

Monaco gastronomie

Une génisse de poids et de qualité

Le Grand Prix de Varennes se dégustera en Principauté. Sur le ring du marché couvert de Varennes-sur-Allier, le plus grand concours bovin français, Julien Davin-Dary, de la Boucherie Parisienne, accompagné pour la circonstance de Patrick Raingard, chef de cuisine étoilé du restaurant Mandarine du Port Palace Hôtel, a décroché le jackpot. Sur la bascule, une génisse reine de bétailière, fait une tonne dont 620 kg de viande trans-

formable en filet, rond de gîte, rumsteck, entre-côte...

Prix : 15 000 euros. « Deux semaines avant Pâques, j'ai l'habitude d'aller à ce concours. Tous les professionnels de la boucherie s'accordent à saluer la qualité du plateau varennois. C'est, si vous me permettez la comparaison, la Romane-Conti du Charolais », commente l'actuel président de cette boucherie qui n'a de parisienne que le nom puisque fondée en 1884 en Principauté!



La génisse reine de bétailière pose fièrement aux côtés de (de gauche à droite) : Patrick Raingard, le chef étoilé du restaurant Mandarine, Julien Davin-Dary, président délégué de la Boucherie Parisienne. Jean-Luc Livrozet, le maugianon et l'éleveur. (DR)

Julien Davin-Dary, fournisseur breveté de la Maison souveraine, sait qu'il ne peut pas espérer gagner d'argent sur ce coup-là. « Bien au contraire. J'estime que j'en vais perdre 3 à 4 000 euros ». En revanche, la plaque de Varennes dans sa boutique lui permettra d'asseoir un peu plus une réputation saluée par les plus grands chefs de cuisine des restaurants de la Principauté et de régler sa clientèle au même prix que le reste de l'année.

J.M. RIZZA