



En cette période où les mises en garde alimentaires sont au cœur de l'actualité, qu'en est-il du plaisir ? Est-il encore possible, aujourd'hui, de manger de la viande rouge sans avoir mauvaise conscience ? À ces questions, Hippopotamus apporte sa réponse avec une viande de qualité exceptionnelle : l'A.O.C Maine-Anjou.



L'A.O.C Maine-Anjou en trois points :

- 1 territoire bien défini : les herbages du Maine et de l'Anjou
- 1 savoir-faire ancestral
- 1 race : la Rouge des Prés

A.O.C Maine-Anjou

Quand la viande rouge devient plaisir

"à l'ancienne". Jeune éleveur de 36 ans, Anthony Gervais reconnaît qu'il peut passer "une demi-journée dans le troupeau de vaches à toutes les observer une par une". Amoureux de son métier, la qualité est pour lui une histoire de passion avant tout.

Des qualités gustatives aux accents de terroir

L'intransigeance des critères d'obtention de l'A.O.C Maine-Anjou se traduit par une viande qui se révèle exceptionnelle à la dégustation. Les professionnels comme les gourmets le reconnaissent tous. Goûteuse, persillée et moelleuse, sa longueur en bouche fait appel aux saveurs d'antan. Et comme nous l'indique Didier Patin, Maître viande Hippopotamus, "sa saveur et son caractère se révèlent parfaitement à travers des morceaux de choix tels que le Cœur d'aloïau, le Faux-filet, l'Entrecôte ou encore le Cœur de rumsteck..."

Une viande exceptionnelle par sa rareté

De par le nombre réduit de cheptels présents en France, l'A.O.C Maine-Anjou se fait rare

dans les restaurants. Pourtant, Hippopotamus a décidé de permettre à chacun de la déguster grâce à un partenariat exclusif avec les éleveurs. Ainsi à Lyon, vous pourrez retrouver l'A.O.C Maine-Anjou à la carte du 26 mai au 22 juin dans votre restaurant Hippo Lyon République. Une occasion de goûter à la qualité et ainsi de vous faire vraiment plaisir !



Une race à viande élevée selon des critères ancestraux

Une heure où le fait maison et la naturalité font un tour en force dans les foyers, Hippopotamus fait le choix de proposer une race à viande élevée en pleine campagne, dans les herbages du Maine et de l'Anjou depuis des siècles. Et le résultat est d'une très grande qualité. Rare viande bovine à avoir obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée, cette race est bichonnée par des éleveurs qui ont fait le choix du travail

Goûtez à l'exception

-20%

SUR UNE PIÈCE D'A.O.C MAINE-ANJOU*

sur présentation de cette page, du 26 mai au 22 juin 2011, dans votre restaurant Hippopotamus Lyon République.



*Offre non cumulable, valable pour l'achat d'une pièce de viande de race A.O.C Maine-Anjou de l'opération (Cœur d'aloïau, Entrecôte, Faux-Filet et Cœur de Rumsteck).

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière – www.mangerbouger.fr

Lyon Capital - 10 mai 2011