

Emilien et Angélique MEJEAN TRAITEUR

ZAHQ.E - A75 Sortie 41 48500 LA TIEULE

06 70 03 85 59

06 83 89 57 08

Le Bœuf à la broche

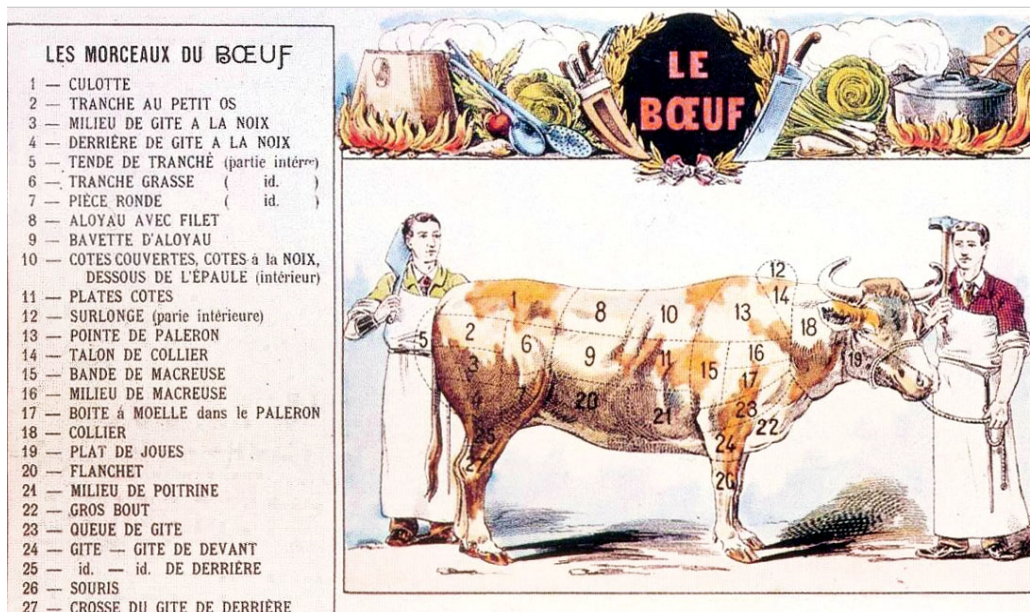
Race Aubrac

Cœur de Rumsteck,
cuit au feu de bois

Au départ l'origine du rumsteck...

Jusqu'au XIXème siècle, le rumsteck était en France appelé la culotte (voir ci-dessous le diagramme de découpe datant de l'époque) mais, à un certain moment du XXème siècle, le mot « culotte » fut dans l'usage quotidien définitivement remplacé par le terme d'origine anglaise rump steak.

Par la suite, l'orthographe de rump (croupe) et steak (tranche de grillade) se francisa très irrégulièrement, en donnant les quatre orthographes aujourd'hui admises : « rumsteck », « rumsteak », « romsteck » ou « romsteak ».



Par la suite vient notre savoir culinaire...

Le Cœur de Rumsteck à la broche cuit au feu de bois

Le rumsteck est parmi les morceaux les plus maigres du bœuf.

C'est une partie de l'aloiseau, c'est-à-dire l'arrière de l'animal, côté cuisse, de la queue au prolongement du filet et du contre-filet. Morceau assez large qui forme le haut de la cuisse, c'est une viande à fibres courtes, goûteuse et tendre.

Le cœur de rumsteck est un morceau aussi noble que le filet, il a pour avantage d'avoir un goût plus prononcé. Grillé et servi saignant, le rumsteck décuple toutes ses saveurs. Selon les goûts de chacun, la cuisson peut différer.

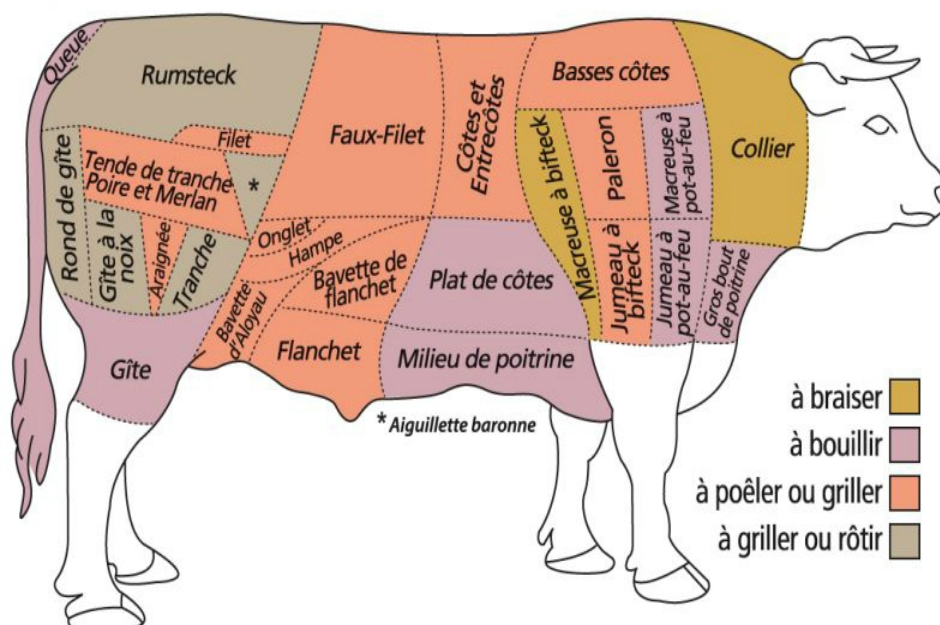
Avec une cuisson respectueuse au capucin et un juste assaisonnement en sel et en poivre, un rumsteck se suffit à lui-même tant pour sa tendreté que pour sa saveur.

Changez vos habitudes de tous les jours, en réalisant un délicieux cœur de rumsteck à la broche. Lorsqu'elle est bien cuite la viande de bœuf est très tendre et savoureuse.

Viande de Bœuf Race Aubrac à la broche cuit au feu de bois.

Une pièce d'exception en goût, dans le cœur de rumsteck, à déguster lors d'une grande occasion. .

NB : Appellations régionales : le rumsteck est appelé couard, culotte à Saint Etienne, couchant à Bordeaux, milieu de couard et milieu de rumsteck à Lyon, rostbeef ou aloiseau à Cambrais, tranche large à Toulouse.



Découpe du Bœuf, modèle culturel français

Viande de Bœuf, Race Aubrac

Au départ était le plateau de l'Aubrac

*L'Aubrac doit son nom à l'ancienne **dômerie d'Aubrac**.*

*C'est une région montagneuse volcanique appelée **Monts d'Aubrac**, au sud du Massif Central, dans les départements de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère.*

*L'étymologie vient de "**Alto Braco**" qui signifie: **lieu élevé**.*

*Jusqu'aux alentours de l'an 1000, l'Aubrac était couvert de forêts de hêtres et de sapins qui abritaient des brigands. Ceux-ci attaquaient les pèlerins venant du Puy en Velay qui empruntaient l'ancienne voie romaine appelée **Via Agrippa** pour se rendre à Saint Jacques de Compostelle en Espagne.*

*Les difficultés liées au climat et à l'insécurité lors de la traversée du plateau, conduisent un comte flamand, Adalard, à fonder un refuge pour accueillir les pèlerins. L'**abbaye d'Aubrac** fut donc construite en 1120. Il reste de l'ancien monastère, l'église romane, un bâtiment du XVe siècle transformé en maison forestière, une tour carrée dite "**Tour des anglais**" qui aurait été bâtie pendant la guerre de 100 ans pour protéger la dômerie des attaques des anglais.*

*Les moines défrichèrent ensuite autour de leur abbaye donnant ainsi à l'Aubrac cet aspect dénudé. Ces espaces ne permirent pas de cultiver de façon rentable, par contre l'herbe s'avéra très riche et permit à l'élevage de se développer avec l'essor de la **race Aubrac** vers le XVIIIème siècle.*

La race AUBRAC existe depuis fort longtemps. Les premiers animaux enregistrés au livre généalogique de la race AUBRAC remontent à 1894. La lecture des archives révèle même que la sélection de ce qui allait devenir la fabuleuse race AUBRAC a débuté bien longtemps avant cette date. De vieux écrits notent qu'au XVIIème siècle les religieux de l'ordre des bénédictins, installés dans l'abbaye du village d'Aubrac (ou Dômerie d'Aubrac) (en Aveyron), avaient rassemblé les premiers éléments d'un troupeau rationnellement exploité.

L'Aubrac était autrefois associé aux burons, dans lesquels les éleveurs transformaient leur lait en fourme durant l'estive. Cette pratique a presque disparu aujourd'hui, et à de très rares exceptions près, le fromage de Laguiole est fabriqué non plus avec du lait d'aubrac mais avec celui de vaches simmentals, plus productives. Des éleveurs redéveloppent depuis de nombreuses années une souche laitière.

Longtemps isolé, l'Aubrac a su préserver son authenticité aussi bien sur le plan naturel que culturel ou social. Protégé par le climat et l'isolement, le patrimoine demeure très riche et on perçoit chez ses habitants une identité marquée.

Par ailleurs, l'Aubrac est une race bovine française originaire du plateau d'Aubrac, dans le sud du Massif central...

Voici son histoire :

Son histoire connue remonte au Moyen-âge.

Cette race fait partie, pour certains auteurs, du rameau brun, un vaste rameau comprenant notamment la Brune des Alpes, la Tarentaise, la Gasconne ou encore la Mirandaise.

Elle pourrait être plus précisément apparentée à la Gasconne. Au sein de ce rameau brun, on la rattache souvent à la branche fauve, et non à la branche alpine. Elle serait alors la descendante d'une race venue d'Afrique du Nord et arrivée en Espagne puis dans le Sud-ouest de la France avec la migration des Arabes au VII^e siècle, tout comme la Parthenaise qui lui ressemble fortement, ainsi que les races proches. (Nantaise et Maraîchine) Ceci expliquerait également sa ressemblance avec diverses races espagnoles.

Des études récentes sur le patrimoine génétique des différentes races bovines tendent cependant à la rapprocher de la Salers, qui est proche géographiquement et que l'on rattache au rameau rouge, qui trouverait son origine dans une domestication locale de l'aurochs en Espagne.

L'aurochs (ou auroch) est une espèce disparue de bovidé, ancêtre des races actuelles de bovins domestiques et appartenant au genre Bos.

Dans tous les cas, elle est présente depuis très longtemps sur le plateau de l'Aubrac où elle s'est adaptée aux rudes conditions climatiques qui lui ont forgé une réputation de rusticité.

Vers le XVIII^{ème} siècle.

Une sélection de la race fut engagée à l'époque par les religieux du monastère du village d'Aubrac.

La Révolution porta un coup sérieux à cette première démarche génétique.

Vers le XIX^{ème} siècle.

Une fois les grands bouleversements historiques passés, révolution et épopée napoléonienne, et après une nécessaire période de récupération et d'apaisement, le véritable travail d'amélioration du bétail s'est révélé. Il s'est poursuivi avec la création de la Société d'Agriculture d'Aveyron en 1840, relayée ensuite par la création du livre généalogique (Herd-Book) de la race AUBRAC en 1893. C'est l'âge d'or de la race.

Vers le XX^{ème} siècle.

C'est au cours des années 1930, avec la fermeture de 80 burons que les premiers signes avant coureurs du déclin survinrent. Le mouvement s'accrut après la guerre lorsque le tracteur commença à concurrencer les bœufs de travail et quand la majorité des propriétaires d'estives abandonnèrent la traite au cours des années 1950/1960. Avec la mécanisation et une traite en voie de limitation, les éleveurs croisèrent alors les Aubrac avec des races à viande (Charolais notamment) pour en faire des bêtes à viande. La généralisation mal maîtrisée du croisement est l'une des causes principales de la chute des effectifs. Les races mixtes ont alors beaucoup de mal à résister aux performances séduisantes des races spécialisées (lait ou A viande). L'orientation agricole de l'époque est au productivisme.

La prise de conscience vient dans les années 70. Refusant de voir leur race s'éteindre, quelques irréductibles décident de résister et relancent la race pure. Grâce à la loi sur l'Élevage de 1966 et au soutien actif d'éleveurs passionnés, l'Union Aubrac est créée en 1979. Dès lors, l'expansion de la race pouvait reprendre dans son berceau d'abord, puis vers de nombreuses régions françaises et enfin dans le monde.

Fin du XX^{ème} siècle à aujourd'hui, le XXI^{ème} siècle.

L'UNION AUBRAC, association d'éleveurs, a réussi à atteindre ses objectifs très ambitieux de repositionner la race AUBRAC à la hauteur de ses qualités. Elle y est parvenue car elle a fédéré tous les éleveurs AUBRAC et a construit avec eux une politique de sélection cohérente (UPRA).

Ses caractéristiques.

L'Aubrac est une vache à robe unicolore qui varie du gris-blanc à la couleur froment (marron clair teinté de jaune-orangé). L'encolure des taureaux est plus sombre, comme les extrémités. (oreilles, bas de pattes et queue) Son mufle est court, ses cornes sont longues et relevées à bouts noirs, en forme de lyre. Ses yeux sont cerclés de noir et de blanc. Ses hanches sont arrondies et son poitrail large. Le bout de sa queue et de ses pattes sont noir (les onglons sont noirs et durs) ainsi que les poils qui recouvrent ses oreilles.

L'Aubrac est de format moyen. (1,20 mètre de hauteur au garrot et 550 à 650 kg pour les femelles et 1,40 mètre et 950 kg pour les mâles)

Dès le premier coup d'œil l'Aubrac affirme sa présence et affiche sa différence. Mais sa beauté ne fait pas tout. Race rustique allaitante, l'Aubrac développe de nombreuses qualités d'élevage incontestables.

Autrefois utilisée pour le travail, le lait et la viande. Aujourd'hui, c'est une race allaitante destinée à produire de la viande.

Bonne montagnarde, leste aux pieds sûrs, elle est attentionnée envers son veau, et recherchée pour sa fécondité, sa facilité de mise bas et ses aptitudes allaitantes.

Sa rusticité, sa robustesse et son autonomie font également partie de ses atouts.

Facile à élever, l'Aubrac demande peu de main d'œuvre et d'intervention humaine. Elle améliore ainsi les conditions de travail des éleveurs. C'est une race efficace pour la production de viande, à la fois en race pure et en croisement avec un taureau de race à viande spécialisé. Elle est souvent croisée avec des taureaux charolais pour améliorer la conformation de ceux-ci.

Elle assure ainsi aux éleveurs une rentabilité économique de l'exploitation du fait de sa grande autonomie.

*Née sur les plateaux de l'Aubrac, la race s'adapte parfaitement à des conditions climatiques extrêmes : écarts de température, vent, froid. **Sa robustesse** et sa résistance sont reconnues. Son gabarit modéré et ses **aplombs solides** en font une bonne marcheuse apte aux déplacements. Le milieu difficile de son berceau d'origine a forgé la race et lui a appris à être sobre et **peu exigeante en matière de nourriture**. Elle est capable de consommer de grandes quantités de fourrages grossiers même de piètre qualité et de s'en accommoder pour sa croissance en mobilisant ses réserves, qu'elle reconstituera en période plus favorable lorsque l'herbe foisonnera. C'est son fameux "pouvoir accordéon" lié à sa rusticité.*

Ses autres qualités.

Excellente féconde et facilité de reproduction

La vache Aubrac produit un veau par an.

Longévité remarquable

Les vaches Aubrac sortent du schéma de sélection à un âge moyen de 11 ans après avoir donné naissance en moyenne à 9 veaux. (5% des vaches en production ont plus de 12 ans).

Qualités maternelles

Son atout majeur se trouve dans les résultats de reproduction :

Facilité de vêlage (surveillance et frais de vétérinaires réduits)

Aptitude à l'allaitement (peu d'achat d'aliments)

La vache Aubrac allaite son veau jusqu'au sevrage à 8-9 mois. Son passé de vache traite en montagne lui a laissé un potentiel laitier suffisant pour élever son veau sans complémentation alimentaire. Le stress (climatique, alimentaire, ...) n'accable en rien cette fabuleuse mère capable de puiser dans ses réserves pour assurer l'existence de son veau quelles que soient les conditions d'élevage.

Venez découvrir cette véritable recette gourmande, préparée et dégustée autour d'un repas authentique.

Copieux, il est apprécié des grands et des petits tant pour le goût que pour le spectacle.

Nous amènerons avec nous tout un esprit de convivialité et d'originalité, dans une ambiance champêtre.

Nous préparons ce plat pour les repas de 50 à 500 personnes.

Nous venons auprès de vous quelle que soit la saison et sur tous les lieux.

Notre prestation comprend le Cœur de Rumsteck garni, le matériel de cuisson, le bois pour la cuisson, l'assaisonnement de cuisson, la préparation, la cuisson et la découpe du Rumsteck.

Selon le lieu et le nombre de convives, des frais de déplacements pourront être facturés en supplément.

Pour de plus amples renseignements et réservations n'hésitez pas à nous contacter au 06 70 03 85 59 - 06 83 89 57 08.

[N'hésitez pas à consulter nos Menus Champêtres pour découvrir les tarifs](#)