



La recette
de Frédéric Doucet
Hôtel de La Poste - Charolles (71)

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE, POMMES DAUPHINE, SAUCE BORDELAISE

Ingrédients pour 8 personnes

- ◆ **Côte de bœuf charolaise** : 1 carré de 4 côtes de bœuf charolaises, fleur de sel, poivre, huile de pépins de raisin, beurre, 1 échalote, ail, thym, laurier.
- ◆ **Pommes dauphine** : 600 g de chair de pomme de terre cuite, 155 g d'eau, 50 g de beurre, 3 g de sel, 100 g de farine, 3 œufs, muscade.
- ◆ **Sauce bordelaise** : 1,5 litre de vin rouge, 200 g d'échalotes, ail, thym, laurier, 1/2 pied de cochon, sucre (1 cuillère à sucre), 75 cl de fond de veau, sel, poivre, beurre.

■ **Côte de bœuf** : Parer le carré de côtes de bœuf, garder les parures, assaisonner le carré de fleur de sel et de poivre. Faire colorer le carré sur toutes ses faces dans une cocotte avec l'huile chaude et le beurre, ajouter l'échalote coupée en deux, l'ail, le thym et le laurier. Cuire doucement au four à 140 °C, laisser reposer la viande hors de la cocotte sur une grille. Trancher le carré, parsemer légèrement de fleur de sel et de poivre.

■ **Pommes dauphine** : Cuire les pommes de terre avec la peau. Une fois cuites, les faire sécher au four, les éplucher. Passer la chair au tamis et en prélever 600 grammes. Réaliser une pâte à choux en faisant bouillir l'eau avec le beurre et le sel, ajouter la farine, bien mélanger et faire dessécher l'appareil sur le feu. Incorporer les œufs un par un en mélangeant énergiquement. Incorporer la purée de pomme de terre, rectifier l'assaisonnement en sel et en muscade. Déposer des noisettes d'appareil dans l'huile de friture chaude, saler à la sortie de friteuse.

■ **Sauce bordelaise** : Émincer les échalotes, les mettre dans le vin rouge avec du thym, du laurier, de l'ail, un peu de sucre et le pied de cochon, faire réduire à sec. Ajouter le fond de veau, faire bouillir, filtrer. Faire réduire, monter au beurre, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

■ **Dressage** : Réchauffer le carré de côtes de bœuf, le trancher, parsemer de fleur de sel et de poivre. Réchauffer les pommes dauphine au four, réduire la sauce à consistance. Dresser la côte de bœuf, les pommes dauphine, saucer.



ACCORD MET-VIN

Jean Dumontet, sommelier de l'Hôtel de la Poste, veille sur une cave riche de 350 références, à 60% bourguignonnes. Il recommande, pour accompagner la côte de bœuf charolaise, sauce au vin rouge de Bourgogne, pommes mi-moelleuses, mi-croustillantes, un rouge de caractère, dans la force de sa jeunesse, possédant du fruit et de l'élégance. Sa préférence : un beau 1^{er} cru 2007, souple et frais, ou, dans le même millésime, un marsannay, plein de tonus, aux saveurs de fruits rouges.

INFOS PRATIQUES

La Maison du Charolais, à Charolles (71)

À l'entrée de Charolles, et à proximité de la route Centre-Europe-Atlantique (RCEA), un bâtiment de trois étages entièrement dédié à la viande charolaise : espace muséographique, salle de dégustation, restaurant, boutique, belvédère avec vue sur les monts du Charolais. Un circuit pédestre de six kilomètres, tracé dans le bocage, permet de découvrir "sur pied" les plus beaux spécimens de la région..

Route de Mâcon. Tél. 03 85 88 04 00.

Ouvert 7/7 jours de 10 heures à 18 heures.

Entrée (adultes) : 4,80 euros.

Éleveurs

Frédéric Burtin, à Fontenay (71).

Tél. 03 85 24 06 81

Michel Lorton, à Charolles (71).

Tél. 03 85 24 11 06

Gérard Fénéon, à Saint-Julien-de-Civry (71).

Tél. 03 85 70 62 13

BOUCHERIES

Jean Denaux, à Saligny (89)

Héritier d'une tradition familiale enracinée dans le Charolais, Jean Denaux fait figure de boucher de référence, amoureux des plus belles viandes (charolais, hereford irlandaise, wagyu japonais...). Il compte parmi ses clients un grand nombre de restaurants trois étoiles, de Bourgogne et d'ailleurs.

5, rue du Moulin. Tél. 03 86 97 81 26



Comptoir Charolais, à La Clayette (71)

Spécialistes de la vente en gros, demi-gros et au détail, Jean-Philippe Baligand et Philippe Larue servent un réseau d'une vingtaine de boucheries. Ils achètent leurs bovins sur pied, directement chez les éleveurs et ils mettent un point d'honneur à la sélection de leurs produits : bêtes de 36 à 50 mois, bien en muscles, à l'ossature fine et à une finition qui atteint jusqu'à vingt-cinq jours en chambre froide.

Rue de Gothard. Tél. 03 85 28 07 26

RESTAURANTS

Jérôme Brochot, à Montceau-les-Mines (71)

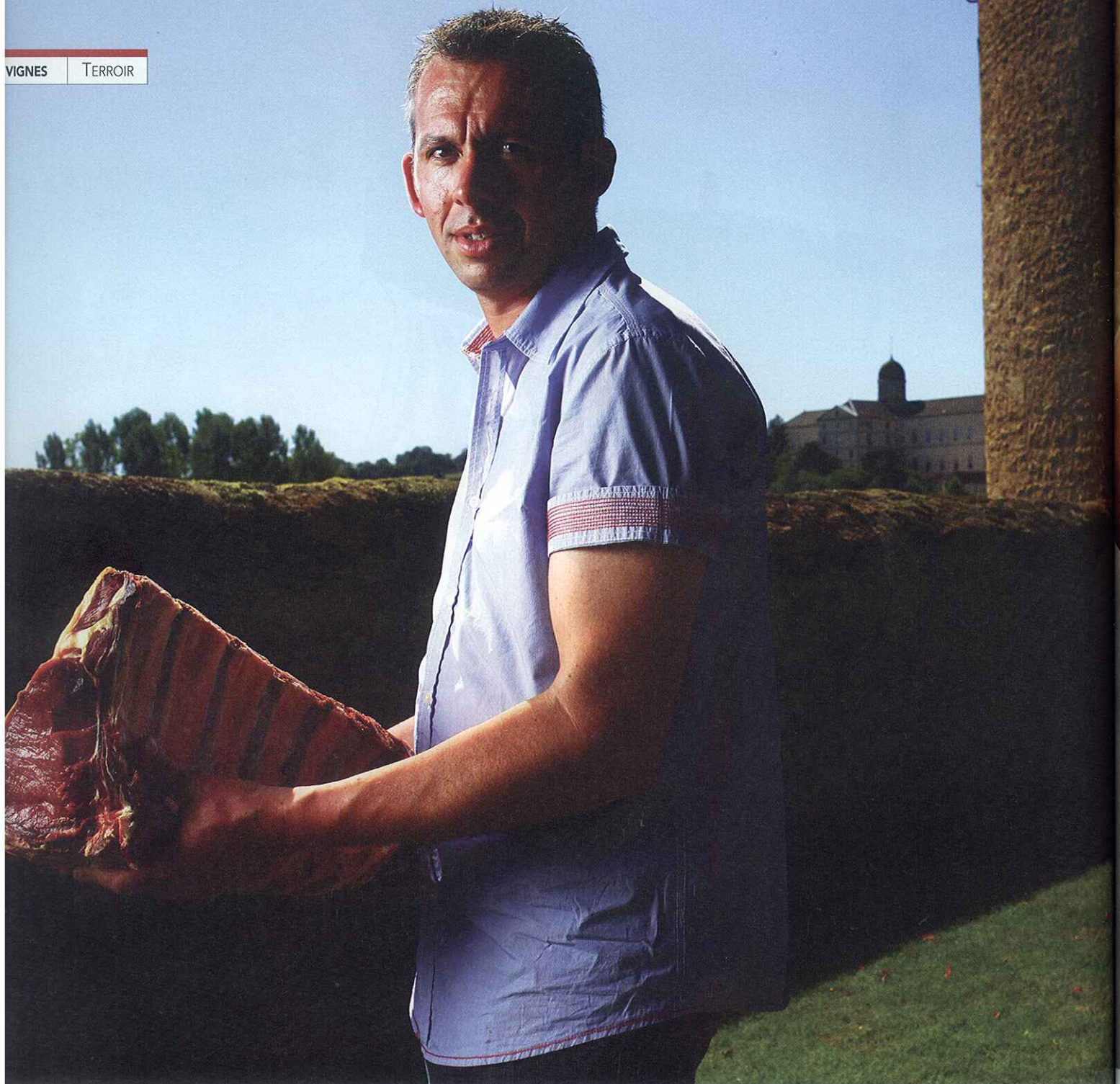
Reconnu pour la qualité de sa cuisine (1 étoile au Michelin), Jérôme Brochot est aussi un amoureux de la race charolaise, et, plus généralement, des authentiques produits de terroir.

7, Place Beaubernard. Tél. 03 85 67 95 30

Frédéric Doucet, à Charolles (71)

Voir article principal.

Avenue de la Libération. Tél. 03 85 24 11 32



PURE RACE

BOUCHERIE BALIGAND LARUE

Présente à La Clayette avec son atelier de découpe et à Charolles avec une succursale, la boucherie Baligand Larue, navigue dans le charolais comme un bœuf dans son pré. Avec son regard affûté de connaisseur, Jean-Philippe Baligand (photo) va se servir, avec Philippe Larue son acolyte, chez les éleveurs des environs qu'il connaît depuis son plus jeune âge (ses parents étaient éleveurs eux-mêmes). Né à Charolles, cet enfant du pays a grandi en même temps que Frédéric et ce n'est pas un hasard si ces deux-là se retrouvent désormais pour travailler ensemble. Au-delà de leurs racines, c'est la qualité même de sélectionneur qui a évidemment séduit Frédéric. Tout comme les 1200 clients réguliers, qui font de la boucherie Baligand un modèle du genre sur ce mythique territoire Charolais.

*Boucherie Baligand Larue, rue de Gothard,
71800 La Clayette - Tél. : 03.85.28.07.26*

Vin bourru et effet bœuf

La Fête du vin bourru, à Nuits-Saint-Georges, consacre chaque année une facette authentique et populaire de l'identité viticole bourguignonne. Régulièrement, elle rassemble près de 8000 visiteurs gourmands de traditions et de saveurs régionales, avec des exposants triés sur le volet. En 2013, les 13 et 14 octobre, le Charolais sera l'invité d'honneur de l'événement. La Ville de Charolles a opté pour cette migration vers le nord de la région, symbolisant à elle seule le rapprochement naturel de son prestigieux bovidé avec le cépage majeur (et unique en son saint des saints), le pinot noir. Séduit par l'initiative, le chef étoilé de ladite cité de Bourgogne du Sud, Frédéric Doucet, va tout bonnement déplacer sa brigade (une quinzaine de personnes, quand même) *in situ* pour célébrer, cuisson à l'appui, ce mariage heureux entre le plus prestigieux des cépages rouges et l'espèce bovine la plus emblématique de la Bourgogne. Donc, sans hésitation, cet accord mets et vins, entre deux territoires à caractères bien trempés, ne devrait pas manquer de surprendre. D'autant que — le sait-on vraiment ? — la côte viticole côte-d'orientale et le pays Charolais-Brionnais ont un dénominateur commun de dimension planétaire : ils sont tous deux candidats au patrimoine mondial de l'Unesco. Excusez du peu !

Portrait Un esthète de la boucherie



Jean-Philippe Baligand connaît et aime la race bovine charolaise.

Fils d'éleveur, Jean-Philippe Baligand connaît bien la race bovine charolaise pour avoir travaillé depuis son plus jeune âge sur l'exploitation familiale à Changy « Montessus » avec son père André.

Jean-Philippe Baligand est animé d'une véritable passion pour l'élevage et pour le commerce des bestiaux, une passion qui est rapidement devenue un métier.

Après ses années d'apprentissage à la boucherie Debarnot à Charolles, son BP de boucher en poche et plusieurs emplois chez des artisans bouchers, Jean-Philippe est revenu au pays en tant que boucher au magasin 8 à Huit à Charolles. « C'était un véritable retour aux sources, une première étape, mais j'ai toujours eu envie de voler de mes propres ailes... »

L'occasion se présentait en 2007, lorsqu'il décidait avec Philippe Larue de reprendre la Société de viande en gros de Denis et Lespinasse à La Clayette, afin de créer leur propre entreprise : Viandes du Comptoir Charollais.

Jean-Philippe a continué d'acheter directement chez les éleveurs du Charolais-Brionnais. « La sélection des animaux, c'est important, je suis attaché aux valeurs de qualité de la viande charolaise, à la défense d'une race, et aujourd'hui mon métier c'est de faire connaître et de proposer de la bonne viande à un prix raisonnable... »

Pour la seconde fois, Jean-Philippe Baligand revient à Charolles, « au Cœur du Charollais », avec l'ouverture par sa société d'un deuxième point de vente (boucherie charcuterie), place de l'église, géré depuis un mois par Julien et son épouse.

La viande charolaise au menu

Les filières courtes expliquées au lycée Wittmer.
Article publié le jeudi 7 février 2013.



Les professionnels de l'élevage ont rencontré les demi-pensionnaires du lycée Wittmer pour parler de la viande charolaise et de l'intérêt des filières courtes.

Avec plus de 1 200 repas servis par jour, Dominique Labaune, chef de cuisine du restaurant scolaire du lycée Wittmer, doit d'abord veiller à la qualité et à l'équilibre des repas. Une qualité qui passe par la diversité et la fraîcheur des produits, et pour cela, il fait appel aux producteurs locaux. « C'est l'esprit de l'établissement », explique le proviseur Michel Genet, qui s'inscrit aussi dans une politique de filière courte dans le cadre du développement durable.

Un seul intermédiaire

La viande charolaise est le meilleur exemple, et plusieurs professionnels, Jean-Philippe Baligand, gérant du Comptoir charollais, basé à La Clayette, deux éleveurs, Frédéric Burtin et Thierry Dufour, et Jean-François Lautissier, conseiller général, ont répondu jeudi, à l'heure du déjeuner, aux questions des élèves. Un seul intermédiaire pour la viande charolaise, on ne peut pas faire mieux avec qui plus est, des animaux élevés, transformés et abattus au cœur du Charolais. « On évite les charges dans la filière et on conforte le revenu des professionnels locaux », ajoute M. Lautissier, en charge au conseil général des circuits courts et de l'agriculture bio et raisonnée.

Un bon steak

Côté assiette, c'est plutôt la satisfaction, aux dires de Chloé, Mathilde et Éloïse, élèves de 1^{re} STL. Le steak servi ce jour était de très bonne qualité, la part plutôt généreuse, et elles ont apprécié. Mais la réflexion ne s'arrête pas là, car, pour elles, si la qualité du produit est primordiale, le concept d'une agriculture qui préserve l'environnement et la santé l'est tout autant.



[Haut de page](#)

