

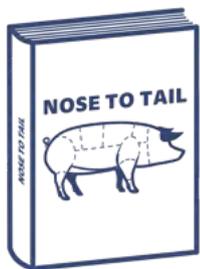
VIANDE SUISSE – QUELQUES FAITS

INFORMATIONS UTILES SUR
LA PRODUCTION, LA DÉTENTION
ANIMALE ET L'ALIMENTATION

«NOSE TO TAIL»

L'expression «Nose to Tail» désigne la valorisation de l'animal dans son intégralité – du museau à la queue. Utiliser, outre les nobles filets et entrecôtes, d'autres morceaux de

viande est aujourd'hui bien plus qu'une simple tendance. Le respect de l'animal et de l'environnement joue un rôle essentiel à cet égard.



D'OÙ VIENT LE «NOSE TO TAIL»?

C'est notamment grâce au chef cuisinier et architecte anglais Fergus Henderson et à son livre de cuisine «Nose to Tail Eating» que la formule «Nose to Tail» a refait surface. Car, par le passé, cuisiner l'animal entier constituait une évidence. Ce n'est qu'à mesure que la société a gagné en prospérité que notre comportement de consommation a évolué et que les morceaux les plus nobles ont vu leur cote augmenter.

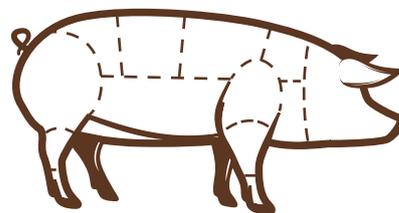


POURQUOI PRATIQUE- MENT PLUS PERSONNE NE CUISINE SELON LE PRINCIPE «NOSE TO TAIL»?

Dans la cuisine actuelle, des morceaux tels que la langue, le cœur, les tranches de poitrine de veau, le jarret ou le foie sont quelque peu tombés dans l'oubli. Parce que beaucoup ressentent un certain dégoût face aux morceaux méconnus, mais aussi parce que bon nombre de ces morceaux doivent être braisés et que leur préparation demande du temps et un peu de savoir-faire. Mais: cela en vaut la peine!

QUELS MORCEAUX FONT PARTIE DU «NOSE TO TAIL»?

Le «Nose to Tail» ne s'applique pas à une catégorie de morceaux en particulier. Cela désigne avant tout la volonté d'utiliser, dans l'animal, tout ce qui peut être mangé. Les



abats, le bouilli et les plats en daube, comme le ragoût, sont assurément à intégrer dans cette catégorie.

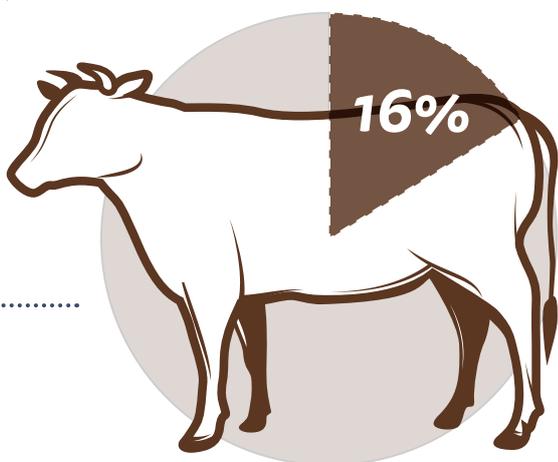
EXISTE-T-IL ÉGALEMENT DES MORCEAUX À SAISIR MÉCONNUS?



Les morceaux «Nose to Tail» ne conviennent pas uniquement pour la cuisson braisée – certains d'entre eux peuvent également être tout simplement saisis. Le Petit Tender, par exemple, ou encore l'Outside Skirt et le Flat Iron Steak. Ils font partie de ce que l'on appelle les découpes spéciales, ou pièces du boucher de bœuf. Ils ont un peu plus de goût et de mordant qu'un steak classique – à tester absolument.

LE «NOSE TO TAIL» A DU SENS

Dans une génisse, les morceaux nobles appréciés tels que le filet ou l'entrecôte ne représentent que 16% de la viande commercialisable. C'est notamment la raison pour laquelle il est très judicieux de valoriser au maximum l'animal entier, car de nombreux morceaux sont aussi bons que le filet & Co.



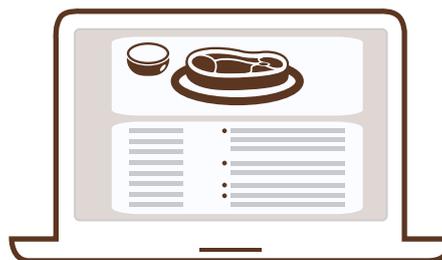
LE «NOSE TO TAIL» VAUT LA PEINE!

La demande en pièces nobles est élevée et le recours à l'importation est par conséquent en hausse aujourd'hui. Or, les autres pièces de bœuf, comme l'épaule, sont disponibles d'origine suisse en quantité suffisante et, qui plus est, à un prix souvent meilleur marché.



VOICI COMMENT FONCTIONNE LE «NOSE TO TAIL»!

Pulled Pork, foie au vinaigre ou poulet entier: le recueil de recettes propose un grand choix de délicieuses recettes et de plats «Nose to Tail» réalisés avec de la viande suisse viandesuisse.ch/recettes



En faisant vos achats, veillez à l'origine, car la viande suisse est plus durable que la viande importée. Vous trouverez de nombreuses bonnes raisons de choisir la viande suisse sur viandesuisse.ch



La différence est là.