JFOODO

Un goût suave, riche d'histoire

JAPANESE WAGYU

Le wagyu japonais possède une saveur exceptionnelle,
reflet des riches bénédictions de la nature et du climat du pays.
Ajoutez à cela l'expérience et l'expertise de nos éleveurs,
et les normes de qualité et de sécurité les plus exigeantes.
Il existe une infinité de recettes et de façons de cuisinier le wagyu japonais,
inspirées par la célèbre culture gastronomique nippone.

L'histoire du wagyu japonais est profonde et riche en péripéties,
et fait du bœuf japonais un produit à part.
Plus vous apprenez à le connaître, mieux vous comprendrez
et apprécierez la saveur incroyable du wagyu japonais.

Le wagyu japonais est plus qu'un ingrédient produit au Japon, il incarne la culture nippone.

Nous espérons que vous apprécierez les histoires et les saveurs du wagyu japonais.

JFOODO

Qu'est-ce que le Wagyu japonais?

«Wagyu japonais» désigne quatre races bovines japonaises dont les caractéristiques ont été améliorées sur le long terme grâce à un élevage sélectif : la Japanese black (japonaise à robe noire), la Japanese brown (japonaise à robe rouge), la Japanese Shorthorn (japonaise à cornes courtes) et la Japanese Polled (japonaise sans cornes) ; ainsi que les croisements issus de ces quatre races exclusivement.
La viande provenant de toute autre race bovine ne peut pas prétendre à porter l'appellation «Wagyu japonais». Des bœufs Wagyu sont élevés sur tout le territoire japonais, adaptés aux différents terroirs et aux différents climats.

Ryuji TESHIMA

Ambassadeur du Japanese Wagyu en France

MESSAGE

Je suis très honoré d'être nommé ambassadeur du Japanese Wagyu en France par JFOODO.
En France, sauf exception, le Japanese Wagyu est une variété de viande bovine. Certes, c'est du bœuf, mais c'est un ingrédient qui entre dans la catégorie des aliments de luxe comme la truffe et le foie gras, et il peut être commercialisé comme "le meilleur bœuf du monde".
C'est un produit de luxe qui se consomme en petites portions contrairement au steak de bœuf, par exemple. Sa valeur ressort clairement de la façon dont il est élevé et de sa qualité.
Élevé au Japon, il a évolué pour répondre aux besoins de la culture alimentaire japonaise, et c'est la recherche coûteuse et longue d'une qualité supérieure qui le rend si attractif.
En s'imposant comme un produit de marque, nous espérons que non seulement les parties prestigieuses, déjà importées dans les pays EU, mais aussi le jarret et la cuisse seront plus utilisés, et que sa valeur sera davantage appréciée en Europe.

PROFIL

Né dans la préfecture de Kumamoto. Il s'installe en France en 2002. Après avoir travaillé dans des restaurants étoilés au Michelin tels que Luca Carton et Pomze, il ouvre PAGES dans le 16e arrondissement de Paris, qui garde sa propre étoile depuis 2016. Sa passion pour la viande le conduit à travailler trois ans chez Hugo Desnoyer et à participer à de nombreux événements liés au Wagyu japonais, tant en France que dans l'UE. En contact avec de nombreux producteurs, il participe activement au développement de bovins spécialement engraissés.

Pourquoi le Wagyu japonais est-il si spécial ?

Les lignées

Le persillage de la viande Wagyu japonais, l'une de ses caractéristiques principales, a été rendu possible grâce à une stricte sélection des animaux s'étalant sur plus d'un siècle. Aujourd'hui chaque région possède sa propre lignée. Certains éleveurs continuent les recherches afin de poursuivre la sélection et de produire une viande au caractère toujours plus exceptionnel.
Pour ce faire, ils vérifient scrupuleusement la lignée des géniteurs, et enregistrent pour chaque veau la qualité de leur viande à l'âge adulte.

Le fourrage

Beaucoup d'éleveurs de Wagyu japonais utilisent des « recettes » de fourrage origi--nales pour l'alimentation de leurs animaux. Dans les régions productrices de riz par exemple, il n'est pas rare de nourrir les bœufs au riz mélangé à la paille de riz.
Les veaux nourris abondamment à la paille de riz bénéficient de la richesse en fibres et en micro-organismes de cet aliment qui contribue à améliorer leur digestion et leur croissance. Lorsqu'ils grandissent ils sont nourris avec du riz, du soja, du blé, du maïs et parfois d'autres mélanges de céréales, et leur alimentation est un élément essentiel pour obtenir une viande avec un joli persillage.

Spécificité de l'élevage

Une attention permanente est portée à la santé des Wagyu japonais. Les éleveurs ont conscience qu'une bête en mauvaise santé ne peut pas produire une viande de qualité, et ils travaillent en collaboration étroite avec des vétérinaires hautement qualifiés pour veiller au bien-être de leurs animaux. Dans certains élevages les visites du vété-rinaire sont quotidiennes ; dans d'autres, un vétérinaire fait partie des effectifs et travaille sur place à plein temps.
Les bœufs s'abreuvent dans une eau de qualité, notamment l'eau de source en provenance des montagnes qui se trouve en abondance au Japon, et c'est l'une des clés de leur bonne santé. Par ailleurs, le Japon interdit strictement tout recours aux hormones pour l'élevage.

Le séminaire sur le Japanese Wagyu aura lieu lundi 21 mars 2022, à l'École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande.
Pour plus d'informations et inscription, veuillez utiliser ce code QR
https://wagyu-jfoodo.jetro.go.jp/europe/fr/