



Une pièce de bœuf d'origine pure Normande, reposée et assaisonnée chez nous durant plusieurs mois !
NOUS L'AVONS FAIT POUR VOUS "LES AMATEURS" DE PRODUITS D'EXCEPTION.

Une entrecôte de Normandie, une sélection d'épices, un peu de maturation et vous obtenez ce subtil mélange reflétant notre savoir-faire Français. L'amatuer est une viande séchée qui se déguste comme un jambon de grand cru ! Il est le résultat de beaucoup de temps afin de trouver l'accord parfait des saveurs qu'il dégage. Idéalement tranché en chiffonnade, il sera dégusté à température ambiante afin qu'il excelle en bouche.

VOUS POUVEZ RETROUVER L'AMATEUR CHEZ FRANÇOIS EVRARD - VIANDES DE COLLECTION ET SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE WWW.FRANCOISEVRARD.COM

L'AMATEUR

L'INITIATION AU TERROR

FRANÇOIS
EVRARD



374 rue Léon Gambetta
59000 LILLE

TEL : 03 28 38 07 00



contact@maisonevrard.com

LES HORAIRES

Du mardi au jeudi
de 9h00 à 19h00 sans interruption

Le vendredi et samedi
de 9h00 à 19h30 sans interruption

Le dimanche de 9h00 à 13h00

Lundi : Fermeture hebdomadaire

WWW.FRANCOISEVRARD.COM



LE SERVICE DE
LIVRAISON

La Maison Evrard se déplace chez vous
DU MARDI AU SAMEDI
N'hésitez pas à nous appeler au 03 28 38 07 00
afin de connaître nos modalités de livraison !



FRANÇOIS
EVRARD

ÉDITION
SPÉCIALE
PRINTEMPS / ÉTÉ
///// 2020 /////

WWW.FRANCOISEVRARD.COM

LA NOUVELLE

POUR LES COLLECTIONNEURS DE BON GOÛT



FRANÇOIS
EVRARD

PARLONS VRAI

L'agriculture extensive est un mode d'agriculture prenant en considération le respect du bien-être animal, de l'environnement et de la santé du consommateur. Médiation entre l'agriculture intensive et biologique, elle est pour moi une voie très intéressante à suivre aujourd'hui...

Alors que la consommation de mauvaise viande n'a fait qu'augmenter depuis 50 ans, au travers des Feeds Lots américain ou argentin entraînant dans son sillage déséquilibre climatique, déforestation, et j'en oublie... Certains essaieraient aujourd'hui de vous faire croire, aidés par de puissants lobbys que nous, les Artisans boucher serions responsables de ce désastre et que la seule réponse à cela, serait la non-consommation de viandes.

La viande est un produit à haute valeur ajoutée, que ma famille et moi-même défendons depuis 3 générations au travers d'élevages Français à taille humaine.

Rien ne peut la remplacer, elle fait partie de notre équilibre et favorise notre capital santé !



"Alors mangeons de la viande mais mangeons-en mieux !"



TRANCHE DE VIE

SEBASTIEN IWICKI



C'est en Avril 2011 que Sébastien est venu nous rejoindre au sein de la maison Evrard.

Ce charmeur, grincheux au cœur tendre est né à Carvin dans le Pas-de-Calais. Une enfance rude avec un papa mineur de fond ...

En septembre 1985, il intègre l'école Lilloise de la restauration Michel Servet d'où il sortira avec son diplôme en poche en 1987. Après un passage dans le sud, puis dans la région Parisienne, c'est à Lille qu'il décide de travailler. D'abord au Grand Café Jean de l'Hôtel Carlton, haut lieu de la vie lilloise, puis au bar de l'Hôtel Alliance, du Couvent des Minimes, monument historique construit en 1622 où j'ai fait sa connaissance par l'intermédiaire de mon ami Remy Fenart à l'époque directeur de cet établissement... Sébastien fait un virage à 360 degrés en 2011 pour devenir vendeur en boucherie chez nous, puis boucher de métier en passant son diplôme de boucher préparateur.

Alors n'hésitez pas, il vous attend pour vous conseiller avec le plus grand plaisir !

R E P O R T A G E

PABLO & VALENTINA



Si vous passez par le vieux Lille, faites un détour du côté de la rue Bartholomé Masurel, près de la Treille, au numéro 17, vous y découvrirez un lieu chic et chaleureux au design soigné. Un lieu très lumineux grâce aux immenses vitrines laissant entrer la lumière. Vous y serez accueilli par Vincent, Francis ou Aline les maîtres de ce lieu !

Ce salon de dégustation pour l'apéritif, le déjeuner ou le goûter est un lieu où la gourmandise est reine ; on ne peut que saliver devant les belles vitrines de gâteaux et de tartes faits maison, un peu comme quand j'étais enfant avec ma Grand-mère à la sortie de l'école pour le goûter. Pablo & Valentina, vous propose une cuisine simple, de saison, basée sur de vrais produits de qualité.

Chaque jour, vous y découvrirez, un choix de quiches, de potages, de salades, ainsi que des planches avec une sélection de nos charcuteries.

Sur les étagères, des bocaux, des pots de confitures, et des bouteilles de vin comme si nous étions à la maison. On boit des jus de fruits de saison et des smoothies frais, de la bière bio, même la carafe d'eau nous vient de la source.

Ici, tout est simple et gourmand !

PABLO & VALENTINA

17 Rue Bartholomé Masurel, 59800 LILLE • Tél : 09 67 87 70 02



L A R A C E NORMANDE



Notre Viande du Moment

Le Veau du Limousin



Même si elle se consomme toute l'année, la viande de veau est souvent celle du printemps.

C'est un vestige de la tradition religieuse, qui a longtemps associé le veau à la Pentecôte.

C'est une viande à chair très claire : c'est pourquoi on la classe parmi les viandes «blanches». Le goût en est d'autant plus délicat. D'un point de vue nutritionnel, le veau possède de grandes qualités : il est notamment riche en zinc, un oligo-élément qui agit sur le métabolisme des protéines, des glucides et des lipides.

Des lipides d'ailleurs peu présents dans la viande, ce qui la rend pauvre en graisses, notamment l'escalope et le jarret. En revanche, évitez la cervelle si vous avez des problèmes de cholestérol.

Ses protéines, proches de celles du corps humain, sont absorbées plus facilement. Le fer, important pour l'oxygénation de notre organisme, y est assez présent, ainsi que le phosphore, utile pour répartir l'énergie dans le corps. Le veau est enfin une bonne source de vitamines, comme la B12, essentielle à la croissance, et la PP, qui participe à la synthèse des hormones. Le veau a conquis nos livres de cuisine depuis bien longtemps : la blanquette serait même le plat préféré des français.

Le veau déclenche l'imagination et suscite bien des envies !

Veuillez simplement à respecter cette viande de qualité au moment de la préparation.

" Fine au palais, cette viande est donc également très tendre. C'est l'une des plus moelleuses que l'on peut trouver dans nos vitrines, elle est reconnue comme faisant partie des viandes les plus fines."

La race bovine Normande fait partie des races laitières mixtes. Sa robe possède trois couleurs : blanche (ou caille), marron (blonde) et presque noire (bringée). Selon la couleur qui domine, la vache sera dite caille, blonde ou bringée.

Elle permet aux éleveurs de produire un lait de qualité, riche en protéines (TP le plus élevé des races laitières en France), ainsi qu'une viande reconnue pour sa saveur et son persillé. Ses qualités bouchères et sa morphologie permettent une bonne valorisation de sa viande.

Au XVIII^e siècle la Cauchoise, l'Augeronne et la Cotentine étaient élevées dans des régions très herbagères au climat tempéré : le marais du Cotentin et les collines du bocage normand, où le fourrage était régulier à l'année. La Normande a depuis le départ deux aptitudes : on fabriquait des fromages à pâte molle avec son lait et le persillé de sa viande était déjà reconnu.

La Normande est la 3^{ème} race bovine laitière en effectifs en France, localisée principalement dans le Grand-Ouest. Le lait particulièrement riche de la vache Normande participe fortement à la notoriété des AOP laitières et fromagères de Normandie (Camembert de Normandie, Livarot, Pont-L'évêque, Neufchâtel, crème et beurre). Au-delà de ses performances laitières et économiques, la Normande a conservé des aptitudes fonctionnelles garantes des performances économiques de l'élevage du confort de travail des éleveurs : la fertilité, la longévité, la facilité de vêlage et la docilité. Les animaux mâles peuvent être valorisés aussi bien en veaux de boucherie, qu'en Jeunes Bovins ou qu'en bœufs. Les femelles, même après plusieurs lactations donnent une viande savoureuse connue pour sa saveur et son persillé.



Les RECETTES de François EVRARD



NAVARIN PRINTANIER

Pour 8 personnes

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Cuisson du sauté

- Préchauffer votre four à 200°C
- Mettre la viande à rissoler dans une sauteuse sur la plaque puis égoutter entièrement la graisse
- Ajouter les oignons et les faire suer légèrement sans coloration
- Saupoudrer (singer) de 50 grammes de farine et bien remuer à l'aide d'une écumoire pour bien enrober les morceaux de farine
- Mettre au four 4 à 5 minutes afin de donner une légère coloration à la farine
- Sortir la sauteuse du four et mouiller avec de l'eau à 2 centimètres au-dessus des morceaux de viandes (soit environ 2 litres)
- Adjoindre l'ail écrasé, le bouquet garni, et les 50 gr de tomate concentrée
- Assaisonner de gros sel et de poivre du moulin
- Monter à ébullition sur le fourneau et cuire à couvert au four durant environ 1 heure

2. Préparer la garniture printanière

- Cuire petits pois et haricots verts séparément à l'eau salée et bien les rafraîchir après cuisson
- Éplucher, laver, tourner les carottes et les glacer avec eau, beurre et sucre et sel
- Éplucher, laver, tourner les navets et les glacer avec eau, beurre et sucre et sel
- Éplucher, laver et tourner les pommes de terre, les cuire à l'eau salée en faisant attention de les garder bien ferme
- Glacer les petits oignons à brun
- Hacher le persil et réserver au réfrigérateur

4. Dressage du navarin

- Dresser la viande dans un plat de service ou une belle cocotte en fonte et disposer l'ensemble des légumes sur la viande
- Répartir la sauce sur la viande après avoir préalablement rectifié l'assaisonnement
- Parsemer de persil haché et servir

3. Terminer le navarin

- Sortir le navarin du four au terme de sa cuisson
- Déconter les morceaux
- Ajouter petits oignons, carottes et navets glacés et faire bouillir 5 minutes environ