

## LA PHASE DU JOUR

« Nous voulons valoriser la viande limousine au travers d'une grande marque pour que nos éleveurs puissent percevoir la juste rémunération d'un travail de qualité ».

Bernard Leguille, P-DG de Beauvallet

## DES ANNÉES DE RECHERCHES POUR UNE VIANDE D'EXCEPTION



**SCIENCES.** *Imra.* La technique de la suspension pelvienne choisie par CV Plaineimaison pour atteindre le summum de la tendreté a déjà été mise en pratique en Irlande, Pologne et Australie avant d'être expérimentée dans de nombreux pays. Elle accélère la maturation de la viande, comme l'a expliqué Jean-François Hocquette de l'Inra, partenaire des recherches scientifiques de CV Plaineimaison. Les animaux engraisés lentement avec de l'herbe sur des prairies de qualité, et peu de céréales, sont les mieux placés pour produire une viande au goût persillé. « En Limousin, toutes les conditions sont réunies pour élever des animaux répondant aux cahiers des charges de l'Or Rouge, a-t-il précisé. Bientôt nous seront en mesure de prédire et de garantir la qualité de la viande en fonction d'une dizaine de critères. » ■

## Limoges → Vivre sa ville

**VIANDE** ■ 17 ambassadeurs de la marque l'Or Rouge ont été intronisés hier aux Journées limousines

## L'Or Rouge arrive dans les assiettes

Un an après son lancement, l'Or Rouge de Beauvallet et CV Plaineimaison arrive dans les assiettes. Une viande très haut de gamme qui s'appuie sur la qualité de la race limousine.

Jean-Paul Sportello

jean-paul.sportello@centrefrance.com

L'Or Rouge poursuit sa marche en avant. Le développement de cette nouvelle marque de viande d'excellence lancée lors de la précédente édition des Journées limousines a connu une nouvelle étape, hier, avec l'intronisation de ses 17 premiers ambassadeurs, des chefs étoilés et des maîtres bouchers dont quatre de la région limousine.

Ils sont installés aux quatre coins de la France, à Nice, Grasse, Paris, Marignies, Annecy dans des établissements prestigieux ou des boucheries de grand standing. Ils seront les premiers à proposer l'Or Rouge à leur table ou sur leurs étals.

## Une marque identitaire

« Cette viande limousine nous donne une identité à nous, restauranteurs, a commenté Bernard Brissaud, le premier restaurateur de Limoges à proposer l'Or Rouge à son menu. Cette viande est le fruit d'un savoir-faire. A nous maintenant de le faire savoir ».

Frédéric Chambraux, restaurateur à Sézeillac, a lui aussi choisi de jouer la carte de l'Or Rouge.



**AVANT-GARDE.** Les 17 ambassadeurs de l'Or Rouge ont été intronisés, hier, en présence des éleveurs et des chefs étoilés, Pascal Bordet, Le Girdeuou à Saint-Médard (46) ; Xavier Mathieu, Le Phébus à Gordes (84) ; et Jacques Chibois, Le Bastide Saint-Antoine (06). PHOTO THOMAS JOUHANNAUD

Pour Lionel Delon, restaurateur à Brive, la limousine est la numéro une des viandes : « cela a été un bouleversement de travailler cette viande. »

Corrézien lui aussi, David Réal chef de cuisine du palace parisien le Westin Vandôme est fier de porter les couleurs du Limousin dans cet établissement de prestige depuis 16 ans. Bernard Léguelle, P-DG de Beauvallet est lui aussi un amoureux de la Corréze, de sa cuisine et de son équipe de rugby. Les deux hommes n'ont eu aucun mal à s'entendre pour parler viande.

Élevage et qualité supérieure. C'est ainsi que l'Or Rouge a fait son entrée à la carte du restaurant le mois dernier en même temps qu'une belle vache limousine de l'élevage de Christophe Roohard sur la moquette des salons du palace.

## 50 professionnels en tests

Côté boucher, Thierry-Didier De Fresse a été le premier à mettre sa boucherie de Sainte-Genève-des-Bois aux couleurs de l'Or Rouge en avril dernier. Il sera suivi le 4 novembre prochain par Denis Hutin, à

Bonnac-la-Côte, qui sera le premier boucher à proposer l'Or Rouge en Limousin. Ces 17 professionnels déjà en contrat devaient être suivis par une cinquantaine d'autres actuellement en test pour distribuer cette viande limousine premium.

Fruit de trois ans de recherches en partenariat avec l'INRA, cette viande offre une tendreté et un persillé hors du commun. Comme l'a souligné Philippe Bru, directeur général de Beauvallet, elle est le résultat d'une sélection et d'un tri rigoureux. En premier lieu chez l'éleveur

sans lequel rien ne peut se faire. Pour l'instant, les animaux sont sélectionnés en priorité dans une poignée d'élevages : chez Christophe Roohard à Jouac, Jean-Pierre Gizardin à Janailhac, Sébastien Lagrateuil à Meillard en Corréze. Mais d'autres devaient suivre comme les gaeц Bros et Besse (19).

« La montée en puissance va se faire progressivement, a précisé Thierry Bordes. Nous allons vite avoir besoin de vous tous pour bâtir ce beau projet. Il y a la garantie d'une belle plus-value pour les éleveurs » a-t-il lancé aux éleveurs, aux coopératives et aux groupements de producteurs. »

Actuellement 15 carcasses de viande certifiées Or Rouge sortent chaque semaine des ateliers de Limoges. « Nous en sélectionnons 40 au départ. Des animaux labélisables qui ont été engraisés lentement à l'herbe et dont la carcasse fait l'objet de la suspension pelvienne pour défendre les muscles et produire la tendreté. C'est un énorme travail de tri et de sélection pour arriver au résultat que nous souhaitons. Nous aurons bientôt besoin de 120 bêtes par semaine. »

L'éleveur Sébastien Lagrateuil résume très bien la philosophie autour de ce nouveau produit : « une union des compétences, de l'éleveur au boucher en passant par l'industriel au service du consommateur. » ■

**Précision.** Au final, et tout bien calculé, le moyenne de la vente aux enchères de toupeux de KBS Générale de dimanche s'éleva à 4.421 € et non 3.500 € comme écrit par erreur, le montant total de la vente atteint 185.700 €.

## 27.000 € pour la belle Ibiza, record absolu !

**RECORD D'EUROPE.** Le précédent record d'Europe pour une vache de boucherie (23.500 €) détienu par Denis Hutin, boucher à Bonnac-la-Côte depuis l'an dernier, a été pulvérisé hier. Ibiza, la championne du concours de dimanche appartenant au gaeц Besse en Corréze a été achetée 27.000 € par les magasins Leclerc de Limoges (Uzurat et Wagner) au terme d'une sévère empoignade entre les acheteurs. C'est le record absolu pour une vache limousine de boucherie. Mandaté par la grande surface limougeaude, le commercial Olivier Tarif de CV Plaineimaison n'a rien lâché.

Au total, cinq vaches de boucherie haut de gamme étaient mises aux enchères. Les grandes surfaces de toute la France et celle de la région ont bien sûr beaucoup misé. Mais les bouchers artisans et les restaurateurs locaux ont aussi été très actifs, tels Alain Longeval, Bernard Brissaud, Laurent Butot et Christophe Rogeon. Anne Allassane a aussi fait fort avec deux animaux à 7.000 € et 8.800 €. Côté bouchers, Thierry-Didier de Fresse décroche le second meilleur prix en investissant 13.200 € pour la vache du gaeц Lellèvre, meilleur quartier arrière du concours. Sans oublier la boucherie Lacheny de La Jonchère et Denis Hutin. La vente atteint une moyenne record de 7.507 € pour un montant total de 427.900 €.

