



COMMUNIQUÉ DE PRESSE JUIN 2011

# À la rencontre de passionnés...

Pour laisser définitivement  
nos préjugés de côté !

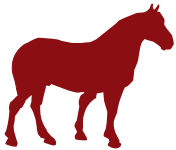


# Édito

**Aujourd'hui, la viande chevaline est plébiscitée** partout dans le monde. Il y a les nouveaux amateurs, tels que le Mexique et l'Uruguay, et les consommateurs de longue date, comme le Japon, le Canada ou l'Argentine.\*

**Les Iakoutes font partie de ces consommateurs** ancestraux. Ce peuple vit dans les régions arides de Mongolie, le premier consommateur mondial de viande chevaline. Là-bas, les chevaux sont au centre de la vie : ils leur fournissent nourriture, transport et vêtements. C'est donc un partenaire de tous les jours, et une viande raffinée, associée aux fêtes et aux vertus médicinales. Chez les Iakoutes il n'y a aucune contradiction entre vénérer le cheval et en manger !

**La filière française de la viande chevaline** regroupe des hommes passionnés, hauts en couleur. Eleveurs, bouchers, cuisiniers, ils mettent leur enthousiasme au service de cette viande si savoureuse : plus de 46 000 personnes à rencontrer au détour de leurs activités.



**Pour tout savoir de nos voisins...**

Si les plus gros consommateurs de viande chevaline sont les italiens et les finlandais, les belges ne sont pas en reste et ont même fait du jambon salé et fumé de cheval une spécialité nationale.

**Parce qu'ils sont tout aussi passionnés que professionnels,** la filière vous invite à découvrir quelques figures emblématiques : **Otis Lebert**, maître restaurateur au parcours « at-hippique ! » ; **Eric Vigoureux**, artisan boucher « au cœur de l'action » ; **Christian Dhalluin**, boucher « ès spécialiste » du saucisson fumé de viande chevaline !

\* Source : Document FranceAgriMer - Douanes Nationales - 2010

*Paris*

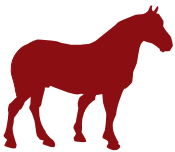
# Otis Lebert

## Chef cuisinier



« **Pour moi, la viande chevaline, c'est un goût et une texture inimitables.** Bref, une viande de très grande qualité », résume Otis Lebert, chef et propriétaire du restaurant Le Taxi Jaune à Paris. Cavalier enfant mais aussi végétalien, Otis Lebert découvre la viande chevaline sur le tard et ne s'en prive plus.

**Il grandit au milieu des saveurs et des odeurs en aidant son père**, gérant d'une boutique d'épices, de café et de thé. Dans sa famille, on ne plaisante pas avec les repas et c'est d'abord grâce à son éducation qu'il a aimé cuisiner. Otis Lebert décide alors d'arrêter ses études à 14 ans pour démarrer un CAP cuisine. Premier de la classe, il est placé dans un grand restaurant parisien mais le rythme ne lui convient pas. La Corse, Londres, la Belgique, l'Italie... Il ne se lasse pas de découvrir chaque année de nouveaux horizons culinaires.



**Pour jouer l'expert...**

Pour les connaisseurs, le tartare « originel » est uniquement préparé à base de viande chevaline. Le mot « tartare » vient de Tatar, qui désigne un peuple turcophone de la Volga.

**En 2001, le chef de 26 ans pose enfin ses valises pour ouvrir son propre restaurant dans le 3<sup>e</sup> arrondissement de Paris.** Il y prépare la cuisine qu'il aime, une cuisine de marché dans le respect des saisons, et élabore chaque jour une carte différente. Une philosophie qui lui permet d'obtenir la distinction de Maître restaurateur en 2008. Une consécration pour ce grand timide mais passionné, qui prépare presque tous les jours des plats à base de viande chevaline, tant il aime la faire partager à ses clients.

**Bordeaux**

# Eric Vigoureux

## Artisan boucher chevalin

**Le boucher Eric Vigoureux est sur tous les fronts.** Il souhaite donner une nouvelle dynamique à son métier, une meilleure image de la viande et former les jeunes pour pérenniser son savoir-faire.

**Digne héritier d'une famille de passionnés,** Eric Vigoureux est reconnu comme un fin connaisseur de la viande chevaline dans la région bordelaise. Couvrant avec ses cousins plus de 36 marchés, c'est 2,5 tonnes de viande chevaline qu'ils vendent chaque semaine. Il fallait bien une nouvelle unité de stockage et de transformation pour assurer la qualité à ses clients ! Soucieux du devenir de sa filière, il travaille à l'ouverture d'une option viande chevaline dans le CAP boucherie traditionnelle de Bordeaux. Enfin, il est candidat aux élections de la fédération de la boucherie hippophagique de France.



**Décidément, Eric Vigoureux porte bien son nom !** C'est son oncle qui lui a transmis le goût pour la viande chevaline. Lui même artisan boucher chevalin reconnu, il a pris son neveu sous son aile pendant le temps d'une tournée et c'est le déclic. Eric Vigoureux décide d'arrêter l'école pour réaliser son rêve : devenir lui aussi artisan boucher chevalin. Il embarque sa femme puis ses filles sur les marchés et aujourd'hui, la famille Vigoureux régale toute la région de ses steaks les plus tendres.

## ***Tourcoing***

# Christian Dhalluin

## Artisan boucher

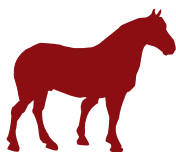


**Voilà plus de 21 ans que Christian Dhalluin a repris la boucherie familiale de Tourcoing.**

Après un CAP boucherie-charcuterie-traiteur, c'est auprès de son père qu'il apprend les techniques inhérentes à la viande chevaline. Aujourd'hui, la boucherie emploie près de 7 salariés. La passion de Christian, c'est la transmission de ce savoir-faire qui lui tient tant à cœur : « cette année un jeune ou plutôt un de mes « poulains » est arrivé 11<sup>e</sup> meilleur apprenti de France en charcuterie-traiteur » lance fièrement Christian.

### **Des projets plein la tête!**

Président du syndicat départemental des bouchers chevalins et fervent acteur de l'union commerciale de la rue de Gand à Tourcoing, Christian entend perpétuer la tradition du commerce de quartier. Un moyen d'être à l'écoute de ses clients qu'il ravit avec ses assiettes anglaises ou son saucisson de viande chevaline primé à plusieurs reprises. Selon lui, on ne parle pas assez des bienfaits de cette viande... C'est un « beau produit » qu'il aime faire déguster au plus grand nombre dans sa boucherie ou à travers son offre traiteur.



### **Le petit +**

La viande chevaline, riche en protéines, est source de fer et de vitamines B. D'ailleurs dans l'Antiquité et au XIX<sup>e</sup> siècle, les médecins la prescrivaient pour lutter contre l'anémie et la tuberculose.



Par **Otis Lebert**  
Restaurant **Le Taxi Jaune\***  
Recette viande chevaline

## Merlan grillé aux petits légumes, crème d'ail rose

**Temps de préparation :**

**10-15 minutes**

**Temps de cuisson :**

**10-15 minutes**

**Pour 4 personnes**

2 pièces de merlan coupées en 2 (environ 200 g par personne)

4 carottes fanes

4 navets nouveaux

1 courgette

8 oignons nouveaux

8 pommes de terre de Noirmoutier

3 gousses d'ail rose

Quelques branches de thym

Un filet d'huile d'olive

Sel et poivre mignonette

- Couper la courgette en rondelles d'1 cm et éplucher les oignons nouveaux et l'ail.
- Cuire les carottes et les navets épluchés 5 minutes environ à l'eau bouillante salée puis les plonger dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.
- Cuire les pommes de terre, coupées en 2 et arrosées d'un filet d'huile d'olive, dans une poêle avec le sel, le poivre et le thym.
- Saler et poivrer les pièces de merlan, les saisir 3 minutes de chaque côté sur le barbecue bien chaud puis les remplacer par les légumes pour les rôtir.

### **Pour la crème d'ail rose :**

Faire colorer 2 gousses d'ail rose émincées finement dans un filet d'huile d'olive puis ajouter 4 cuillères à soupe de crème liquide et laisser bouillir quelques minutes pour obtenir plus de consistance, saler et poivrer.

**Dressage :** Servir la viande décorée d'une branche de thym et accompagnée des légumes nappés d'une cuillère à soupe de crème.

### **Astuce**

Si vous ne disposez pas d'un barbecue, faites cuire la viande à la poêle puis ajoutez-y les légumes pour les colorer pendant 10 minutes.

### **À savoir**

Le merlan est un petit muscle long et plat dans le bas de la cuisse du cheval.

Sa ressemblance avec la forme du poisson lui donne ce nom.

### **Service de presse**

#### **VFC Relations Publiques**

Tél. : 01 47 57 67 77 - 14 rue Carnot - 92309 Levallois Perret

Chloë Prud'homme, [cprudhomme@vfc.fr](mailto:cprudhomme@vfc.fr)

Géraldine Riou, [griou@vfc.fr](mailto:griou@vfc.fr)

\*Restaurant Le Taxi Jaune, 13 Rue chapon 75003 Paris

