

Savoureux au quotidien, le patrimoine européen

LE LAPIN

FAITES-VOUS **REMARQUER**

79 % des Français sont séduits par le goût de la viande de lapin*

80 % des Français consomment du lapin*. Ils aimeraient le retrouver davantage dans leur restaurant.

Régaler vos convives avec des recettes originales à la viande de lapin, c'est le défi des chefs audacieux et novateurs ! En restauration, collective ou commerciale, les chefs aiment sublimer leurs produits et proposer de la viande sous différentes formes ! À travers les saisons, ils savent la cuisiner et la marier avec des saveurs parfois inattendues mais toujours savoureuses. Les chefs osent et mettent au goût du jour la viande de lapin, trop souvent associée aux plats traditionnels.

Les repas pris en restauration sont des occasions idéales pour la clientèle de déguster des lapins de qualité, comme par exemple les lapins issus de la démarche Bleu-Blanc-Cœur. Cette démarche agricole et alimentaire durable vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation. La démarche Lapin de France, elle aussi, est signe de qualité. **Elle garantit une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France et nourris avec une alimentation 100% végétale, à base de minéraux et vitamines.**



Au restaurant ou dans les collectivités, les chefs sont des références et sources d'inspiration pour revisiter la viande de lapin à travers des recettes plus modernes. Aujourd'hui, de jeunes chefs comme **Jérôme Laurent, chef d'Empreinte à Paris (75)**, et **Valentin Morice, chef étoilé au Domaine du Boisnard à Chanverrie (85)**, ont chacun pour but de faire redécouvrir la viande de lapin à leur clientèle. Que celle-ci soit habituée ou non à consommer du lapin, ils souhaitent avant tout remettre la viande de lapin dans les habitudes de consommation.



*Source : enquête IFOP 2018 pour FranceAgrimer et le Clipp, auprès d'un échantillon de 1005 Français.



INTERVIEW DE JÉRÔME LAURENT

J'aime la cuisine depuis tout petit, ma famille m'a transmis cette passion. J'ai grandi avec l'envie du goût et des bons produits. J'ai étudié à côté de Bordeaux, au Lycée Hôtelier Saint-Michel de Blanquefort. Ensuite, j'ai intégré l'équipe de Yannick Alléno au Meurice, puis j'ai participé à l'ouverture des terroirs parisiens.

En 2015, j'ai ouvert mon premier restaurant avec 2 associés : l'Escudella, dans le 7^e arrondissement de Paris. Et c'est l'année dernière que j'ai ouvert, avec mon frère, Empreinte près de la Bourse. Nous proposons aux clients de venir casser les codes de la cuisine traditionnelle et découvrir de nouvelles saveurs !



Quelle est votre plat préféré avec la viande de lapin ?

On travaille la viande de lapin avec une **cuisson lente** et la moins agressive possible pour ne pas l'assécher. On y ajoute parfois du bouillon pour apporter un peu de gras et des épices avec justesse pour **conserver son goût unique**.

On sert régulièrement du râble farci avec des légumes de saison, des asperges ou petits pois au printemps par exemple, ou encore, des gigoteuses de lapin, confites et rôties avec un peu d'épices et d'oranges confites.

Qu'est-ce qui vous motive à cuisiner la viande de lapin ?

Ce qui nous plaît c'est avant tout de proposer la découverte et la surprise. On aime **proposer de nouvelles saveurs** et remettre au goût du jour des produits peu consommés. **Le lapin est une viande maigre et bonne pour la santé**. Elle contient plein de vitamines, a une qualité nutritive excellente, et son rapport calorifique est très intéressant. On est heureux de pouvoir proposer du lapin à travers des recettes saines et gourmandes.

Ce qui nous motive aussi, ce sont les **retours positifs de notre clientèle** : les gens aiment découvrir la viande de lapin à travers nos recettes. Ce sont des plats qui sortent de l'ordinaire et auxquels ils n'auraient pas forcément pensé. C'est là tout notre objectif au quotidien !

Quelle origine privilégiez-vous dans le choix du lapin que vous cuisinez ? Et pourquoi ce choix ?

Nous travaillons avec deux fournisseurs, principalement car nous partageons les mêmes valeurs. L'un deux, en Vendée (85), est un agriculteur qui nourrit ses bêtes avec sa propre production. Il propose des lapins de calibre moyen, issus de la démarche **Bleu-Blanc-Cœur** ayant un **goût authentique**, la viande est très savoureuse. Nous travaillons également avec un agriculteur breton qui propose une viande tendre et dense. Sa production aussi est issue de la démarche Bleu-Blanc-Cœur, tracée, et l'alimentation de ses lapins est composée à 70% de graines de lin, ce qui donne une texture dense et idéale pour les rôtis.

Avez-vous une astuce à donner pour cuisiner le lapin ?

Je conseillerais d'éviter d'ajouter trop d'épices, pour en préserver le goût originel. Trop de saveurs différentes peuvent parfois en faire oublier le goût initial.

Il ne faut pas hésiter à demander conseil à son boucher, tant pour les associations de saveurs que pour la cuisson, dont il ne faut pas abuser.



INTERVIEW DE VALENTIN MORICE

J'ai commencé mon parcours professionnel en me formant au lycée hôtelier Les Sorbets à La Roche-sur-Yon, où j'ai préparé un BEP puis un bac professionnel. J'ai ensuite travaillé 3 années au Plaza Athénée (75), puis je me suis dirigé en Loire-Atlantique pour intégrer l'équipe du Domaine de la Bretesche (44). En 2015, j'intègre le Domaine du Boisniard en tant que pâtissier. Quelques mois plus tard, je prends la tête du restaurant et nous obtenons notre première étoile en 2020. C'est une belle récompense qui souligne notre passion du métier et notre audace culinaire, car nous entretenons une démarche écoresponsable et cuisinons le plus possible des produits locaux.



Quelle est votre plat préféré avec la viande de lapin ?

On travaille le lapin de manière saisonnière, généralement au printemps et en été. On a fait ce choix car **sa chair délicate s'accorde bien avec les produits printaniers** et colorés, qui rendent de belles assiettes et nous permettent d'exprimer notre créativité. Cette année par exemple, on propose à la carte le lapin sous trois formes, pour en utiliser un maximum de morceaux. D'abord, on cuisine **un pâté en croute** avec la chair de lapin, que l'on modernise en l'agrémentant avec des noisettes locales et des artichauts. On utilise ensuite les épaules, sa chair est particulièrement moelleuse et très appréciée pour faire **des salades** : on les fait mariner pour accentuer le goût, puis on les fait sécher et frire pour les rendre croustillantes. Enfin avec les filets, on fait de la charcuterie, **une sorte de gravlax**. Cette technique va consister à préparer un mélange de sel et de sucre que l'on va assaisonner au gré de nos envies avec des herbes ou autres épices.

De manière générale, j'**apprécie de cuisiner le lapin en entier** car cette viande a la particularité d'être très goûteuse.

Qu'est-ce qui vous motive à cuisiner la viande de lapin ?

Cette viande est un produit que chacun peut manger chez soi, mais au Domaine du Boisniard on aime la proposer sous un autre aspect.

On donne au produit un peu plus de noblesse et de créativité pour le faire redécouvrir et montrer à notre clientèle qu'il peut se cuisiner autrement qu'en mijoté. On veut **sortir des recettes traditionnelles** et lui **apporter plus de technicité et d'élégance**, en utilisant chaque partie du lapin.

Quelle origine privilégiiez-vous dans le choix du lapin que vous cuisinez ?

Pour choisir nos lapins, comme pour tous nos produits, on sélectionne selon la qualité de la production. Les conditions d'élevage des lapins sont très importantes, tout comme le respect du bien-être animal, une alimentation raisonnable et aussi le traçage de son élevage. Dans notre région, on se fournit auprès de producteurs vendéens ou poitevins. On y trouve des produits de qualité, mettant en avant les spécificités des terroirs, que l'on propose régulièrement à la clientèle.

Avez-vous une astuce à donner pour cuisiner le lapin ?

Le lapin est une viande qui mérite peu de cuisson, à une température assez basse et sur une petite durée. Il faut éviter de l'agresser pour **conserver au maximum le côté moelleux de sa chair et sa délicatesse**.

« MORCEAUX CHOISIS »

Gravlax Goût Qualité Gourmand
Restauration Viande Saveurs
Tradition Vitamines Température
Oméga 3 Râble Agriculture
Bouillon Cuisse Épices Audace
Gigotette Nutriments Pâté en croûte
Légumes de saison Remarquable Chef
Bons moments Herbes aromatiques Moelleux
Oligoéléments Salade

Autant de raisons pour les chefs d'aujourd'hui et de demain de faire la part belle à la viande de lapin dans leur menu !



CL!PP
Interprofession du Lapin

Le CLIPP est l'interprofession du lapin reconnue en 1999 au niveau national. Il s'agit d'une association à but non lucratif qui relève de la loi du 1^{er} juillet 1901. Sa représentativité lui confère le rôle de défense des intérêts de toute la filière dans de nombreuses instances. La concertation est une mission clé du CLIPP pour mettre en œuvre des actions communes, conformes à l'intérêt général de la filière du lapin, contribuer à l'amélioration et à l'orientation de la production, promouvoir des méthodes permettant de garantir la qualité des produits, et satisfaire aux attentes sociétales dans le domaine de la santé et du bien-être des animaux. Des programmes d'information et de communication sont déployés pour mieux faire connaître la viande de lapin, le savoir-faire et la passion des professionnels. Plus d'informations et des recettes sur www.lapinremarquable.fr

CONTACT PRESSE
GULFSTREAM AND CO

Élodie Coin
06 03 51 57 65
ecoin@gc-com.fr

Vanessa Lai
06 03 51 61 89
vla@gs-com.fr

Cofinancé par
l'Union européenne

Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de FranceAgriMer.
Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE