 300 gr

lait 0.5 litre

eau 0.10 litre

beurre 100 grs

persil plat 1/2 botte

marinade de légumes en décoration:

radis 4 pièces

carotte 1 pièce

champignons de Paris 4 pièces

huile de noix 2 cuillères à café

fleur de sel de Guérande

Mettre à mariner le paleron de boeuf avec la garniture aromatique durant une nuit.

Dans un sautoir bien chaud, faire rissoler la viande en morceaux avec les légumes et mouiller avec 2 litres d'eau ainsi que le concentré de tomate.

Faire mijoter durant 12 heures en remouillant de temps en temps puis décanter les morceaux de viandes et les effilocheur avec une cuillère en bois.

Passer la sauce au chinois en foulant bien et ajouter le jus de cuisson au fur et à mesure sur la viande pour la rendre moelleuse et tendre.

Cuire le chou vert à l'anglaise et le refroidir dans de l'eau avec des glaçons et le sécher sur du papier pour enlever l'eau.

Eplucher, couper en morceaux et cuire le céleri rave dans du lait, du persil et du beurre pour le garder onctueux et mixer pour le réduire en purée.

Laver dans de l'eau froide tous les légumes, les éplucher et les couper en copeaux pour les mettre à mariner avec l'huile de noix et fleur de sel de Guérande.

Détailler des rectangles de 12 cm sur 8 cm et former des boudins de boeuf et rouler ensuite avec un papier film pour bien maintenir le chou vert avec la viande.

Passer les boudins au four pour juste les maintenir à température. Dresser sur assiette et napper du jus de boeuf corsé infusé avec 2 baies de Genièvre avec le coulis de céleri au persil et les copeaux de légumes en décoration.

®LE MONTRACHET Luc FILOE

Entrecotes « Bœuf de Beaune » châtaignes concassées avec une réduction de béarnaise.

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 entrecôtes (de 160g)
 - 100 g d'échalotes.
 - 2 cl d'huile d'olive
 - 170 g de beurre
- 6 cl de vinaigre de vin blanc
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
 - 25 cl de vin blanc
 - ½ botte d'estragon
- ½ cuillère de poivre mignonnette
 - Fleur de sel P.M
 - 6 cl d'huile d'olive
 - 6 gousses d'ail
 - 1 branche de thym
 - Châtaignes

Réduction d'une béarnaise

Donner une ébullition au mélange vinaigre de vin blanc, vinaigre de vin rouge.

Faire fondre 40 g de beurre dans un sautoir et y mettre à suer les échalotes ciselées.

Ajouter le poivre mignonnette et le mélange de vinaigres, réduire de moitié.

Verser le vin blanc. Laisser évaporer le liquide, puis monter la préparation avec le reste du beurre, salé.

Châtaignes concassées

Colorer fortement les châtaignes à l'huile d'olive ajouter 30 g de beurre laisser cuire 5 minutes, ajouter les gousses d'ail, le thym mouiller au bouillon de poule et cuire au four à couvert dix minutes environ.

Préparation du bœuf

Parer le bœuf en retirant les parties grasses externes ainsi que les nerfs.

Dans une poêle, saisir la viande à l'huile de pépins de raisin.

Quand la viande est bien saisie sur les deux faces, ajouter le beurre. Puis cuire doucement en arrosant régulièrement. Une fois la viande cuite (cuisson saignante conseillée), la débarrasser sur une grille posée sur une assiette et les laisser reposer au chaud.

®LA SUPERB Bruno MONNOIR

Pressé de Bœuf de Beaune et foie gras condiment cassis

Ingrédients :

200gr poivre de cassis

500gr jarret de bœuf

1 kg plat de côte

2 queues de bœufs

6 feuilles gélatine

500 gr foie gras de canard mi cuit

500 gr pulpe de cassis

40 gr moutarde de cassis

100 gr jus de cassis

40 gr vinaigre de cassis

6 gr agar agar

Faire bouillir la pulpe, le jus le vinaigre de cassis avec l'agar agar.

Additionner la moutarde.

Passer au chinois laisser prendre.

Mixer et mettre en pipette.

Cuire les morceaux de bœuf en pot au feu

(Garniture oignons, thym, laurier, carotte).

Une fois cuit décanter dégraisser le bouillon réduire à 1/ 2 Litre et additionner la gélatine.

Dégraisser et effiloche la viande.

Monter en strate dans une terrine avec le foie gras le poivre de cassis et la gelée.

Faire prendre au froid

Servez avec le condiment cassis.

B

Le Carmin H C

Le Charlemagne

Le Conty

L'Écusson
par Thomas Compagnon

Ed. Em
RESTAURANT
CHASSAGNE - MONTRACHET

Hostellerie
de Lervenois

le-jardin-des-remparts.com
Restaurant | Beaune



B

LOISEAU
DES VIGNES.


HÔTEL
LE MONTRACHET

la Super

® Le Marché aux Vins est situé

En plein cœur de la ville, en face des Hospices de Beaune. Dans l'écrin de l'ancienne Eglise des Cordeliers fondée au XIIIème siècle, on découvre une architecture exceptionnelle et une galerie d'art qui crée une ambiance décalée dans ce haut-lieu chargé d'histoire. On déguste une sélection de crus des différents climats de Bourgogne, en découvrant les œuvres de Paul Day.



Le Marché aux Vins est aussi le Cellier des Gourmets où l'on peut acheter une large sélection de vins bourguignons et de champagnes. Côte de Nuits, Côte de Beaune, vieux millésimes, vins des Hospices de Beaune, de Dijon et de Nuits, tous les grands terroirs figurent dans cette sélection.

Ouvert toute l'année 7 jours sur 7



Dans la pure tradition bourguignonne, le Marché aux Vins organise la dégustation de vins en commençant par les vins rouges, et en poursuivant par les vins blancs. Quel que soit le circuit choisi, le visiteur découvre et déguste les climats de Bourgogne à travers une belle sélection de vins, de l'appellation régionale aux grands crus.

Les caves du Marché aux Vins abritent des bouteilles rarissimes, notamment des vins des Hospices de Beaune, de Dijon, de Nuits, des millésimes anciens (jusqu'à 1919) et une remarquable collection de magnums.



www.marcheauxvins.com

FORMATIONS aux métiers de l'HÔTELLERIE - RESTAURATION - TOURISME – SERVICES

DIPLÔMES PRÉPARÉS :

Education Nationale : Le C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnelle) ; La Mention Complémentaire

Branche Professionnelle : Le C.Q.P. (Certificat de Qualification Professionnelle de l'Industrie Hôtelière) Ministère du Travail : le T.P. (Titre Professionnel du Ministère du Travail)

Toutes les formations continues ou en alternance se finalisent par le passage d'une validation
Tous les diplômes préparés dans notre centre sont inscrits au Répertoire National des Certifications Professionnelles

UNE PEDAGOGIE

Alliant la force des Entreprises et le Savoir-Faire Professionnel
Son domaine d'intervention est exclusivement celui de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Le centre de formation, véritable « **Hôtel-Ecole** », permet aux stagiaires d'être placés dans un contexte proche de la réalité professionnelle.

Ses animateurs sont tous des professionnels confirmés qui reçoivent une formation adaptée à la pédagogie des adultes.

Dispenser ses formations auprès de petits groupes d'auditeurs garantissant ainsi un suivi personnalisé des acquis.

S'appuyer sur les facultés éducatives concrètes des entreprises et de leurs salariés.

Veiller à l'intégration systématique de l'apport des technologies nouvelles dans les programmes de formation proposés.

Développer des concepts de formation destinés à agir aussi bien sur le savoir-faire que sur le savoir-être des stagiaires car ses responsables sont intimement convaincus que l'amélioration du comportement est la meilleure garantie d'une insertion professionnelle réussie.



PLACE PIERRE JEANNIN - 13 RUE DES HALLES - 71150 CHAGNY TEL 03.85.91.27.32 - FAX
03.85.91.27.33 bourgogne@promhote.net - www.promhote.net

