

PÂQUES



NOS CLIENTS CHANGENT,
CHANGEONS
L'AGNEAU !

À PÂQUES, L'AGNEAU A LA COTE. VOTRE SAVOIR-FAIRE FAIT LA DIFFÉRENCE.



Retrouvez dans ce guide de nouvelles inspirations
pour travailler l'équilibre matière de l'agneau à Pâques

Nos clients changent ? Changeons l'agneau !

PÂQUES : UNE OPPORTUNITÉ UNIQUE POUR VALORISER L'AGNEAU

PÂQUES RESTE UN TEMPS FORT INCONTOURNABLE POUR LA VIANDE D'AGNEAU. LES CLIENTS DE PLUS DE 50 ANS SONT AU RENDEZ-VOUS.

POUR ATTIRER DE NOUVEAUX CLIENTS ET MODERNISER L'IMAGE DE L'AGNEAU, VOUS DISEZ D'UN LEVIER PUISSANT : VOTRE SAVOIR-FAIRE.

À PÂQUES, L'AGNEAU EST ATTENDU. VOTRE SAVOIR-FAIRE, LUI, FAIT TOUTE LA DIFFÉRENCE.



Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU

Le «gigot» est souvent associé par les jeunes à une pièce longue et compliquée à cuire, réservée aux repas de famille. Cette image peut les écarter des nombreux atouts de la viande d'agneau.

C'est pourquoi le slogan «y'a pas que le gigot dans l'agneau» les interpelle de manière moderne et les invite à découvrir la viande d'agneau au-delà du gigot entier traditionnel.

DES IDÉES INSPIRANTES DE PLATS À PARTAGER

→ Ce livret vous propose des inspirations alliant créativité et valorisation, pour mettre en avant votre savoir-faire lors des repas de Pâques.

- Comment valoriser d'autres morceaux que le gigot ?
- Comment travailler l'équilibre matière à Pâques ?
- Quelles inspirations proposer pour se différencier ?

→ Quelques idées à retrouver dans le livret pour Pâques :

- Des rôtis dans l'épaule, le carré et le gigot
- L'épaule façon tajine, à mélanger avec du collier, pour travailler l'équilibre matière.
- Des filets d'agneau marinés



VALORISER L'AGNEAU, C'EST AUSSI VALORISER VOTRE SAVOIR-FAIRE

➔ En revisitant certaines découpes d'agneau, redonnez de la valeur et de la dynamique à toute la carcasse, même en période de fort volume

À Pâques, l'agneau est très attendu. Comment se différencier, préserver l'équilibre matière et créer de la valeur?

- Travaillez des **formats intermédiaires**, en alternative au gigot entier (rôtis, gigots raccourcis, souris préparées...)
- Proposez des **préparations bouchères valorisantes**, adaptées aux repas de Pâques
- Diversifiez l'offre en vitrine pour **faciliter le choix des clients** et donner envie de redécouvrir l'agneau autrement

+ ASTUCE RENTABILITÉ :

CALCULEZ LE RENDEMENT DE VOS DÉCOUPES ET AJUSTEZ VOS PRIX SELON LA VALEUR CRÉÉE – LA DÉCOUPE RÉMUNÈRE LE SAVOIR-FAIRE.

Il peut être utile de réaliser en plus d'un rendement découpe, un rendement sur chaque morceau pour établir le prix de revient de vos inspirations.



Pièce de gros

Pg = Poids pièce de gros



Pièce prête à consommer



Pv = Poids PAC



Pertes : os, gras, déchets

CALCUL DU RENDEMENT

$$R = \frac{P_v}{P_g} \times 100$$

AVEC UNE OPPORTUNITÉ DE MARGE ET DE DIFFÉRENCIATION

Trancher, désosser, mariner, assembler : chaque geste ajoute de la valeur. Avec la créativité, l'agneau devient une source de marge.

+ ASTUCE VITRINE :

METTEZ EN AVANT LES "IDÉES PRÊTES À CUIRE" : ELLES INSPIRENT LES CLIENTS POUR UN ACHAT DIVERSIFIÉ

Inspiration économique pièce entière / petites découpes

Sur la base de prix au kilo fictifs indicatifs qui servent d'exercice de comparaison, il ne s'agit pas de recommandation de prix. Les calculs sont à adapter avec les prix au kilo de votre magasin.

	VENTE D'UNE ÉPAULE ENTIÈRE	VENTE D'UNE ÉPAULE EN 2 DÉCOUPES		
		TRANCHES D'AGNEAU	+ RÔTIS SANS OS CÔTÉ JARRET	
MORCEAU				
NOMBRE DE CONVIVES	5	3	2	= 5
POIDS	1,265 kg	545 g	435 g	= 980 g
EXEMPLES DE PRIX AU KILO	22 €	29,5 €	29,5 €	
RECETTE GÉNÉRÉE PAR LA VENTE	27,80 €	16 €	12,80 €	= 28,80 €

LES RETOURS D'EXPÉRIENCES DES BOUCHERS « CHANGEONS L'AGNEAU »

CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES PAR M. KIECKEN

ARTISAN BOUCHER
GODEWAERSVELDE



LE CHIFFRE DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ

26,80 €/KG

Composition du produit :

- Carré d'agneau
- Assaisonnement ail et persil
- Poudre d'amandes ou chapelure
- Huile olive.

Conseil cuisson :

- Si pièce entière : au four
- Si côte détaillée : à la poêle.

Mode opératoire :

- Préparer les côtes premières. Lever le gras de couverture sur env. 1 mm d'épaisseur en laissant accroché le gras sur la partie basse. Créer une dentelle.
- Réaliser une croûte d'herbe : hacher l'ail et le persil, ajouter de la poudre d'amande, lier avec un filet d'huile d'olive.
- Etaler la préparation sur les côtes et replaquer la dentelle sur la préparation aux herbes.

FLORENTINE D'AGNEAU PAR M. PETRELLE

HYPERMARCHÉ
CHÂTELLERAULT



LES CHIFFRES DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ

18,99 €/KG

VOLUME MOYEN

2,5 KILOS VENDUS
SUR UN WEEK-END
(25 PIÈCES)

CA ESTIMÉ

47,50 €

Composition du produit :

- Epaule ou poitrine d'agneau
- Sauce Worcestershire : 15g/kg
- Emmental râpé 100g/kg
- Chapelure 100g/kg
- 4 échalotes.

Conseil cuisson :

- À la poêle quelques minutes.

Mode opératoire :

- Désosser l'épaule ou la poitrine, parer et hacher finement.
- Mélanger l'agneau avec les ingrédients.
- Former des boules de 100g et les rouler dans la chapelure.
- Mettre en forme de steaks.

RÔTI FARCI AUX CHAMPIGNONS ET HERBES PAR M. TALENTON

ARTISAN BOUCHER
LE PASSAGE



LES CHIFFRES DU BOUCHER

PRIX PROPOSÉ

36,90 €/KG

VOLUME MOYEN

20 PIÈCES
SOIT 20 KILOS

CA ESTIMÉ

738 €

Composition du produit :

- Carré d'agneau
- Crêpine
- Préparation : champignons, échalotes, persil
- Sel, poivre et huile d'olive.

Conseil cuisson :

- 15 mn au four à 180°.

Mode opératoire :

- Désosser, parer et déplier le carré d'agneau.
- Mélanger les champignons, les échalotes et le persil et farcir le carré d'agneau.
- Monter en rôti votre pièce farcie : ficeler de manière régulière.
- Déposer un lit de farce sur le dessus et habiller votre rôti avec la crêpine.

Dans le cadre de la campagne «Nos clients changent, changeons l'agneau», les bouchers des magasins pilotes partagent avec nous les idées qu'ils ont mises en place pour dynamiser l'offre agneau, mieux la valoriser et la rentabiliser.

Les bénéfices

- Augmente la rentabilité via un beau travail à partir d'ingrédients économiques. Cette préparation peut très bien connaître des variantes (ex : garniture et basilic).



“ Cette préparation sera proposée à Pâques pour apporter une valorisation aux côtes d'agneau. Elle permet de mettre en valeur le rayon agneau, cela apporte une belle touche de couleur. ”

Les bénéfices

- Permet une bonne maîtrise de la casse par la valorisation de tous les morceaux.

“ Une proposition qui attire de nouveaux consommateurs plus jeunes par sa facilité de cuisson et sa ressemblance avec le cordon bleu. ”



Les bénéfices

- Cette nouvelle préparation permet de diversifier l'offre.
- Une bonne manière de travailler l'équilibre matière en valorisant le carré en dehors de l'été.



“ Une préparation qui a plu par sa nouveauté et sa diversité, une offre qui a couvert les besoins d'une clientèle plus jeune. Décision prise : proposer cette nouveauté jusqu'à fin avril. ”

À PARTIR DE L'ÉPAULE ET DU COLLIER



Les gestes en vidéo



3 idées de découpes

À partir de l'épaule

CÔTÉ
PALETTE



SÉPARATION
DES DEUX PARTIES



PARAGE



FAÇONNAGE ET
FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI D'ÉPAULE
SANS OS



CÔTÉ
JARRET



SÉPARATION
DES DEUX PARTIES



DÉSOSSAGE



PARAGE

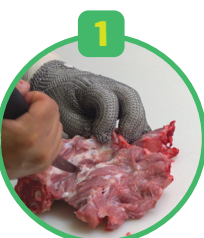


FAÇONNAGE ET FICELAGE
POUR RÔTI

RÔTI
SANS OS À MIJOTER



À partir d'un collier



DÉSOSSAGE



PARAGE



PIÉÇAGE POUR
NAVARIN

COLLIER
(NAVARIN, SAUTÉ, TAJINE)



3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR LES REPAS EN FAMILLE

RÔTI D'AGNEAU AU CURCUMA

Préparer un rôti à partir de l'épaule côté palette.

■ **Ingrédients préconisés**

Curcuma, romarin, huile d'olive, sel et poivre.

■ **Préparatio**

Faire une marinade avec un mélange d'huile d'olive, de romarin, de curcuma, du sel et du poivre.

■ **Cuisson préconisée**

Au four ou en cocotte à rôtir 15/20 minutes.



RÔTI D'AGNEAU MIEL ET THYM

Préparer un rôti à partir de l'épaule côté jarret.

■ **Ingrédients préconisés**

Miel et thym.

■ **Préparation**

Badigeonner le rôti de miel et ajouter du thym.

■ **Cuisson préconisée**

Au four ou en cocotte à mijoter longuement (minimum 1h).



TAJINE D'AGNEAU AUX CITRONS ET OLIVES

A partir de morceaux à mijoter : épaule côté jarret + collier.

■ **Ingrédients préconisés**

Citrons confits, olives violettes, ail, ras-el-hanout, huile d'olive.

■ **Préparation**

Couper les citrons en rondelles. Ajouter l'ail, le ras-el-hanout, les olives, l'huile d'olive. Incorporer la viande.

A présenter en plat portionnable ou en barquette.

■ **Cuisson recommandée**

En cocotte bien fermée sur feu ou au four pour garder l'étouffé du tajine, en cuisson lente.



À PARTIR DU CARRÉ

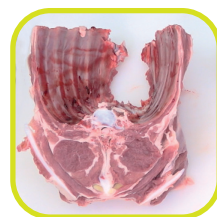


3 idées
de découpes

Les gestes
en vidéo



À partir des côtes découvertes



DÉSOSSEAGE



PARAGE



FAÇONNAGE ET
FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



À partir des côtes filets



SÉPARATION
DES FILETS



PARAGE

FILET D'AGNEAU



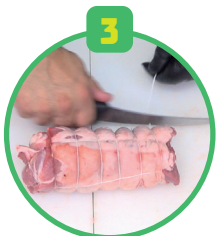
À partir des côtes premières et secondes



SÉPARATION
DE LA VERTÈBRE



DÉSOSSEAGE



FAÇONNAGE ET
FICELAGE POUR RÔTI

RÔTI SANS OS



3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR LES REPAS EN FAMILLE

RÔTI DANS LE CARRÉ AU PAPRIKA

Préparer un rôti dans les côtes découvertes.

■ Préparation

Badigeonner le rôti d'une marinade d'huile d'olive, de paprika ou paprika fumé, d'ail haché, de sel et de poivre.

■ Cuisson préconisée

Au four ou en cocotte à rôti 15/20 minutes.



FILET D'AGNEAU MARINÉ

Prélever les filets.

■ Préparation

Préparer une marinade avec du jus de citron et des zestes de citron vert, de l'huile d'olive, du thym, du romarin, du sel, du poivre.

■ Cuisson préconisée

A saisir à la poêle quelques minutes.



RÔTI DANS LE CARRÉ FARCI

Préparer un rôti dans les côtes premières et secondes.

■ Préparation

Après le désossage, garnir d'échalotes et persil ciselés et de champignons forestiers en bocaux. Rouler en rôti et ficeler.

■ Cuisson préconisée

Au four à rôti 15 minutes.

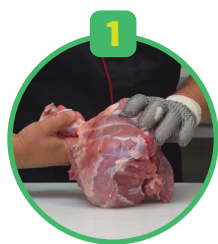


À PARTIR DU GIGOT

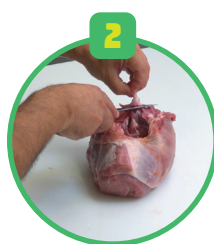


3 idées
de découpes

Les gestes
en vidéo



**DESOSSAGE :
COULER LE FÉMUR**

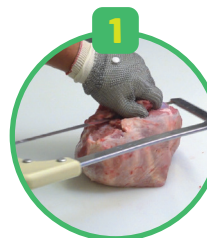


PARAGE

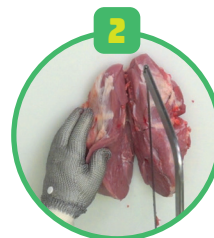


**FICELAGE
POUR RÔTI SANS OS**

MILIEU
DE GIGOT



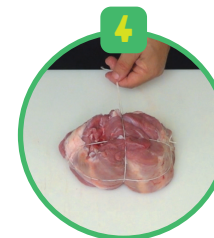
**DESOSSAGE : RETIRER
LES TÊTES DE FÉMUR**



**DÉCOUPE DU MILIEU
DE GIGOT**



PARAGE



**FICELAGE
POUR RÔTIS**

MILIEU DE GIGOT
SANS OS



Des rôtis pour
6 à 8 personnes

MILIEU DE GIGOT
AVEC OS
GIGOT À RÔTIR



Des rôtis pour
2 à 4 personnes

SOURIS À RÔTIR



**ASSEMBLAGE DU JARRET
ET DU NERVEUX DE GÎTE**

SOURIS

3 IDÉES DE PRÉPARATIONS BOUCHÈRES POUR LES REPAS EN FAMILLE

RÔTI FARCI AUX HERBES

Gigot désossé sans le jarret nerveux de gîte et sans la noix.

■ **Ingrédients préconisés**

Menthe, coriandre ciselée, sel, poivre.

■ **Préparation**

Ouvrir le gigot.

Y déposer de la menthe et de la coriandre ciselée. Saler, poivrer.

Ficeler.

■ **Cuisson recommandée**

A colorer dans une poêle puis à faire cuire au four à 180°C.



RÔTI DE GIGOT MIEL ET HERBES

■ **Ingrédients préconisés**

Miel, herbes de Provence fraîches ou déshydratées, huile neutre.

■ **Préparation**

Mélanger les ingrédients puis badigeonner la viande d'agneau de la préparation pour bien l'enrober.

■ **Cuisson recommandée**

Au four ou en cocotte.



SOURIS MIEL ET PAPRIKA

Recette qui peut être préparée avec une souris classique ou une souris reconstituée avec le jarret et le nerveux de gîte.

■ **Ingrédients préconisés**

Miel, paprika.

■ **Préparation**

Enrober la souris de miel. Puis saupoudrer de paprika la souris ce qui donne à la souris une belle couleur rouge. Elle est prête à cuire pour le client.

■ **Cuisson recommandée**

Au four ou en cocotte à mijoter longuement (minimum 1h).



DES RECETTES ET INSPIRATIONS À PARTAGER AVEC VOS CLIENTS

8 idées à relayer à vos clients pour les repas de fêtes



Retrouvez les fiches recettes
téléchargeables sur l'espace pro
www.jadorelagneau.fr/pro/fiches-recette/



ÉPAULE



Tajine d'agneau au fenouil,
petits pois et pommes de terre

ÉPAULE



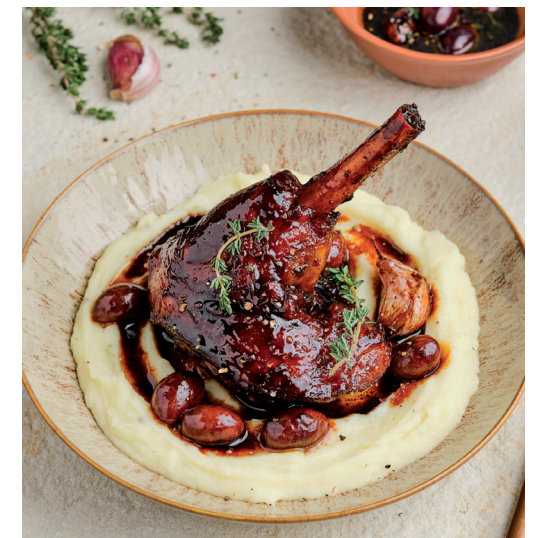
Gratin d'effiloché d'agneau confit
et pommes de terre

CARRÉ



Côtelettes d'agneau
à l'ail, cuites au four

GIGOT



Souris d'agneau caramélisées
au miel et paprika



Navarin d'agneau
aux légumes



Rôti d'agneau au miel
et romarin



Côtes d'agneau
en croûte de pesto



Gigot d'agneau porto
et rattes

LE COIN DES PROS DE L'AGNEAU

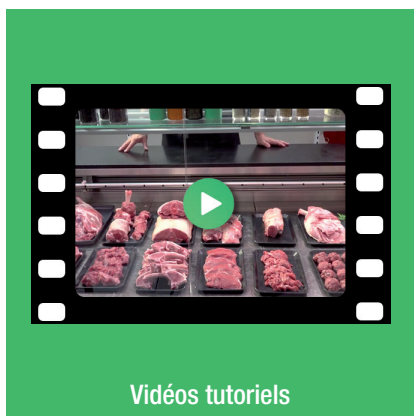
➔ sur jadorelagneau.fr/pro



A votre disposition des outils pratiques et pédagogiques pour trouver des inspirations à partir de chaque pièce traditionnelle de l'agneau.



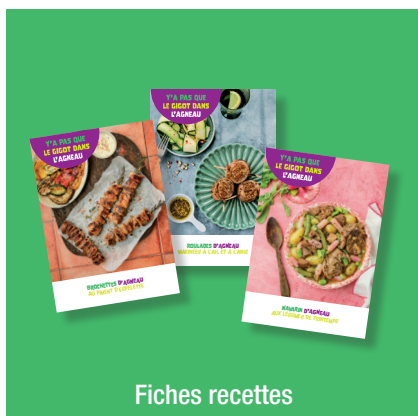
Livrets inspirations par temps fort



Vidéos tutoriels



Fiches inspirations produits



Fiches recettes



Vidéos découpes



Fiches par morceau

Aimez la viande

Mangez-en mieux

**Celles
et ceux
QUI FONT
LA VIANDE
D'AGNEAU**