

Les ficelles de mon boucher

43

- Novoviande - la boucherie traditionnelle locale - dans votre région -

MARS 2015

Les ficelles de mon boucher
7 boulevard Charles de Gaulle 91800 Brunoy
Editeur : SAS GD - Conception graphique : Morgann Lechat
Impression : Deficom - Tirage : 47 000 exemplaires
Directeur de la publication : René Gillet
Rédaction en chef : Anne-Cécile Connier
Chroniqueurs : René Gillet, J.S.



DANS CE NUMÉRO :

- page 2 À Meaux, tous aux fourneaux !
- page 2 Novoviande recrute
- page 3 La Bourgogne : un terroir de rois
- page 4 Quiz bourguignon

CA VA barder !

L'humeur du mois

Bonjour à tous ! Comme tout le monde j'ai une télé et parfois je me demande si je vis dans le même monde que celui du petit écran. Reportage sur le salon de l'agriculture : on nous montre le bœuf de Kobe au Japon, nourri à la levure de bière sur fond de musique symphonique, dorloté dans son étable de 3 m sur 3 m afin qu'il fasse le plus de gras possible. Je suis stupéfait d'apprendre qu'un kilo de bifsteak coûte 700 euros en boucherie, et qu'il dépasse les 1 000 euros au restaurant. Un simple tournedos coûterait 200 euros sur assiette ? Bon d'accord, le journaliste a fait un aller-retour au pays du Soleil-Levant aux frais de sa rédaction, mais maintenant je vais lui donner un bon tuyau. Qu'il prenne sa voiture, direction la France. Il y verra gambader des vaches dans un champ qui broutent de l'herbe, boivent l'eau de la rivière et aussi de braves paysans qui flattent leurs flancs pour leur dire que ce sont de braves bêtes. Il apprendra aussi que le bruit n'est pas bon pour leur quiétude. Voilà, la viande que je mange toute l'année provient de ces élevages. Chez mon boucher NOVOVIANDE, le bourguignon sera à l'honneur tout le mois de mars. Je vous invite à y comparer les prix, et bien le bonjour à tous les bobos et gogos qui mangent du bœuf de Kobe... A tous les autres, je vous souhaite bon appétit !

J.S.



Maigre ou gélatineux, le bourguignon, c'est comme vous l'aimez !



Le produit du mois

Quelle viande choisir pour réussir un bœuf bourguignon ? Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver tant le choix est grand dans la palette des morceaux de bœuf destinés aux bons petits plats mijotés. Nécessitant une cuisson lente et douce, en cocotte ou en marmite, ces morceaux n'ont pas tous les mêmes caractéristiques, ni les mêmes saveurs. La noix de gîte est très appréciée, car elle est souvent proposée détaillée en gros cubes, et offre une chair maigre. Mais c'est sans compter sur d'autres morceaux tout aussi savoureux, mais plus gélatineux : le paleron, prélevé sur l'omoplate de l'animal (il correspond au muscle deltoïde chez l'humain) est un morceau à fibres courtes et maigres, séparé dans sa longueur par un long nerf. Très prisé des amateurs, c'est un morceau extrêmement tendre après une cuisson longue. Certains lui préféreront des morceaux plus riches en gélatine, tels que la joue de bœuf et la carotte, un petit morceau prélevé sur la cuisse, que l'on nomme aussi souris. L'atout principal d'une viande gélatineuse est qu'elle se liquéfie lors de la cuisson, et apporte onctuosité et épaisseur à la sauce. La gélatine simule la sensation de moelleux en bouche, sans ajouter de calories ! Chez Novoviande, chacun pourra choisir ses morceaux de viande pour réaliser un bœuf bourguignon selon ses goûts. Et si vous hésitez, nos vendeurs et vendeuses conseil sont à votre écoute pour répondre à toutes vos questions. Maintenant, il ne vous reste plus qu'à vous mettre aux fourneaux pour réaliser cette spécialité bourguignonne riche et saveurs et en générosité. Un conseil : plus il est réchauffé, meilleur il est !



La recette de Maître Buccarius

Le bœuf bourguignon "mère-grand"

Pour 4 personnes - Cuisson : 3h

- 1 kg de paleron (ou carotte, joue de bœuf ou noix de gîte)
- 100 g de lardons
- 2 oignons
- 4 carottes
- 200 g de champignons de Paris frais
- Bouquet garni
- 2 gousses d'ail
- 10 cl huile
- 75 cl de Bourgogne rouge
- Sel et poivre au moulin

Préparation :

Couper la viande en morceaux de 70 g environ. Peler les carottes et les tailler en rondelles. Eplucher les oignons et les émincer grossièrement. Mettre le tout dans un grand plat creux, ajouter le vin rouge. Laisser mariner deux heures (ou toute la nuit) au réfrigérateur. Egoutter la viande et réserver la marinade. Faire revenir la viande 5 min environ dans un cocotte avec un peu d'huile. Saler, poivrer. Ajouter la garniture de légumes

marinés. Laisser cuire 4 min. Ajouter la marinade, les gousses d'ail écrasées, le bouquet garni. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter pendant 3 heures environ (sur feu doux ou au four, 200°C, th. 6-7). Une demie heure avant la fin de cuisson, ajouter les lardons et les champignons de Paris en quartiers. Réchauffer le bœuf bourguignon une dernière fois à feu vif. Servir avec une purée ou un gratin de macaronis.

LA COTE d'amour des régions de France

250 bonnets rouges

aux couleurs de la Savoie ont coiffé nos bouchers et vendeurs conseil au mois de février. Nos clients ont adoré !

1239 délicieuses **tourtes alsaciennes** au Riesling ont régalé nos clients au mois de janvier

5136 flamenckuches se sont écoulées comme des petits pains lors de l'opération Alsace

Meaux : une équipe de gastronomes !



Une partie de l'équipe : Florian, Emilie, Elysabelle, Karine, Christophe et Philippe



Florian, Laurent et Philippe



Christophe au rayon libre-service



Le magasin Novoviande



Le rayon traditionnel



Jean-Claude, client fétiche, avec Emilie et Karine



Florian, le responsable du magasin

L'info sur le grill

Lorsqu'ils se mettent à parler cuisine, la carte des spécialités n'en fini plus ! Au magasin de Meaux, situé sur l'avenue de la Victoire, l'équipe des bouchers et des vendeurs conseil vous met tout simplement l'eau à la bouche avec leurs recettes venues des quatre coins de la planète. A commencer par Florian, le responsable du magasin, ancien cuistot de formation et le plus jeune de tous. A 24 ans, ce "PPNV" ("Pur Produit Novoviande", comme il aime à le souligner) a gravi les échelons. De simple vendeur à Combs-la-Ville il y a 5 ans, le voici propulsé aux commandes

d'un magasin Novoviande. La maison, il la connaît bien. Curieux et passionné, il a vite appris, maîtrisant techniques de vente, de gestion, de management et art de la boucherie. Il aime son travail et surtout relever les défis. Alors c'est chose faite, car depuis le départ de Mohamed, son responsable appelé à d'autres responsabilités au sein de Novoviande, le voici sur le devant de la scène. N'allez pas croire que sous ses dehors d'éternel ado au collier de barbe naissante et au sourire charmeur se cache un novice apprenti. Non, non, Florian est un pro du métier. D'ailleurs, ses collaborateurs (tous plus âgés que

lui) en sont fiers et ne tarissent pas d'éloges sur leur responsable. Il sait les comprendre, sait les manager, toujours avec diplomatie et respect. Epaulé par Etienne et Philippe, ses deux adjoints, Laurent, au labo, Christophe au rayon libre-service, Karine, Emilie, Elysabelle, Sophie, Jean-Marie ses vendeuses et vendeur conseil et Kevin, l'apprenti, Florian est un homme heureux. Lorsqu'il le peut, il aime bien consacrer du temps à Elysabelle, maman de trois enfants, qui souhaiterait devenir bouchère. Alors, au labo, sous l'oeil de Florian, elle désosse, pare et apprend les rudiments du métier. L'équipe est sereine,

enthousiaste, dynamique et soudée. Sauf peut être lorsqu'il s'agit de cuisine... Car les goûts et les saveurs ne font pas l'unanimité chez nos gastronomes. Florian aime les plats du terroir et les viandes mijotées (pot-au-feu et blanquette particulièrement), Karine est une inconditionnelle du gibier et Elysabelle est une passionnée de couscous... algérien. La liste de leurs spécialités est longue. Les clients de Novoviande ne pourront que ce réjouir de cette diversité culinaire ; conseils et recettes leur seront offerts avec le plus grand plaisir. Meaux, tous à vos fourneaux !



Novoviande recrute dans le 78

Dans le cadre de sa future ouverture à GUYANCOURT (78) au sein de l'enseigne GRAND FRAIS, la boucherie NOVOVIANDE recherche :

5

Bouchers labo-vente

Titulaires d'un CAP spécialisé et/ou 2, 3 ans d'expérience du métier.
Très bonne présentation exigée.
Contrat CDD 7 MOIS.
Salaire conventionnel garanti 1 604 € à 1 768 € brut minimum pour 35h/semaine, travail week-end inclus.
Le salaire sera adapté aux compétences et expériences acquises.


5

Vendeurs / Vendeuses conseil en boucherie

Profils dynamiques et motivés, très bonne présentation exigée.
Débutants acceptés >>> Formation assurée.
Permis B + véhicule apprécié.
Contrat CDD 7 MOIS.
Salaire conventionnel de 1 583 € brut pour 35h/semaine, travail week-end inclus.
Si très bonne expérience déjà acquise, le salaire sera ajusté.

Envoyer CV + lettre de motivation sur : aurelia@novoviande.fr

HEUREUX événement



Et de un, et de deux... et de trois !

Non, pas encore de triplés dans la maison Novoviande, mais trois heureux événements survenus depuis le début de l'année : nos collaboratrices et collaborateurs sont des heureux parents. Jennifer, vendeuse conseil au magasin de Vert Saint Denis à donné naissance à LOUKA, sa deuxième fille ; Vincent vendeur conseil au magasin de Pontault-Combault est l'heureux papa d'un petit ENZO, et Jonathan, vendeur conseil au magasin de Combs-la-Ville est également un papa comblé avec l'arrivée de son premier enfant, un garçon prénommé, lui aussi, ENZO. Nous leur présentons toutes nos félicitations ainsi qu'à leur conjoint et conjointe et leur souhaitons, à tous, de grands moments de joie et de bonheur.



Terrine au Chablis

Fabriquée dans la région d'Auxerre, à partir de porc français, cette terrine de 250 g est aromatisée d'un mélange d'épices et de vin de Chablis. Sa petite taille est parfaite pour les apéritifs entre amis. A déguster bien évidemment sur de belles tranches de pain de campagne grillé, accompagnée de cornichons et petits oignons au vinaigre. La terrine au Chablis est disponible au rayon libre-service des magasins Novoviande.



Cuisses de grenouilles

De l'animal, on ne consomme que les cuisses... et les français en sont les plus grands consommateurs d'Europe. On ne peut classer ce mets ni dans la catégorie viande, ni dans la catégorie poisson-crustacé et encore moins dans la catégorie volaille. Tout simplement parce que les grenouilles appartiennent à la famille des batraciens qui regroupe crapauds, tritons et salamandres. Les seuls batraciens que nous mangeons sont les grenouilles. Tout comme les escargots, les grenouilles sont appréciées depuis longtemps. On les consommait en soupe au Moyen Age, en coulis, jus et bisques au XVII^{ème} siècle, en fumets et bouillons au XVIII^{ème} siècle, en gratins et soufflés au XIX^{ème}. Aujourd'hui, ces "hors d'œuvre" raffinés se cuisinent le plus souvent sautés, en persillade, mais ils s'apprennent aussi pochés, braisés, frits, panés ou flambés... Les cuisses de grenouilles sont peu caloriques crues (67 kcal au 100 g). Leur chair blanche, à la texture très fine, est d'un goût très délicat. Il faut compter environ 6 à 8 cuisses par personne. Chez Novoviande, vous les trouverez fraîches, en barquette sous vide de 400 g, au rayon libre-service. Vous n'avez jamais goûté de cuisses de grenouilles ? Alors, il est temps de découvrir ce trésor du patrimoine culinaire français. Bonne dégustation !



Les gougères bourguignonnes

Spécialités à base de pâte à choux et de fromage (Comté, Emmental), les gougères représentent un met incontournable du terroir bourguignon. Elles auraient été créées au XIX^{ème} siècle, par le pâtissier Hénard, sur la commune de Flogny-la-Chapelle, qui célèbre chaque année la Fête de la gougère. En Bourgogne, la gougère est un amuse-gueule souvent servi pour les fêtes ou pour le "tâtevinage" (dégustation des vins). Elle peut se présenter sous forme de petits choux, en couronne ou à découper en parts, et elle est parfois farcie de champignons ou d'escargots. Les mini gougères, nature, sont disponibles dans tous les rayons libre-service de nos magasins. Elles se dégustent froides, mais sont bien meilleures réchauffées quelques minutes à four traditionnel chaud (th.6).

NOS RÉGIONS SONT FORMIDABLES :

La Bourgogne, un terroir de rois

Clotaire, Godomar, Sigismond, Chilpéric, Pépin le Bref... de nombreuses têtes couronnées ont régné sur le royaume de Bourgogne, appelé alors Burgondie. La Bourgogne s'étire de Sens à Mâcon, révélant un paysage viticole extraordinaire qui compte quelques uns des crus les plus réputés de la planète : Chablis, Meursault, Vosne-Romanée, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Fumé... Terre de bonne chère, la Bourgogne regorge de spécialités que vous pourrez déguster pendant tout le mois de mars dans les magasins Novoviande.



La Bourgogne conquérante sur tous les fronts

En 52 avant J.C., au terme d'un long siège, le gaulois Vercingétorix dépose les armes aux pieds du romain Jules César à Alésia. Comme pour effacer le goût amer de cette défaite sur son territoire, la Bourgogne n'a jamais cessé d'œuvrer depuis pour devenir synonyme de gastronomie. Et aujourd'hui, son hégémonie sur ce qui se boit ou se mange est presque totale. Bien sûr, il est impossible de ne pas évoquer ses vins, lourds, capiteux, puissants, orgueilleux, qui ont rendu son nom célèbre dans le monde entier. Mais la vigne n'est pas la seule de ses conquêtes. Elle a su, parfois, sceller des alliances audacieuses avec d'autres productions locales comme la crème de cassis pour aboutir à des résultats fort originaux : le Kir a été inventé par le chanoine du même nom. Cet ancien maire de Dijon voulait ainsi atténuer l'acidité du Bourgogne aligoté. Il a

inventé un cocktail célébrissime et avant-gardiste. Le monde animal n'échappe pas à l'impérialisme bourguignon. A commencer par les bêtes à cornes, des plus petites, les escargots, aux plus grosses, les charolaises, issues de la race bovine du même nom, très appréciées et présentes aujourd'hui dans plus de 70 pays. Dans la Bresse, ce sont les volailles qui tiennent la dragée haute. Mais l'ingrédient essentiel à la suprématie de cette région, c'est l'inventivité : la moutarde, la gougère, les œufs en meurette... ont été créés ici. Personne n'est donc surpris d'apprendre que ce lieu a produit également un grand nombre des plus grands chefs étoilés de France : Bernard Loiseau, Marc Meneau, Guy Savoy... en sont issus. Mais n'allez surtout pas croire que la Bourgogne est uniquement pourvoyeuse de nourritures terrestres ! Sa réputation s'est également construite sur l'influence spirituelle et intellectuelle qu'exercèrent, au Moyen-âge, les abbayes de Cluny et de Cîteaux. L'Europe entière vécut au rythme qu'elles impulsèrent dans les milliers de monastères qui furent construits à son initiative. Charles le Téméraire lui conféra bien plus tard une puissance politique, certes éphémère, mais considérable puisque les territoires sous sa coupe s'étendaient de l'Espagne aux Flandres. Autre conquérant, Guy Roux, jeune footballeur devenu entraîneur, a su transformer, à force d'entêtement et de ténacité, un petit club de football, l'AJ Auxerre, en machine à gagner. Du naturaliste Buffon en passant par l'architecte Eiffel ou par l'écrivain Colette, la terre bourguignonne a également été fertile en personnalités intellectuelles de tous ordres. Aucun domaine ne lui échappe et c'est peut-être cela le secret de son succès : la complémentarité.



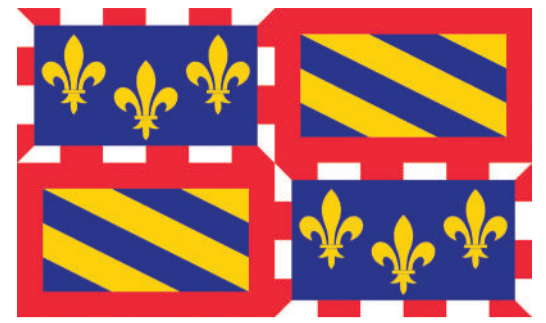
Pâté de lapin à la moutarde dijonnaise

Généreux et gourmand, ce pâté de lapin proposé à la coupe par nos vendeurs conseil saura ravir les amateurs de bonnes terrines. Riche en chair de lapin, ni trop sec, ni trop gras, il est bien équilibré. La présence de moutarde de Dijon lui donne une saveur très parfumée et tonique (mais rassurez-vous, elle ne vous montera pas au nez !). Très répandue en Bourgogne dès le Moyen Âge, la moutarde de Dijon fut pour Rabelais "ce baume naturel et réparant l'andouille". Idéal en entrée, ce pâté s'accompagne d'une bonne salade verte et d'un bon pain bien croustillant.



Jambon persillé de Bourgogne

Il y a un jambon persillé et jambon persillé ! Celui sélectionné par Novoviande est fabriqué en Bourgogne selon une recette traditionnelle ancestrale, qui utilise de gros morceaux de jambon maigre pris dans une mince gelée, très persillée et légèrement aillée. Traditionnellement en Bourgogne, chaque famille préparait son jambon persillé à l'occasion des fêtes de Pâques, avec le porc conservé tout l'hiver au saloir. Cette tradition remonterait au Moyen-âge. Chez Novoviande, il est proposé à la coupe au rayon traditionnel. A déguster froid ou tiède, avec une salade bien assaisonnée.



Escargots de Bourgogne

Mets traditionnel de la Bourgogne, l'escargot au beurre persillé est préparé dans sa coquille, avec du beurre à l'ail et du persil haché. Il se déguste bien chaud, après avoir été passé au four pendant une dizaine de minutes (four à 240°C, th. 8). Si vous ne disposez pas de plat à escargots, vous pouvez déposer les coquilles sur un lit de gros sel pour qu'ils tiennent et ne se renversent pas. Bien que l'escargot préparé selon cette recette traditionnelle très appréciée ne soit pas des plus diététiques (!), il faut savoir que l'escargot bénéficie de qualités nutritionnelles exceptionnelles. Sa chair est riche en Omega 3 et en protéines, avec un faible taux de lipides et un apport calorique faible (81 kcal/100 g). Les escargots de Bourgogne sont en vente au rayon libre-service de nos magasins, en barquette fraîcheur de 12 pièces.



LA RECETTE traditionnelle



Potée bourguignonne

Pour 6 personnes
Cuisson 1h30 environ à l'autocuiseur

Ingrédients :

- 500 g de plat de côtes de porc demi-sel
- 1 kg de jarret de bœuf
- 500 g de lard demi-sel
- 6 petites saucisses fumées
- 2 oignons
- 3 carottes
- 3 navets
- 2 blancs de poireaux
- 3 pommes de terre
- 1 chou vert pommé
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- sel, poivre du moulin

Laver (ou faire dessaler) les viandes à l'eau courante pour en retirer le maximum de sel. Laver et éplucher tous les légumes. Emincer les oignons, couper les carottes, les poireaux et les navets en rondelles. Tailler le chou en lanières. Mettre les viandes avec les oignons et le bouquet garni à cuire dans 3 litres d'eau pendant 45 minutes. Ajouter les légumes et les saucisses. Peler, hacher l'ail et l'ajouter dans la marmite. Saler et poivrer modérément. Poursuivre la cuisson 45 minutes environ. Découper toutes les viandes et les disposer sur un plat. Verser les légumes dans une soupière avec le bouillon. Accompagner de tranches de pain de campagne et servir avec de la moutarde de Dijon.

Les aventures de Maître Buccarius...

Maître Buccarius et son fidèle Sancho terminent de merveilleuses vacances en Bourgogne, d'où ils se préparent à ramener du vin et de la viande.

Cette nuit, je vous laisse garder la charrette, Sancho !
Veillez bien sur nos trésors !



Quels trésors, en effet, cette viande paraît succulente et ce vin délicieux.

Si j'en goûte un morceau, je ne gâte pas l'ensemble...

Voyons, voyons, voyons, doucement...



Sancho, vous me jurez qu'au matin la viande a mystérieusement glissé dans le tonneau et vous a tout éclaboussé ? C'est une histoire extravagante, non ?

Peu importe : quand les événements échappent à notre contrôle, feignons d'en être les instigateurs...

... Cette Viande marinée dans le vin est excellente ! Nous l'appellerons "le Bourguignon" !



Législation



Depuis le 13 décembre 2014, la viande se met à parler votre langage ! Avec le nouvel étiquetage, choisir son morceau de viande au rayon libre-service pour en tirer toujours satisfaction à la dégustation devient encore plus simple.

- 1 - Le nom des morceaux est plus clair : dorénavant, on parlera de gigot, rôti, pot au feu, sauté...
- 2 - Indication du niveau de qualité (représenté de 1 à 3 étoiles) : dorénavant, les étoiles définiront le potentiel de tendreté du morceau choisi
- 3 - Le mode de cuisson conseillé : dorénavant, le mode de cuisson de la viande (à griller, à rôtir, à braiser, à mijoter...) sera systématiquement indiqué sur les étiquettes

VOTRE MAGASIN

- ALLONNE - 03 44 22 21 08
- ARGENTEUIL - 01 34 10 14 69
- BONNEUIL-SUR-MARNE - 01 43 39 54 00
- BRETAGNE-SUR-ORGE - 01 69 88 92 60
- BRIE-COMTE-ROBERT - 01 64 05 64 85
- BRUNOY - 01 69 39 12 77
- CLAYE-SOUILLY - 01 60 27 04 52
- COMBS-LA-VILLE - 01 64 88 39 76
- COULOMMIERS - 01 64 20 21 18
- ETAMPES - 01 69 92 04 48
- MEAUX - 01 60 22 27 98
- PONTAULT-COMBAULT - 01 60 34 64 32
- RAMBOUILLET - 01 30 88 02 70
- SAINTE-MAXIMIN - 03 44 24 15 35
- SAULX-LES-CHARTREUX - 01 60 49 10 79
- TAVERNY - 01 39 32 87 58
- VARENNES-SUR-SEINE - 01 64 24 87 37
- VERT-SAINT-DENIS - 01 60 65 59 76
- VILLEPINTE - 01 49 36 09 08

LA VIE LOCALE INTÉRESSE NOVOVIANDE, et vous ?

Un demi-siècle de scouts à Yerres



Les Scouts et Guides de France fêteront cette année le cinquantième anniversaire de la création de leur groupe de Yerres. Il compte aujourd'hui quelque 120 membres âgés de 6 à 18 ans. A quoi les reconnaît-on ? A leur foulard : il est orange à liseré bleu. Vous les

avez peut-être déjà croisés durant le week-end. Ils cheminent souvent en équipage de 4 à 6 personnes. Quand ils partent ainsi en expédition, chacun d'entre eux a une mission : le pilote, l'architecte, l'artiste, le chef ont des attributions bien spécifiques afin d'assurer le bon déroulement de l'aventure. Trouver un point d'eau, un endroit pour dresser la tente, faire les courses, la cuisine... ce n'est pas une mince affaire et ça développe les capacités d'autonomie. Mais il y a également bien d'autres temps forts au cours de l'année pour les farfadets, les louveteaux, les scouts, les pionniers et les compagnons de Yerres. Le premier, c'est le bivouac de rentrée qui a eu lieu en septembre. Comme à chaque reprise, depuis quatre ans, c'est Novoviande qui a fourni une partie des vivres pour nourrir les aventuriers. Le réseau

de boucherie s'associe aux autres événements du groupe de Yerres comme la veillée de janvier ou la clôture de l'année, moment fort qui réunit près de 400 personnes puisque les parents y sont conviés. Au cours de l'année, les scouts quittent parfois l'île de France pour la montagne ou le Futuroscope, par exemple. La fidélité à ce mouvement aboutit aussi à ce que ce soit d'anciens scouts qui encadrent les nouveaux. Les jeunes de 18 à 26 ans qui s'acquittent de cette mission peuvent également passer leur Brevet d'Aptitude aux Fonctions d'Animateurs. La devise « Scout toujours » est donc loin d'être une légende.

Pour tous renseignements : Scouts de Yerres et de demain. Tél 06 60 54 73 13

QUIZ Bourgogne

A / De quel royaume la Bourgogne tire-t-elle son nom ?

- 1 - Royaume de Bigoudy
- 2 - Royaume de Burgondie
- 3 - Royaume de Bourguignie

B / Combien l'actuelle Bourgogne compte-t-elle de départements ?

- 1 - 4
- 2 - 7
- 3 - 2

C / Sur quelle commune a-t-on exploité le charbon en Bourgogne ?

- 1 - Dijon
- 2 - Auxerre
- 3 - Montceau-les-mines

D / Quel auteur célèbre est né en Bourgogne ?

- 1 - Molière
- 2 - Colette
- 3 - Flaubert

E / Quel fromage fabrique-t-on en Bourgogne ?

- 1 - L'Époisses
- 2 - Le Pont-l'Évêque
- 3 - Le Brie



Rectificatif : dans notre numéro de février (N° 42) nous avons malencontreusement attribué la date de 1515 au rattachement de la Savoie à la France. C'était une coquille (erreur en jargon typographique). La bonne réponse est bien sûr 1860 ! Merci à nos lecteurs pour leur vigilance !

Réponses : A2 - B1 - C3 - D2 - E1

LE MOT du directeur

Les régions de France sont formidables et vous êtes nombreux, tous les mois, à apprécier la richesse gastronomique de ces terroirs dans nos magasins. Nos petits lutins coiffés de leur bonnet savoyard rouge surmonté d'un gros ponpon ont eu beaucoup de succès auprès de nos clients lors de l'opération Savoie ; gageons que le chapeau chinois remportera également tous vos suffrages ! En tout cas, tirons un grand coup de chapeau à nos collaborateurs qui, toujours enthousiastes, se prêtent avec plaisir (et parfois avec grand art) au jeu de la mise en scène. Les régions de France sont formidables, les collaborateurs de Novoviande aussi !

René Gillet, directeur général



Bien manger, c'est d'abord bien choisir.

VENEZ NOUS VOIR SUR LE WEB !
www.novoviande.fr

