



DEPUIS 1890
AUX LYONNAIS

RESTAURANT DE TRADITION OUVERT MIDI ET SOIR
SAUF LE SAMEDI MIDI, LE DIMANCHE ET LE LUNDI

Produits de terroir - Spécialités

32, RUE SAINT MARC - 75002 PARIS
TEL : 01 42 96 65 04 - FAX : 01 42 97 42 95



Communiqué de presse

17 avril 2013

Le Bœuf Fin Gras du Mézenc

Une AOC de caractère proposée Aux Lyonnais en exclusivité à Paris jusqu'au 30 juin.

Alain Ducasse aime mettre à l'honneur des produits régionaux de grande qualité. Ce printemps, dans son bouchon parisien Aux Lyonnais, il a sélectionné le Bœuf « Fin Gras du Mézenc », Appellation d'Origine Contrôlée, exception régionale jamais proposée à la carte des restaurants parisiens.



Une viande de caractère au goût unique.

Elevé au foin et à l'herbe sur le plateau du Mézenc, situé entre l'Auvergne et l'Ardèche, le bœuf Fin Gras est nourri durant le dernier hiver (de la Toussaint à Pâques) avec du foin naturel de montagne. Résultat : une viande persillée d'une grande saveur et exceptionnellement tendre, un produit rare et saisonnier. Le Fin Gras, 3ème viande bovine de France à avoir obtenu la prestigieuse Appellation d'Origine Contrôlée (depuis 2006), se distingue par sa saveur originale.



C'est une méthode d'élevage traditionnelle et séculaire bien spécifique à ce climat rigoureux qui permet à la viande d'être aussi goûteuse. Le type Fin Gras correspond à un bon développement musculaire allié à une certaine finesse d'os. La sélection est faite dès le plus jeune âge, dans le but de savoir si oui ou non la bête sera suffisamment charnue. Tout au long de leur vie les animaux sont nourris au foin de leurs prairies. Ce foin local, d'une grande diversité floristique, présente des vertus particulières reconnues depuis toujours sur cette terre d'élevage. En effet, la cistrene présente dans le foin, aussi appelée « herbe à viande », est une plante pastorale aromatique appréciée pour ses vertus d'appétence pour les bovins. Comme ce foin est exclusivement fauché sur le Mézenc, seuls les animaux de cette région en consomment régulièrement. Les méthodes traditionnelles d'élevage qui laissent le temps au temps, l'amour des bêtes et la passion de ce terroir confèrent au Fin Gras ce goût si unique.

Le Fin gras cuisiné Aux Lyonnais

Aux Lyonnais, le chef Frédéric Thévenet propose plusieurs déclinaisons : terrine en gelée avec carottes et poireaux, rumsteck ou filet, entrecôte, jarret ou encore bœuf bourguignon. Autant d'occasions de déguster de belles pièces de viande, gourmandes et fondantes.



Actuellement le chef propose le Bœuf Fin Gras du Mézenc accompagné de haricots plats à la lyonnaise. Cuisiné au beurre accompagné d'ail, de thym et d'échalotes cela permet de faire ressortir les saveurs incomparables et la typicité de cette viande. *« J'ai choisi ce produit parce qu'il me rappelle mes racines, explique Frédéric Thevenet. Ce qui me plaît dans ce produit c'est son goût franc, authentique et savoureux. »*

Les hommes du Fin Gras

Ce qui contribue au succès du Fin Gras, c'est la volonté de tout un territoire de se valoriser à travers un produit qui exprime en profondeur son identité, son histoire, ses paysages, son économie et sa solidarité. Bouchers, éleveurs, chefs, contribuent tous à leur manière à valoriser le Fin Gras autour de fêtes ou de séances de dégustation qui permettent de mieux connaître et caractériser cette viande persillée si singulière. Bernard Bonnefoy le Président de l'AOC nous explique : *« La bonne bête Fin Gras du Mézenc c'est celle qui est savoureuse dans l'assiette. Il faut qu'elle ait du goût ! »*

Gabriel Gauthier, ambassadeur du goût et boucher à Clermont Ferrand, sélectionne un Fin Gras exceptionnel pour le chef d'Aux Lyonnais. Amoureux du Fin Gras, il participe activement au rayonnement de cette AOC et compare *« les génisses à des jeunes filles en habit du dimanche »*. Depuis 1994, la boucherie Gauthier, c'est une histoire de famille, de savoir-faire et d'amour du produit.

Contact Presse :
Aude Nouailhetas
Téléphone : 01 58 00 23 68
Mail : aude.nouailhetas@alain-ducasse.com

Informations pratiques
Aux Lyonnais
Téléphone : 01 42 96 65 04
32, rue Saint-Marc 75002 Paris
Membre de Châteaux & Hôtels Collection
www.auxlyonnais.com