

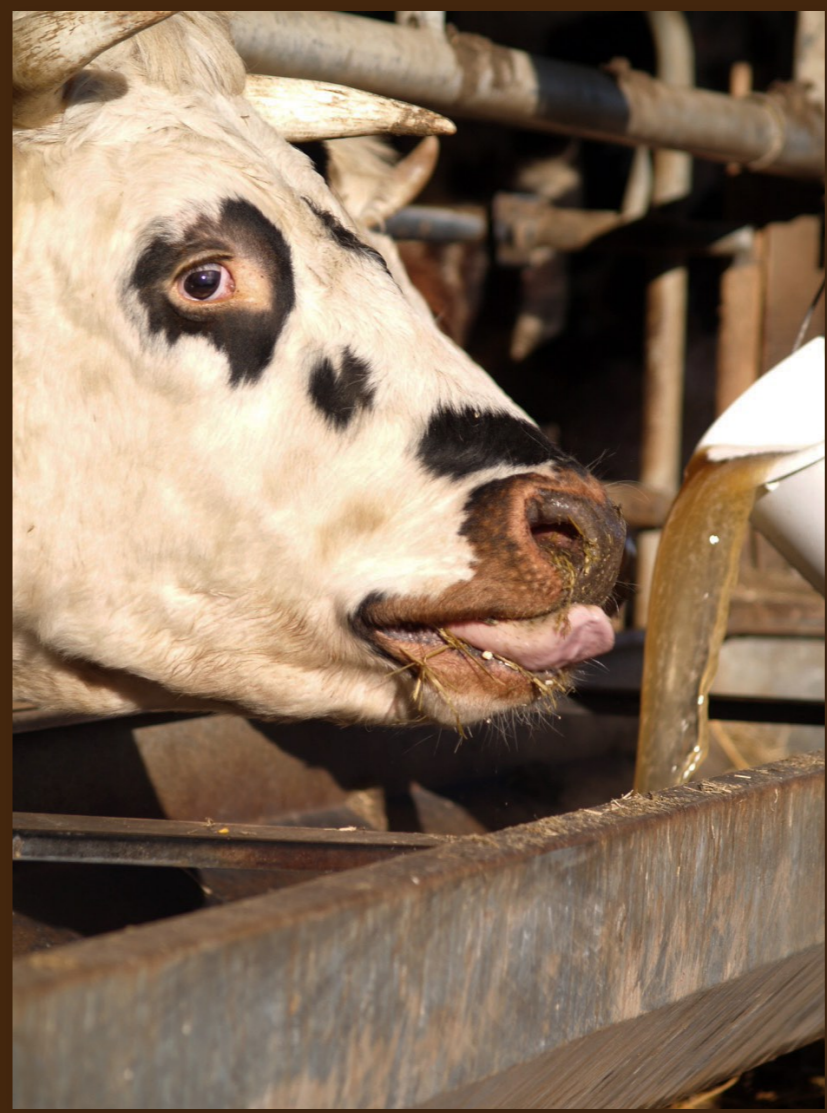


Le Bœuf Cidré du Pays de Caux vallée de Seine



François-Xavier CRAQUELIN
 Hameau des Coudréaux
 76490 Villequier
 02 35 56 76 82
 06 62 32 90 02
www.bœuf-cidre.fr
 fx.craquelin@wanadoo.fr

© Arnaud Bertereau - Agence Mona



Société GROSDOIT
 MIN de Rouen
 76000 Rouen
 www.grosdoit.com
 02 32 10 55 15

Association des Éleveurs de
 Bovins de Race Normande
 de Haute-Normandie

Création : Office de Tourisme Caux vallée de Seine © Craquelin / Grosdoit / Targat Impression : Banse
 *Photographies réalisées dans le cadre du concours Eco-Trophées 2013 du PNR des Boucles de la Seine Normandie,
 co-financé par le Fond européen de développement régional.

Les bœufs et le cidre : un mariage de raison

Dans certaines campagnes du pays de Caux, quelques rares anciens se souviennent encore d'une tradition de donner du cidre aux bœufs abattus à Pâques. Encore aujourd'hui, les pommes à cidre et le marc de pommes font parfois partie de la ration de nos traditionnels bœufs normands.

Finalement, du bœuf jusqu'au cidre il n'y a qu'un pas. Devant le niveau de qualité du bœuf de Kobe, pourquoi ne pas donner du cidre aux bœufs plutôt que leur donner de la bière ? De composition assez proche, le cidre peut se substituer à cette dernière dans l'alimentation d'un bœuf en finition.

Certaines études ont montré que l'alcool distribué à dose raisonnable, attendrit la viande... mais cela nos anciens le savaient depuis longtemps !



Un produit d'exception

La viande Normande est renommée pour son aspect persillé et son goût prononcé.

L'ajout du cidre amène une meilleure répartition des graisses et un fondant sans comparaison. Sa couleur, sa tendreté, son goût, en font un produit exceptionnel.

L'attention et le soin portés à l'élevage de ces animaux ne permettant pas de produire en grande quantité le bœuf cidré, les parties nobles, telles que l'ailoyau, les filets, en font donc un produit rare et recherché.



© Arnaud Bertereau - Agence Mona*

Nos ENGAGEMENTS :

- Des bœufs traditionnels normands élevés sur l'exploitation dans des conditions d'élevage irréprochables
- Une alimentation saine et équilibrée, garantie sans OGM de maïs et de soja, la ration étant essentiellement constituée d'herbe, de luzerne et de protéines issues de l'exploitation.
- Une finition au cidre, dont la quantité totale ingérée atteint 1500 litres par animal. Ce procédé original en fait une viande d'exception, reflet d'une Normandie authentique.

Quatre ingrédients

Une exploitation traditionnelle

Notre exploitation agricole, située en plein cœur du pays de Caux vallée de Seine, a toujours privilégié le savoir-faire traditionnel plutôt que la production intensive. La préservation de notre environnement, la conduite simplifiée des cultures, l'élevage raisonné des animaux dans des prairies sont les bases de notre métier. La ferme est ouverte à la visite sur rendez-vous.

Une alimentation saine

Les bœufs sont nourris à l'herbe 7 mois de l'année et reçoivent l'hiver une ration à base de luzerne, de pois ou de fèves, tous produits au sein de l'exploitation. Nous garantissons une alimentation sans OGM, avec un impact positif sur l'environnement.

Des animaux décontractés

Une attention toute particulière a toujours été donnée au bien être des animaux, c'est la garantie d'un élevage durable. De la même manière que pour le bœuf de Kobe, il nous fallait mettre en place les meilleures conditions pour nos bœufs cidrés : des brosses de massages ainsi qu'un peu de musique classique ont ainsi été installés pour détendre nos animaux.

Un cidre traditionnel dans la finition

En fin de croissance, pendant au minimum 4 mois, les animaux reçoivent un complément de cidre dans leur ration qui atteint progressivement 15 litres par jour. Rapidement les bœufs deviennent friands de ce breuvage sucré et peu alcoolisé. Le cidre, produit au sein de l'exploitation, répondant au cahier des charges «AB», est par ailleurs commercialisé sous la marque « Le P'tit Clos Normand ».



Le choix du boucher

Pour un produit d'exception, il nous fallait un boucher engagé, disposant d'une solide organisation et nous permettant de toucher les bonnes tables normandes et parisiennes. Nous avons rencontré Pascal Grosdoit et son équipe. Il nous a présenté sa filière «Normandie Viande Heritage» qui rayonne sur les départements normands.

Pour lui, proposer une bonne viande c'est beaucoup plus qu'une affaire de goût : c'est défendre une qualité d'élevage et un patrimoine local ! L'ensemble des animaux de sa filière est né, élevé et transformé en Normandie et ils sont tous de Race Normande. Grâce à un partenariat exclusif avec l'Association des Eleveurs de Bovins de Race Normande de Haute-Normandie, les meilleures bêtes sont sélectionnées pour conférer aux viandes des qualités gustatives irréprochables.

La maturation

C'est la maturation qui permet la transformation du muscle en bonne viande. Menée par le boucher, c'est un véritable travail d'affinage dans une atmosphère de froid régulé. Il faut beaucoup d'attention, de savoir faire et de temps.

Une bonne maturation de la carcasse se déroule entre 8 et 10 jours. Bien maîtrisée, elle donne une tendreté exceptionnelle que nos restaurateurs nous reconnaissent.

L'acheminement vers les restaurateurs

Nous nous inscrivons avec Pascal Grosdoit, dans une relation de confiance. Il respecte notre travail et nous mettons en commun nos connaissances pour amener un produit parfait et exclusif auprès des meilleures tables de notre région. Il est essentiel que notre histoire puisse se ressentir dans nos assiettes...

