

Bœuf et agneau britanniques

C'est lors d'un déjeuner, organisé au restaurant «Aux Armes de Bruxelles», élaboré par le Chef Cédric Callenaere, que l'Agriculture and Horticulture Development Board (AHDB) a souhaité faire (re)découvrir toutes les qualités du bœuf et de l'agneau britanniques.

Élevé dans des conditions aussi naturelles que saines, dans un environnement exceptionnel, le bétail du Royaume-Uni bénéficie de la Norme Qualité Britannique, garantissant l'authenticité et la traçabilité, ainsi que le contrôle qualité de la production des viandes. Les viandes Norme Qualité Britannique – bœuf ou agneau – constituent aujourd'hui une valeur sûre de la gastronomie. Elles se préparent de multiples manières aussi savoureuses qu'inventives. Les qualités gustatives remarquables des viandes Norme Qualité Britannique sont largement liées aux méthodes d'élevage qui privilégient très majoritairement le plein air. Né et élevé à l'air libre, le bœuf, comme l'agneau, passe sa vie dans les meilleures conditions naturelles possibles. Les terres sur lesquelles il grandit recouvrent des espaces vallonnés et bénéficient d'un climat océanique à



© AHDB

forte pluviométrie, produisant une abondance d'herbes fraîches. Ce qui permet de produire une viande qui, outre sa saveur incomparable, est dotée de vertus nutritionnelles remarquables. Si elle est particulièrement recommandable de juin à janvier, la viande d'agneau Norme Qualité Britannique démontre avec brio que l'on peut réaliser avec elle de véritables prouesses culinaires durant toute l'année. Et la viande de bœuf Norme Qualité Britannique, en raison même de ses conditions d'élevage et de soin post-abattage, répond parfaitement aux exigences de la gastronomie contemporaine. ■

C.F.

www.ilovebeefandlamb.be