

L'entrecôte maine-anjou au menu des Parisiens

Coup de maître pour la vache rouge des prés. Sa viande AOC se taille une belle tranche de carte dans les restaurants parisiens d'Hippopotamus, le spécialiste de la viande grillée.



À Paris, dans les cuisines du restaurant Hippopotamus de l'avenue de Wagram, la viande AOC maine anjou se taille une place de choix. Au premier plan, Didier Patin, maître viande du groupe Hippopotamus ; au second plan, Albéric Vallais, directeur du syndicat de l'AOC maine-anjou, Hervé Simon, de la société Adema de commercialisation de la viande, et Patrik Le Mazou, directeur marketing Hippopotamus.

La rouge des prés termine en beauté l'année de son centenaire. Après avoir joué les vedettes au Salon de l'agriculture, après avoir organisé son concours national en présence d'éleveurs du monde entier, la vache emblématique des Pays de la Loire pousse de ses belles cornes la porte de l'enseigne Hippopotamus.

En décembre et janvier, les morceaux les plus nobles (entrecôte, faux filet, pavé de rumsteak, cœur d'ailou, hampe) de sa viande AOC maine-anjou entrent à la carte de cinq restaurants de l'enseigne, à Paris. « Nous voulons être reconnus comme le spécialiste de la viande grillée en restauration, commente Patrik Le Mazou. Nous nous devons de faire découvrir à nos clients des morceaux et des races à viande. »

Pour les 700 éleveurs rouge des

prés, c'est un nouveau débouché précieux en ces temps de vaches maigres pour la filière viande bovine. « 250 animaux seront abattus par les abattoirs Soviba du Lion-d'Angers pour approvisionner ce marché », chiffre Hervé Simon, de la société Adéma, chargée commercialiser la viande maine-anjou. « En 2008, nous aurons vendu au total 1 500 vaches sous AOC pour un prix moyen de 3,60 €/kg. Nous augmentons nos volumes et nous maintenons nos prix », se frotte les mains Albéric Vallais, directeur du syndicat de l'AOC maine-anjou.

« Des morceaux de viandard ! »

« Ce sont des morceaux de viandard, salive Didier Patin, maître viande du groupe Hippopotamus, la moustache frémissante de plaisir. La viande maine-anjou est

goûteuse, juteuse, moelleuse à la mâche. Avec une bonne maturation de quinze jours, elle libère toutes ses saveurs et raconte son histoire. »

La rouge des prés et l'hippopotame dodu du restaurant à viande se sont découvert des atomes crochus lors du Salon de l'agriculture. Les deux partenaires de ce premier test « tissent un nouveau type de relation » entre deux mondes – celui de la production et celui de la restauration distribution – qui s'ignorent. « L'éleveur élève une bête pendant trois ou quatre ans. Une fois qu'elle monte dans le camion pour l'abattoir, plus aucune nouvelle, aucun retour du consommateur sur son travail. C'est frustrant. »

Patrick Le Mazou, directeur marketing chez Hippopotamus, enchaîne : « Là, c'est tout le

contraire : pendant le service, des éleveurs viendront expliquer à nos clients les caractéristiques de l'AOC, les conditions d'élevage et les qualités gustatives de la viande. C'est une première. » Les dirigeants Hippopotamus ont chaussé les bottes dans les élevages. Ils ont constaté de visu que, « derrière l'AOC, il y a bien plus que du marketing : un mode d'élevage respectueux de l'environnement et du bien-être animal ».

Oui, respecter un élevage extensif (un bovin par hectare de prairie), privilégier une ration alimentaire à base d'herbe, ça se retrouve dans l'assiette. Didier Patin, vingt-cinq ans de métier dans la viande : « Un animal bien élevé, bien nourri, bien soigné, pas stressé fait une bonne viande ! »

Xavier BONNARDEL.