

LE GOÛT, FIERTÉ EUROPÉENNE

AVEC DU VEAU C'EST ENCORE MIEUX!

Quand le chef parle...



DOSSIER DE PRESSE 2022

AVEC DU VEAU C'EST ENCORE MIEUX!

SURTOUT EN COMPAGNIE DU CHEF GILLES MELCHIOR

Et oui, c'est la pleine saison de la viande veau qui fait son retour dans des assiettes aux tonalités aussi gourmandes que légères. Chaque année on renoue avec le plaisir de prendre un bon bain de verdure et tous nos sens se mettent en éveil. Et, disons-le, avec du veau, c'est encore mieux ! Incroyablement tendre en bouche, avec ses saveurs délicates, cette viande est tellement facile à cuisiner qu'on ne s'en lasse jamais.

Elle se prête à toutes les envies : grandes occasions ou petits plats du quotidien, tables raffinées ou pique-niques improvisés, recettes créatives ou grands classiques revisités... Avec du veau, c'est encore mieux, tant cette viande plaît aux Belges avec son petit « truc en plus » et son goût unique !

De quoi inspirer tous les cuisiniers, ceux du dimanche, mais aussi les plus talentueux. C'est d'ailleurs le délicieux exercice auquel s'est prêté le chef Gilles Melchior pour vous séduire : Il a adoré twister quelques incontournables de ses recettes favorites pour démontrer qu'avec du veau, c'est encore mieux !

En version marinée et confite, façon tataki ou encore sous forme de petits farcis, la viande de veau prouve qu'elle est parfaite pour réinterpréter toutes les recettes qu'on aime, des plus traditionnelles aux plus originales. En somme, c'est l'ingrédient qui fait la différence, car définitivement, avec du veau, c'est encore mieux !



GILLES MELCHIOR

“ Le veau me permet de réaliser des plats traditionnels aux plus atypiques lorsque je veux apporter ma touche personnelle.

”

Jarret de veau en curry, carpaccio de navet boule d'or et croustilles de rothi paratha

INGRÉDIENTS

Pour le curry

4 rouelles de jarret de veau
4 oignons
5 dents d'ail
3 branches de citronnelle
2 cuillerées à soupe de pâte de curry
2 cuillerées à soupe de concentré de tomates
3 feuilles de citron kaffir
2 cuillerées à soupe de zeste de citron déshydraté
100 grammes de beurre
400 ml de fond de veau
Sel et poivre

Pour le carpaccio

4 navets boule d'or
1 cuillerée à soupe de beurre

Pour la mayonnaise au curry

3 cuillers de pâte de curry doux
6 jaunes d'œuf
Un trait de vinaigre de vin blanc
Sel et poivre
400 grammes d'huile de pépins de raisin

Pour les croustilles

1 sachet de rothi paratha
(pain nan épais)
2 cuillerées à soupe d'huile de riz

Pour la décoration

Feuilles de coriandre et de shiso, fleurs comestibles (pensées et soucis)

PRÉPARATION

Curry

- * Salez et poivrez les rouelles de veau et croûtez-les à la poêle. Réservez-les. Dans une marmite, faites revenir les oignons finement émincés, l'ail pressé et la citronnelle finement ciselée avec la pâte de curry et le concentré de tomates.
- * Ajoutez les rouelles de veau, mouillez avec le fond de veau et terminez par les feuilles de kaffir et les zestes.
- * Couvrez et laissez mijoter de 60 à 90 minutes, à feu moyen. Ôtez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant une trentaine de minutes (ou jusqu'à ce que la viande s'effiloche facilement à la fourchette). Retirez les rouelles de la marmite, montez la flamme et laissez réduire la sauce. Pendant ce temps, effilochez la viande, puis incorporez-la à la sauce.

Carpaccio

- * Coupez les navets en très fines lamelles, à la mandoline ou à la trancheuse.
- * Faites-les sauter brièvement dans un peu de beurre.

Mayonnaise de curry

- * Au fouet, travaillez les 6 jaunes d'œuf, la pâte de curry et le vinaigre de vin blanc. Tout en fouettant, incorporez goutte à goutte l'huile de pépins de raisin, jusqu'à obtention d'une mayonnaise bien onctueuse. Salez et poivrez.

Croustilles

- * Coupez le pain nan en lanières, et faites-les dorer à la poêle dans un peu de beurre.

Dressage

- * Placez un emporte-pièce rond au centre d'une assiette chaude, remplissez-le de curry de veau, terminez par le carpaccio de navet et décorez de fleurettes de mayonnaise de curry. Pour la touche finale, disposez joliment les feuilles de coriandre et de shiso, et les fleurs comestibles.



Longe de veau, asperges vertes, morilles et fèves

INGRÉDIENTS

Pour le veau

500 grammes de longe de veau
(un peu grasse)
100 grammes de parures de veau
grasses
1 noix de beurre
2 dents d'ail
2 branches de romarin

Pour le jus de veau

2 échalotes finement hachées
2 dents d'ail
500 grammes de champignons
de Paris
2 cuillerées à soupe de cognac
400 ml de fond de veau
1 noix de beurre

Pour le trio de légumes

1 botte d'asperges vertes
1 bocal d'artichauts cuits
100 grammes de morilles
déshydratées
Sel et poivre
400 ml de fond de volaille
40 ml de sherry

Pour la décoration

Fleurs comestibles
Feuilles de menthe fraîche
Roquette et estragon

PRÉPARATION

- * Parez la longe de veau en éliminant les parties grasses (que vous réservez pour le jus de viande).
- * Lorsque la viande est à température ambiante, saisissez-la dans une poêle (grill) très chaude.
- * Ajoutez le beurre, l'ail et une branche de romarin.
- * Baissez la flamme et poursuivez la cuisson pendant ±8 minutes à petit feu.
- * Arrosez régulièrement de beurre fondu pendant la cuisson.
- * Coupez le feu et réservez la viande sur une grille, recouvrez d'une feuille d'aluminium et laissez-la reposer au moins un quart d'heure.

Jus de viande

- * Saisissez les parures de veau avec l'échalote émincée, l'ail pressé et les champignons en duxelle. Déglacez et flambez au cognac. Laissez l'alcool s'évaporer avant d'ajouter le fond de veau. Laissez réduire la sauce une trentaine de minutes. Passez-la au tamis fin et, en dernière minute, incorporez la noix de beurre.

Asperges

- * Coupez le pied fibreux des asperges.
- * Cuisez-les al dente pendant 6 à 8 minutes dans de l'eau salée.

Morilles

- * Faites revenir les morilles avec une échalote finement émincée.
- * Déglacez avec le sherry et laissez décuire.
- * Mouillez de quelques cuillerées à soupe de jus de viande, ajoutez le beurre, salez et poivrez.

Fèves

- * Écossez les fèves et faites-les cuire à cœur dans de l'eau salée.
- * Éliminez leur pellicule extérieure et faites-les revenir dans un peu de beurre.
- * Salez et poivrez.

Crème d'artichauts

- * Égouttez les artichauts. Réchauffez-les dans du bouillon de volaille. Mixez-les pour obtenir une crème.

Dressage

- * Rôtissez brièvement la viande, assaisonnez-la au sel de mer et tranchez-la.
- * Disposez les asperges au centre d'une assiette chaude (de préférence ovale).
- * Dressez la viande d'un côté des asperges.
- * De l'autre côté, sur un lit de crème d'artichaut, disposez les morilles et les fèves sautées.
- * Nappez de jus de viande et décorez avec les aromates et les fleurs comestibles.





Tartare de veau en tartelette et sa crème de miso

INGRÉDIENTS

Pour le tartare

500 grammes de longe de veau
50 grammes de miso
1 échalote
Le zeste d'un citron
Sel et poivre

Pour la crème de miso :

50 grammes de miso
3 blancs d'œuf
50 grammes de fond de volaille
20 grammes de jus de citron
Sel et poivre
Huile de pépins de raisin

Pour les tartelettes

Pâte à brick
Moules à tartelette

Pour la décoration :

Fleurs comestibles
Câpres
Algues fraîches ou herbes marines
(salicorne...)

PRÉPARATION

Tartare

- * Placez la viande de veau une petite demi-heure au congélateur
- * À l'aide d'un couteau très tranchant, découpez-la en tartare.
- * Incorporez le miso, l'échalote émincée et le zeste de citron. Salez et poivrez.

Tartelettes

- * Préchauffez le four à 180°C
- * Foncez les moules de pâte à brick.
- * Enfourez pendant 6 minutes.

Crème de miso

- * Dans le bol du mixer, réunissez tous les ingrédients : miso, blancs d'œuf, fond de volaille, sel, poivre et jus de citron. Réduisez le tout en purée au mixer-plongeur, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Montez la crème en y incorporant l'huile de pépins de raisin en filet.

Dressage

- * Garnissez généreusement les fonds de tartelette de tartare de veau.
- * Décorez de fleurettes de crème de miso.
- * Terminez par les fleurs comestibles, les algues, des câpres et les herbes marines.



Focaccia au vitello tonnato

INGRÉDIENTS

Pour le vitello

400 grammes de filet de veau
1 brindille de thym
2 feuilles de laurier
400 ml de fond de veau
500 ml d'eau
Sel et poivre
2 cuillerées à soupe de beurre de ferme
ou de beurre clarifié (ghee)

Pour la crème de thon

250 grammes de thon en conserve
500 grammes d'huile de maïs
120 grammes de jaunes d'œuf
2 œufs entiers
125 grammes de mascarpone
3 feuilles de gélatine

Pour les disques de focaccia

200 grammes de copeaux de parmesan
2 cuillerées à soupe de tomates séchées
2 cuillerées à soupe de câpres
Quelques brins de basilic

PRÉPARATION

Vitello

- * Salez et poivrez le filet de veau.
- * Saisissez-le dans le beurre (clarifié ou de ferme) chaud.
- * Placez le filet de veau dans une marmite avec le fond de veau, l'eau et les aromates.
- * Portez à ébullition, puis poursuivez la cuisson à petit feu pendant 30 à 40 minutes (le temps de cuisson dépend de la taille de la pièce de viande).
- * Si vous disposez d'un four à vapeur, cuisez la viande à basse température (64°C).
- * Lorsque la cuisson est terminée, congelez la viande pendant une petite demi-heure (pour en faciliter la découpe).
- * Découpez-la en fines tranches.

Crème de thon

- * Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- * Mettez les jaunes d'œuf et les œufs entiers dans le bol du mixer-plongeur. Joignez le thon égoutté et le mascarpone. Mixez finement, puis montez la crème en y incorporant petit à petit l'huile de maïs.
- * Salez et poivrez. Faites fondre la gélatine à feu doux, puis intégrez-la à la crème.

Dressage

- * Tuilez les tranches de veau sur les disques de focaccia.
- * À la poche à douille, décorez de rosettes de crème de thon.
- * Terminez par les copeaux de parmesan, les dés de tomates séchées, les câpres finement hachées et des feuilles de basilic.

AVEC DU VEAU C'EST ENCORE MIEUX!

ET TELLEMENT FACILE DE SE RÉGALER !

UN DÉLICE QUI S'APPRÉCIE EN TOUTE SIMPLICITÉ

Avec la viande de veau, il n'est pas nécessaire d'être un éminent cuisinier, ni de potasser longuement ses livres de recettes pour préparer un bon petit plat ! Reprenons quelques bases toutes simples...

Au retour des courses au marché, à la boucherie ou en magasin, la viande de veau se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur. L'idéal est de la disposer dans le compartiment le plus frais, entre 0 et 4°C, en la laissant dans son emballage d'origine.

Pour la conserver plus longtemps, jusqu'à 9 mois, on la glisse au congélateur dans un sachet hermétique. Et on la décongèle en l'entreposant au réfrigérateur pour une durée de 4 heures à une nuit, en fonction de la taille du morceau.

Au moment de passer à la cuisson, on commence par sortir la viande du réfrigérateur, afin de la laisser s'aérer à température ambiante. Cela contribuera à dévoiler tout le moelleux de sa chair.

On la met ensuite à cuire, en la retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elle soit rosée, voire à peine rosée. Et on la manipule avec soin, à l'aide d'une pince ou d'une cuillère, pour éviter de la piquer et de lui faire perdre son jus.

Quand arrive le temps de la dégustation, on n'oublie pas de la laisser reposer ne serait-ce que quelques minutes sur une grille ou dans un plat, en la couvrant d'une feuille de papier cuisson ou d'une assiette creuse.

Cette petite astuce permet à la viande de se détendre, à sa chaleur de se diffuser de manière équilibrée et à ses sucs de bien se répartir. Le résultat ? Des saveurs sublimes et une tendreté inégalée !

LONGUEMENT CUISINÉ OU VITE FAIT, BIEN FAIT : LE VEAU SE PLIE À TOUTES LES ENVIES !

Il y a ceux qui adorent passer du temps en cuisine et ceux qui n'osent pas toujours se lancer. Ceux qui aiment manger rapidement, mais sainement ou encore ceux qui préfèrent des repas animés et qui durent. Avec du veau, tous seront comblés et pourront se régaler !



Juste poêlé à la minute. On commence par saisir la viande dans une poêle à feu vif, puis on la fait cuire à feu doux pendant 3 à 5 minutes. Bien sûr, on ajoute en début de cuisson une noix de beurre ou un filet d'huile, ce qui permet la formation d'une croûte généreuse en sucs. C'est encore mieux avec des côtes de veau, des escalopes, des pavés, des grenadins, des émincés ou du haché.

Mijoté à l'ancienne. Que l'on aime les plats cuits en cocotte ou les tajines, que l'on ne jure que par la blanquette ou que l'on ait un petit faible pour la viande sautée, le veau se prête à tous ces modes de préparation pour des plats résolument fondants et gourmands. C'est encore mieux avec du jarret, du flanchet, de l'épaule ou du collier.

En grillades au jardin. Sur une plancha bien chaude, on dispose de fins morceaux de viande, agrémentés d'un peu d'huile pour conserver tout leur moelleux. Autre option : au barbecue, on saisit la viande de veau au centre de la grille, puis on l'en éloigne ou on remonte la grille pour une cuisson moins

puissante. C'est encore mieux avec des côtes de veau, des tendrons, des brochettes ou des saucisses.

Cru pour changer. Difficile de faire plus simple et plus rapide ! Un peu d'huile d'olive ou de jus de citron, quelques aromates ou condiments et le tour est joué. Très tendance, c'est une excellente idée pour surprendre ses convives ou se concocter un repas léger.

C'est encore mieux avec des morceaux finement détaillés façon tartare, carpaccio ou ceviche.

À froid le lendemain. Certains disent que les bons petits plats sont encore meilleurs le lendemain ! C'est vrai aussi avec la viande de veau, qui se glisse à merveille dans une salade, un sandwich, un cake salé... L'idéal pour un bento à emporter au bureau. C'est encore mieux avec du sauté de veau, de l'émincé, des escalopes, des tendrons ou des boulettes.

AVEC DU VEAU C'EST ENCORE MIEUX!

COMME EN TÉMOIGNENT LA GASTRONOMIE, ET LES ÉLEVAGES EUROPÉENS !



LES EUROPÉENS EN SONT FANS !

Marqueur incontournable de la gastronomie européenne, la viande de veau est un mets très apprécié des fins gourmets, qui vient souligner le savoir-faire unique de nos éleveurs. En revanche, elle est assez peu courante en dehors du vieux continent, à de rares exceptions près, comme au Canada.

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.

Les plats typiques à base de veau sont nombreux : si blanquette et escalope à la crème font chavirer le cœur des Français, les Belges, eux, adorent la cuisine italienne et raffolent d'osso buco ou

de vitello tonnato. Quoi qu'il en soit, il existe une multitude de déclinaisons, dont certaines sont de véritables emblèmes de la culture culinaire européenne.

UN MODE D'ÉLEVAGE RÉSOLUMENT RESPONSABLE ET DURABLE

Gage de qualité, une grande exigence guide la conduite d'élevage de la filière de veaux en Europe. Des normes strictes encadrent notamment tout ce qui touche à la traçabilité, à l'étiquetage, à la nutrition et au respect de l'environnement.

Les éleveurs sont également très sensibles au bien-être animal. Ainsi, au jour le jour, ils prennent le plus grand soin de leurs veaux : espace de vie, alimentation, soins, limitation des traitements antibiotiques... Et ce, jusqu'à leur transport et leur abattage, vers l'âge de 5 ou 6 mois, lorsque leur poids atteint environ 250 kg.

LE QUOTIDIEN D'UN ÉLEVEUR ET DE SES VEAUX



L'élevage est un métier de passion qui nécessite beaucoup d'attention, notamment quand on s'occupe de jeunes animaux, tels que les veaux.

Première étape pour un éleveur de veaux : les aider à s'acclimater à l'exploitation, les mettre en confiance, leur faire découvrir leur environnement, leur apprendre à boire, favoriser la vie en collectivité...

L'alimentation se compose de lait durant le premier mois.

Puis, afin de satisfaire les besoins physiologiques propres aux ruminants, on introduit des céréales et de la paille. De l'eau est toujours à disposition et les rations sont adaptées aux besoins de chaque animal.

L'éleveur est un excellent observateur. Lors de sa tournée matinale, il s'assure que ses veaux sont en bonne santé, qu'ils mangent suffisamment, se comportent correctement... Cela permet de détecter des besoins particuliers.

Les veaux vivent en petits groupes, comprenant 6 têtes en moyenne, ce qui leur permet de ne pas être stressés par la solitude. L'éleveur leur garantit tout le confort nécessaire, notamment avec des étables spacieuses, aérées et lumineuses.

AVEC DU VEAU C'EST ENCORE MIEUX!

EN EUROPE¹

612 000 TON DE VIANDE DE VEAU
PRODUITE EN 2021 EN KG ÉQUIVALENT CARCASSE

**85% DES VOLUMES
PROVIENNENT DE 4 PAYS :**
PAYS-BAS (35%), FRANCE (28%),
ITALIE (13%) ET BELGIQUE (9%)

EN BELGIQUE

3,5 KGE
(KG ÉQUIVALENT CARCASSE)
CONSOMMÉS EN MOYENNE
PAR HABITANT ET PAR AN²

¹ Institut de l'Élevage-GEB (Eurostat and Agreste) - 2021

² Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) - 2021

**Pour en savoir plus sur
la viande de veau, rendez-vous sur le site**

WWW.FOUDEVEAU.COM

**Pour plus d'informations,
pas pour publication :**

SERVICE DE PRESSE

Ann Ramaekers

oSérieux! PR Agency

+32 475 773883

ann.ramaekers@oserieux.be

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.

Rendez-vous sur le site nubel.com pour plus d'informations et recommandations sur l'équilibre alimentaire.



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC L'AIDE
DE L'UNION EURO-

