

L'ACTU #41



Avec nous, vous êtes dans le bon !

des Compagnons

février - mai 2019

PÂQUES

DES FÊTES TOUT EN SAVEURS

RENCONTRE

Cyril Cœur d'Acier
Compagnon du Goût
à Barentin (76)

EN BOUTIQUE

Graines d'artistes, à vos crayons !





De bouche à oreille



L'adresse !

BOUCHERIE DU CENTRE

5, rue de la République - 76360 Barentin
Tel. 02 35 92 77 28

Ouverture du mardi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h30, le samedi de 8h15 à 13h30 et de 15h00 à 19h00, le dimanche de 8h00 à 12h30

Spécialités : viandes d'exception, nombreuses spécialités bouchères, grand choix de plats cuisinés et de charcuteries

Web : <https://compagnonsdugout.fr/compagnons-du-gout/boucherie-du-centre-2/>

Boutique en ligne : <https://boucherieducentre-barentin.weboucherie.fr>



Portrait à suivre d'un tout jeune artisan boucher installé à Barentin en Seine-Maritime (76). Du haut de ses 34 ans, Cyril Cœur d'Acier est dynamique à souhaits, ce qui lui vaut d'ailleurs le titre de Compagnon du Goût de l'année. L'occasion pour lui de revenir sur son parcours et ses valeurs pour notre plus grand plaisir...

Le métier de boucher à 100%

Cyril Cœur d'Acier a commencé tôt dans le métier. Après un préapprentissage et l'obtention de son CAP de boucher, il tente une expérience en grande surface et devient chef de secteur. Pourquoi la grande surface ? **"Pour connaître toutes les approches du métier de boucher à 100% et pour pouvoir comparer."** Voilà qui est dit !

Le contact clients essentiel dans l'artisanat

Son retour dans l'artisanat, Cyril l'a fait grâce à son ancien patron chez qui il avait exercé durant 15 ans. "Il m'a aidé à me lancer et à monter mon propre commerce. **Revenir dans l'artisanat était important pour moi, car j'ai retrouvé les fondamentaux de notre métier** basé sur la proximité et le contact avec le client (le lien que l'on peut créer avec nos clients me manquait beaucoup). **En termes de qualité, c'est aussi complètement différent.** Nous prenons le temps de faire notre métier de la meilleure des façons.

À titre d'exemple, j'essaie de proposer beaucoup de bêtes à concours : **Blonde d'Aquitaine ou Parthenaise, je sélectionne des génisses qui ont déjà fait un veau. La viande a plus de matière et plus de goût.**" Les amateurs de persillé apprécieront !

Compagnon du Goût depuis 2015

Pour une première affaire, Cyril a vu les choses en grand, car il est à la tête d'une équipe de 7 personnes. **Un dynamisme qui n'échappera à personne** et qui lui a valu le titre de Compagnon du Goût.

"Être Compagnon du Goût, ça fait la différence tant pour nous que pour nos clients. C'est un titre que les autres n'ont pas !"

La valeur essentielle pour être un bon Compagnon du Goût ? **"Je dirai plutôt deux valeurs : la tradition et le dynamisme, sans oublier la qualité et l'accueil."** Du dynamisme, Cyril n'en manque pas, **il cherche toujours à apporter de nouveaux services à ses clients.** Le dernier en date, une boutique en ligne avec Le WEBoucherie qui propose un

large choix de spécialités à retirer en boutique ou livrées à domicile...

Et côté produits Compagnons du Goût, une préférence ? **"Le jambon fermier remporte tous les suffrages auprès des clients.** En bouche, ils retrouvent la saveur d'antan, c'est un délice !"

Et pour nous mettre en appétit, une spécialité ?

Le délice de poulet fait partie de nos nombreuses spécialités, on en fabrique en moyenne 200 et 300 pièces par semaine. C'est vous dire s'il est apprécié !

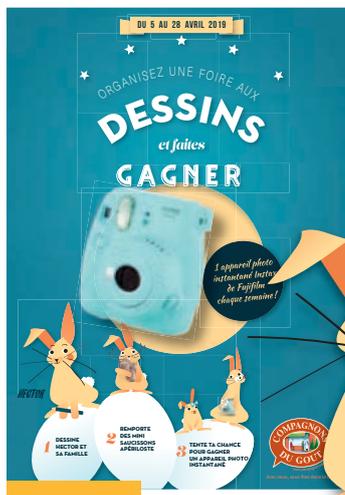
Il s'agit d'un blanc de poulet agrémenté de jambon et de gruyère, servi avec une crème aux champignons. Faites le cuire en cocotte ou au four à 180° durant 40 minutes et vous allez vous régaler !

Une viande préférée ?

Le bœuf sans hésiter et notamment le filet cœur de Rumsteack.

1. Pensez toujours à sortir la viande au moins une heure à l'avance
2. Ne mettez aucun assaisonnement
3. Faites préchauffer le four à 240°
4. Une fois le four bien chaud, enfournez le filet sans le toucher ou le piquer (comptez 10 minutes de cuisson à 240° pour un filet d'un kilo)
5. Accompagnez le filet d'une salade et de quelques pommes sautées ou frites

Nos coups de cœur



PROCHAINEMENT EN BOUTIQUE

Graines d'artistes, à vos crayons !

Du 5 au 28 avril prochains, les Compagnons du Goût créent la surprise en lançant **un grand concours de dessins en boutique.**

À chaque passage en caisse, les clients repartiront avec une page de bloc de dessin à faire compléter par un enfant de leur entourage.

Les auteurs des 50 premiers dessins ramenés en magasin repartiront avec une drôle de

bonbonnière à l'effigie d'Hector, le lapin de pâques, remplie de mini saucissons... Vous pourrez aussi **tenter le jeu concours chaque semaine pour gagner un appareil photos instantané** (3 semaines = 3 lots mis en jeu). Voilà qui devrait plaire aux petits comme aux grands !

LE 26 MAI 2019

Une rose pour gâter les mamans

Soucieux de toujours faire plaisir, les Compagnons mettent à l'honneur les mamans durant le week-end de la Fête des Mères. Concrètement, pour tout achat, les artisans participant à l'opération remettront une rose à leurs fidèles clientes.



PÂQUES

Mettez de la tradition dans vos assiettes !

La gastronomie française regorge de spécialités bien à elle et les Compagnons du Goût ne cessent de les mettre à l'honneur...

À l'occasion des fêtes pascales, voici **deux recettes pour débiter votre repas de famille** avec de bons produits de notre terroir cuisinés et revisités !



Tourte aux Saint-Jacques et ris de veau

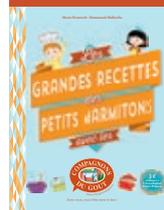


Nuage au boudin blanc

LE CHIFFRE

30 000 € pour l'Association Petits Princes

Rappelez-vous... Du 24 novembre au 24 décembre, les Compagnons du Goût s'étaient associés à l'Association



Petits Princes, en vendant le livre "Les grandes recettes des petits marmitons avec les Compagnons du Goût".

Une nouvelle fois, le bilan est positif ! **Grâce à la mobilisation de tous, 30 000 euros ont été versés.** Cette somme va permettre d'aider à réaliser les rêves de plusieurs enfants malades accompagnés de leurs familles. En 30 ans, l'Association Petits Princes a réalisé **7 000 rêves.**

Pour en savoir plus sur les Petits Princes : www.petitsprinces.com



À table !

Après les fêtes de Noël, rien de tel que Pâques pour se réunir en famille ou entre amis autour de bons plats à partager. Tandis que certains d'entre vous ne dérogeront pas au fameux gigot d'agneau accompagné de ses flageolets, d'autres se laisseraient bien tenter par des suggestions plus osées... **Prêts à surprendre vos invités ?**



**NAVARIN D'AGNEAU
PRINTANIER**

 (facile) • €€ (moyen)

POUR 6 PERS. 1,5 kg d'agneau désossé (collier ou épaule) et coupé en morceaux de 40g environ par votre Compagnon du Goût • 30 g de beurre • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin) • 3 cuil. à soupe de farine • 3 cuil. à soupe de concentré de tomate • 20 cl de vin blanc • sel et poivre du moulin • 6 carottes fanes • 6 navets • 6 oignons nouveaux • 6 rattes • 200 g de pois gourmands

PRÉPARATION : 20 MIN • CUISSON : 1H30

1. Faites revenir la viande dans une cocotte avec le beurre. Laissez-la dorer sur toutes les faces puis salez.
2. Ajoutez la farine, puis l'oignon émincé, le bouquet garni, l'ail haché et le concentré de tomate. Déglacez avec le vin blanc et versez de l'eau pour couvrir la viande. Salez, poivrez et laissez mijoter 1h à couvert et à feu doux, en veillant à écumer de temps en temps.
3. Lavez, épluchez et préparez tous les légumes (laissez un peu de vert aux carottes et aux navets) et faites-les cuire séparément dans une casserole d'eau bouillante salée (carottes et navets 20 min, oignons 15 min, pois gourmands 5 min)
4. Retirez la viande avec une écumoire. Filtrez le jus de cuisson. Relancez la cuisson avec la viande, les légumes et le jus filtré. Laissez mijoter 30 minutes. Au moment de servir, rectifiez l'assaisonnement si besoin.



CONSEILS DE COMPAGNONS

Ce type de plat mijoté est encore meilleur réchauffé. Alors s'il vous en reste un peu, vous verrez le jus sera encore plus sirupeux. Pour une note encore plus printanière, ajoutez quelques asperges vertes.

ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE AUX CHAMPIGNONS

  (moyen) • €€ (moyen)

POUR 6 PERS. Pour la farce : 400 g de champignons de Paris • 20 g de beurre • 3 échalotes • 2 tr. de pain rassis (sans la croûte) • 5 cl de lait • 1 bouquet de persil plat • 3 gousses d'ail • 2 jaunes d'œuf • 3 tr. de jambon cru Sélection Compagnons du Goût • 200 g de viande de veau hachée • 1 épaule d'agneau de 1,5 kg désossée par votre Compagnon du Goût • sel, poivre du moulin • muscade • 10 cl huile d'olive • 2 branches de thym • 2 feuilles de laurier

PRÉPARATION : 25 MIN • CUISSON : 1H10 MIN

1. Lavez et coupez les champignons. Faites-les revenir dans le beurre 15 min avec les échalotes émincées.
2. Faites gonfler le pain dans un peu de lait. Hachez le persil et l'ail. Ajoutez les jaunes d'œuf, le pain essoré, le jambon cru et la viande de veau hachée par votre Compagnon du Goût.
3. Placez l'épaule d'agneau sur le plan de travail et assaisonnez-la (sel, poivre, muscade). Déposez la farce au centre de l'épaule, refermez, roulez et ficellez serré comme un rôti (tour complet, croisez dessus dessous et faites un nœud).
4. Dans une cocotte avec 5 cl d'huile, saisissez l'épaule sur toutes les faces 5 min, puis placez-la dans un plat allant au four. Enduisez du reste d'huile d'olive. Ajoutez le thym, le laurier, un peu d'eau dans le fond du plat et laissez rôtir 50 min à 180° (th 6). Veillez à retourner l'épaule à mi-cuisson, en l'arrosant du jus.
5. Au moment de servir, retirez la ficelle et coupez l'épaule en tranches. Remplacez la viande dans le plat allant au four et couvrez d'aluminium, le temps que la viande se détende.



CONSEILS DE COMPAGNONS

Accompagnez de pommes de terre au four ou de pommes boulangères. Pour une note plus ensoleillée, vous pouvez aussi ajouter quelques tomates séchées à la farce.



Les Compagnons du Goût sont un concept de Loste Tradi-France (marque déposée et protégée)

Rédacteur en chef : Stéphanie Larue • Edition :  • Crédits photos : Loste Tradi-France - Visuels non contractuels

Reproduction interdite - Ne pas jeter sur la voie publique