



Paris, le 1^{er} septembre 2017
Communiqué de presse

INTERBEV ET LE BOCUSE D'OR FRANCE, DES VALEURS PARTAGÉES

Sur le Bocuse d'Or France 2017, les Viandes Racées de Bœuf mises à l'honneur par INTERBEV, l'Interprofession de l'Élevage et des Viandes

La 10^e édition du Bocuse d'Or France se déroulera les 26 et 27 septembre 2017 à la Maison de la Mutualité à Paris avec 8 candidats participants. Ils s'affronteront pendant 5 heures pour obtenir leur droit d'entrée au Bocuse d'Or Europe.

Pour la première fois, **INTERBEV**, l'interprofession Élevage et Viande, **accompagne la célèbre compétition et devient « Viande Officielle du Bocuse d'Or France® 2017 »** pour l'épreuve sur plateau.

Ce partenariat est né de valeurs partagées et de l'envie commune de promouvoir l'excellence culinaire. Un engagement qui fait sens pour l'interprofession qui promeut activement la qualité.



C'est donc autour des Viandes Racées de Bœuf, reconnues pour leur saveur, leur tendreté, et leurs qualités bouchères, que les 8 chefs en lice travailleront l'épreuve sur plateau. Ils auront chacun à disposition 1 filet de bœuf (d'environ 3 kg), 3 joues de bœuf et des os à moelle pour mettre en valeur leur talent et leur créativité et présenter une préparation chaude pour 8 personnes dressée sur un plat, accompagnée de 3 garnitures.

Ces Viandes Racées sont issues de races justement sélectionnées pour la qualité gustative et la finesse en bouche de leur viande : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Rouge des Prés, Salers, Gasconne, Aubrac, Parthenaise, Bazadaise, Blanc Bleu... Les troupeaux, qui vivent une grande partie de l'année en plein air et se nourrissent essentiellement d'herbe et de fourrage produits à la ferme, donnent une viande de goût, unique et authentique, avec des caractéristiques particulières à l'image des terroirs et des régions dont ils proviennent.

La Rouge des Prés

Originnaire des Pays de la Loire, plus connue sous l'appellation « AOC Maine Anjou ». Viande goûteuse, persillée et moelleuse.

La Parthenaise

Originnaire des Deux-Sèvres, parmi les plus anciennes races bovines françaises ; Viande juteuse, grain fin et tendreté extrême.

La Bazadaise

Originnaire de la Gironde, « l'entrecôte à la bordelaise » lui doit ses lettres de noblesse. Viande persillée, grain très fin, saveur exceptionnelle.

La Blonde d'Aquitaine

Originnaire d'Aquitaine, puissance, reine des concours les plus prestigieux. Viande très tendre, grain d'une grande finesse.

L'Aubrac

Originnaire du massif central, rustique et robuste. Viande colorée, grain fin et goût affirmé.

Limousine

Originnaire du limousin, renommée mondiale. Viande tendre et persillée, grain d'une finesse remarquable.

La Blanc Bleu

Originnaire du Nord, musculature impressionnante. Viande d'une exceptionnelle tendreté.

La Charolaise

Originnaire de Bourgogne, réputation internationale. Viande très tendre, fin persillé, savoureuse et juteuse.

La Salers

Originnaire d'Auvergne, rustique, cornes en forme de lyre. Viande très rouge, juteuse et savoureuse.

La Gasconne

Originnaire des Pyrénées, très agile, adaptée aux climats rudes. Viande persillée, grain extrêmement fin, saveur subtile.



Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Rouge des Prés, Salers, Gasconne, Aubrac, Parthenaise, Bazadaise, Blanc Bleu : les qualités naturelles de ces 10 races bovines et les spécificités de leur mode d'élevage sont le gage d'une viande de goût.

Créé en 1987 par Paul Bocuse, pour mettre en valeur le talent et l'excellence des chefs, le concours Bocuse d'Or est la référence de la haute gastronomie depuis 30 ans et révèle