

BC29

The Meat Loving Magazine

Édition Printemps/Été 26 inspirée par



BURGERMANIA

Nos burgers préférés
pour l'été

TRÉSOR ROUGE

Une approche créative
du carpaccio

DESTINATION SAVEURS

Anantara Layan,
le bonheur infini

Entrée

**La viande a toujours été plus qu'un ingrédient ;
c'est un héritage, un savoir-faire et une source
constante de découverte culinaire.**

**BC29: The Meat Loving Magazine est né du désir
de partager cette passion avec vous.**

Lorsque les familles Gosschalk et De Pooter ont uni leurs forces pour lancer l'aventure BEEF CLUB 29, nous avons voulu honorer une histoire symbolisée par le chiffre 29 – une marque de qualité qui définit l'expertise de la viande des Gosschalk depuis plus d'un siècle. Tout comme la marque elle-même, le magazine BC29 est le fruit du travail passionné de l'équipe de 'meatlovers' que nous avons réunie. Notre objectif est de vous offrir une collection d'histoires, de destinations et d'astuces techniques qui, nous l'espérons, susciteront de nouvelles idées.

Si BEEF CLUB 29 s'appuie sur un savoir-faire unique pour proposer les produits innovants dont nous sommes si fiers, le magazine ouvre un horizon plus large encore. Il célèbre notre culture commune de la viande et toutes les expériences créatives qui l'entourent.

« Votre retour est notre priorité » est ma promesse depuis plus de trois décennies ; elle reste au cœur de la philosophie de BEEF CLUB 29 et désormais de ce magazine. Nous espérons qu'à chaque page tournée, vous trouverez une nouvelle raison de revenir à la flamme, au couteau et aux produits exceptionnels qui nous rassemblent tous.

Bienvenue dans la première édition de BC29, et bon voyage.

Bart

Bart De Pooter
Chef 2 étoiles Michelin, 'meatlover' et créateur de BEEF CLUB 29

« Ce magazine est conçu pour être un partenaire dans votre quête d'excellence et de saveurs authentiques. »



Sommaire

6

9 Choses à Savoir sur BEEF CLUB 29



8

Les Collections



14

INSPIRATIONS
Deux Histoires de Tartare



12

INSPIRATIONS
1, 2, 3, C'est Prêt !

16

INSPIRATIONS
Burgermania

22

INSPIRATIONS
Picnic Club



24

INSPIRATIONS
Trésor Rouge

26

Quoi de Neuf ?



28

Destination Saveurs



34

La Sélection 2+9



9

Choses à Savoir sur BEEF CLUB 29

1 NOTRE HISTOIRE

BEEF CLUB 29 est un collectif de 'meatlovers' s'appuyant sur l'expertise de la viande de la famille Gosschalk et l'héritage culinaire doublement étoilé au Michelin de la famille De Pooter, pour créer des spécialités de viande haut de gamme et innovantes dédiées aux professionnels de l'hospitalité, de la restauration et de la distribution.

L'histoire a commencé aux Pays-Bas il y a près d'un siècle, lorsque l'entreprise de viande de la famille Gosschalk s'est vu attribuer un numéro d'agrément unique : le 29. Apposé avec fierté sur chaque caisse et chaque emballage, ce numéro est devenu plus qu'une étiquette. C'est devenu une marque de confiance. Au fil des ans, il s'est transformé en un symbole de qualité sans compromis, de service attentionné et de loyauté indéfectible.

Des années plus tard, Max et Jule Gosschalk, accompagnés de Bart et Jolien De Pooter, ont lancé l'aventure BEEF CLUB 29 pour perpétuer cet héritage, grâce à une sélection rigoureuse des viandes et une attention constante portée à la saveur et au savoir-faire.

2 SERVICES

Si vous êtes intéressé par les produits BEEF CLUB 29, discutons de vos besoins et de la meilleure façon dont nous pouvons accompagner votre activité. Nous développons des solutions sur mesure englobant les produits, l'emballage, les délais de livraison et les cahiers des charges.

Notre expérience c'est de créer des produits et des expériences uniques ainsi que des menus complets autour de la viande, pour une clientèle de connaisseurs qui va des grands grossistes aux restaurants haut de gamme, en passant par les festivals ou les parcs à thèmes. On nous fait confiance pour notre capacité à comprendre vos besoins, tant en termes de qualité d'approvisionnement et de saveurs authentiques qu'en termes d'opérations, d'évolutivité et de valeur commerciale. La fierté de vos chefs, le temps de vos équipes, l'amour de vos clients.

3 ENGAGEMENTS

La qualité n'est jamais un accident ; elle est le résultat de choix conscients. Nous sélectionnons des viandes issues de vaches laitières, de poulet et de morceaux de premier choix d'origine européenne, garantissant que

chaque produit bénéficie d'une qualité et d'une traçabilité irréprochables. Celles-ci sont transformées en recettes créées par le chef Bart De Pooter, où la précision des standards Michelin rencontre la régularité nécessaire à grande échelle.

Nos partenaires de fabrication sont certifiés IFS. Nous proposons également la certification Halal en travaillant sous la surveillance rigoureuse d'organismes de certification reconnus et garantissant que nos processus répondent aux normes internationales les plus élevées en matière de conformité religieuse et de sécurité alimentaire. Nous nous efforçons également d'utiliser des emballages plus légers dès que possible afin de réduire notre empreinte.

En fin de compte, chaque décision est guidée par notre devise : « Votre retour est notre priorité ».

4 INTERNATIONAL

Basés aux Pays-Bas et en Belgique, nous servons actuellement des clients en Europe, au Royaume-Uni, au Maroc, aux Émirats Arabes Unis et au Qatar. Nous travaillons avec des partenaires internationaux partageant la même vision, à la recherche d'innovation, de saveurs et de textures uniques. Nos produits sont disponibles frais ou surgelés, avec des durées de conservation conçues pour simplifier la gestion des stocks.

5 BART EN MOUVEMENT

L'innovation ne s'arrête pas aux portes de l'usine. Bart De Pooter s'implique de multiples façons pour soutenir notre équipe et nos partenaires. Fort de ses trois décennies d'expérience au standard Michelin, il se déplace pour :

- Coaching menu et produit : optimiser vos opérations et la présentation de vos viandes.
- Événements sur mesure : donner vie à l'expérience signature BEEF CLUB 29 pour des lancements prestigieux ou des réceptions privées.
- Support RP et Marque : collaboration stratégique pour sublimer votre histoire à travers le prisme de l'excellence culinaire.

6 L'ÉQUIPE

Des questions ? Notre équipe de 'meatlovers' est à votre disposition, où que vous soyez, pour vous apporter

expertise bouchère, créativité, innovation et un service de premier ordre.

- Bart De Pooter, Responsable des Ventes, International & Développement Produits : bart@beefclub29.com
- Max Gosschalk, Ventes, International, Finance & Achats : max@beefclub29.com
- Jule Gosschalk, Ventes, Pays-Bas : jule@beefclub29.com
- Claire Bories-Azeau, Ventes, Royaume-Uni/Irlande & Marketing : claire@beefclub29.com
- Roel Pieters, Ventes, DACH : roel@beefclub29.com
- Achille Margetis, Ventes, Grèce : achille@beefclub29.com

7 NOS CLIENTS

BEEF CLUB 29 collabore avec des partenaires de renom : grossistes comme BidFood et Metro, enseignes de grande distribution comme Delhaize et Colruyt, bouchers experts comme Lesage, restaurants de viande et clients prestigieux comme le BeefBar à Monte-Carlo ou Air France - KLM.

Rejoignez notre Club de passionnés de viande !

8 DÉCOUVREZ NOS PRODUITS

BEEF CLUB 29 part également à la rencontre des 'meatlovers' du monde entier lors de salons internationaux tels que le FOODEXPO à Athènes, l'IFE à Londres ou TUTTOFOOD en Italie. Suivez-nous pour découvrir la prochaine escale du Club !

9 SUIVEZ-NOUS

Notre page Instagram (@beefclub29.official) est là pour vous inspirer et vous informer, avec des informations sur la viande, des recettes et des actualités produits. Sur LinkedIn, nous partageons toutes nos actualités professionnelles, des salons aux nouveaux partenaires.

Et le magazine BC29 est un lien vers tous les 'meatlovers' actuels et nouveaux, deux fois par an. Vous pouvez également consulter régulièrement notre site web : www.beefclub29.com.

Vittore



Burgers

Meatlovers & Friends



Les Collecti



Crispy Chicken



L'Atelier



ons

BEEF CLUB 29 rassemble la viande et les hommes pour créer des histoires uniques et des produits innovants pour les professionnels de l'hospitalité, de la restauration et de la distribution. Découvrez les dernières collections et nouveautés sur www.beefclub29.com.

Inspirations

Le soleil est de retour et les températures grimpent : c'est la saison des plats à partager, des rassemblements en plein air et des saveurs fraîches et audacieuses.

Qu'il s'agisse d'un déjeuner en terrasse ou d'un en-cas sur un festival, la cuisine estivale repose sur l'équilibre entre des ingrédients de haute qualité et une énergie décontractée et naturelle.

C'est le moment idéal pour des viandes effilochées (les « pulled meats ») cuites lentement et prêtes en quelques minutes, et pour l'élégance raffinée et fraîche des tartares bien assaisonnés. La saison des burgers bat son plein avec des créations prêtes pour le grill, ainsi que des idées de plats à emporter raffinés, parfaites pour un panier de pique-nique ou un événement estival animé. Et on finit en beauté avec le fondant et le persillé du carpaccio.

Ces pages sont là pour stimuler votre imagination : laissez la saison et le savoir-faire autour du produit guider votre main.



INSPIRATIONS

1, 2, 3, ... C'est prêt !



Les viandes effilochées BEEF CLUB 29 sont authentiques, cuites lentement et incroyablement savoureuses. Leur texture tendre est proposée dans un emballage léger – la solution idéale pour les menus contemporains – disponible en trois recettes :

- Bœuf : avec une touche umami d'ail noir.
- Poulet : notes chaudes de chilli fumé.
- Porc : aux mêmes notes délicieuses d'épices fumées.

500 g • Emballage écologique et facile à stocker • Conservation 70 jours (frais) • Prêt à servir • Facile à préparer : au micro-ondes (500W), au bain-marie, au four vapeur (80°) ou à la poêle à couvert.

Bon à savoir

BEEF CLUB 29 élabore également des viandes effilochées, adaptées à vos goûts. Contactez votre 'meatlover'.

Dans une cuisine animée, le temps est précieux. BEEF CLUB 29 s'occupe de la cuisson lente et de la texture, pour vous permettre de laisser libre cours à votre imagination. Découvrez comment trois étapes simples permettent de créer un plat signature en quelques minutes : que vous serviez des tacos bien garnis, des burgers gourmet ou votre « sourdough melt » signature, le résultat est délicieux à chaque fois.

1

Sélectionnez
votre **VIANDE**

Bœuf



Poulet



Porc



2

Ajoutez
votre **SAUCE**

BBQ



Aigre-doux



Moutarde



3

Ajoutez votre
TOPPING

Poivron Vert & Relish



Cébette & Graines
de Sésame



Crème, Tomates,
Oignons et Poivron Vert



INSPIRATIONS

LE CLASSIQUE ONCTUEUX

Le Héros :
Vittore Bavette



Bavette d'Aloyau classique, avec une texture tendre et polyvalente +/- 1,5 kg • Marinée pendant 7 jours avec des herbes et de l'huile naturelle • Fumée à froid à 32°C • 5 jours de maturation supplémentaire • Conservation 35 jours (fraîche), 365 jours (surgelée).

La Coupe :



Les Rôles Secondaires :

câpres salées, oignon rouge finement haché, feuilles et tiges de persil frais, mayonnaise.



Deux Histoires de Tartare

Deux viandes, deux textures, une philosophie : vous inspirer avec des variations de tartare utilisant la Bavette Vittore et le Pastrami « Style New York » de BEEF CLUB 29.

LE REBELLE FUMÉ



Le Héros :
Pastrami

Poitrine de bœuf (brisket), cuite lentement et légèrement fumée dans la tradition +/- 2 kg
• Mélange signature de paprika, coriandre et fenouil • Tendre et succulent • Conservation 58 jours (frais).



La Coupe :

Les Rôles Secondaires :

cornichons, persil plat, oignon blanc, mayonnaise à la moutarde.

Vous recherchez un tartare de bœuf haut de gamme, facile et rapide à préparer ?

Découvrez le Tartare Vittore BEEF CLUB 29 :

- Fraîchement préparé à partir de noix de gîte de vache Holstein.
- Délicatement fumé, comme l'ensemble de la Collection Vittore.
- Pré-découpé en cubes de 5 mm pour un rendu coupé au couteau.
- Tendre, pur et aux saveurs élégantes, à servir froid en entrée.
- Conservation 30 jours (frais).



INSPIRATIONS

Burger *mania*





C'est officiellement la saison des burgers ! Qu'il s'agisse de street food, d'une découverte sur un festival ou d'une grillade au barbecue, rien ne vaut la première bouchée d'un burger parfaitement exécuté. Et si le topping créatif attire toujours l'œil, une vérité demeure : un burger classique ne vaut que par la qualité du bœuf qui le compose.

Tout commence par une sélection rigoureuse de la viande. Vient ensuite le hachage : l'utilisation d'une grille de 4,5 mm minimum permet d'obtenir un rendu « coupé au couteau ». Cela crée une texture pensée pour les vrais amateurs, donnant au bœuf assez de caractère pour s'affirmer face au pain. Enfin, pour un résultat vraiment irrésistible, le steak doit être parfaitement assaisonné pour équilibrer le sel et les épices.

Bon à savoir

Choisir la race Holstein permet de réduire considérablement l'empreinte écologique par rapport aux élevages de viande traditionnels. Initialement dédiés à la production laitière, ces animaux peuvent également produire une viande de qualité en fin de carrière, permet aussi de mutualiser les ressources consommées (eau, fourrage) entre les deux filières. Généralement âgées de cinq à sept ans, ces bêtes ont un cycle de vie plus durable et un caractère plus mature que les races élevées pour la viande seule. C'est un choix efficace et conscient, alliant saveur exceptionnelle et responsabilité.



Bon à savoir

BEEF CLUB 29 crée aussi des burgers sur mesure, selon vos envies. Contactez votre 'meatlover'.



Nos Favoris

100 % pur bœuf Holstein, puis surgelées individuellement (IQF) pour une texture et une jutosité supérieures, ces recettes BEEF CLUB 29 raviront vos clients dès la première bouchée.



Smoked Pepper Burger (Burger Épices Fumées)

Ce burger premium, issu de vaches laitières Holstein, est haché à 4,5 mm et assaisonné façon « Chipotle » pour une expérience unique : tendre, juteux et délicatement épicé. Idéal pour une cuisson saignante ou à point. Disponible de 100 à 200 g la pièce.

Dry Aged & Bone Marrow Burger (Burger Bœuf Affiné & Moelle)

Ce chef-d'œuvre de saveurs a été développé par le chef Bart De Pooter**. L'alliance de viande maturée, de viande délicatement fumée et de moelle donne à ce burger unique une saveur riche et puissante, tout en restant très juteux. Haché à 4,8 mm, c'est un véritable joyau parmi les burgers. Disponible de 160 à 200 g la pièce.



Beef Burger (Burger de Bœuf Nature)

100 % pur bœuf Holstein, une race laitière reconnue pour la saveur crémeuse de son gras et sa faible empreinte carbone. Ici préparé avec un hachage de 4,5 mm et un assaisonnement pur (seulement 1 % de sel). Disponible de 60 à 200 g la pièce.



Bon à savoir

L'IQF (Individual Quick Freezing ou Surgélation Rapide Individuelle) est la référence absolue pour les burgers surgelés, garantissant à la fois la sécurité alimentaire et une qualité culinaire supérieure. En surgelant chaque steak séparément et instantanément, on évite la zone de risque bactérien tout en préservant l'intégrité des cellules pour sceller les jus naturels. Le résultat est un steak premium à griller dès la sortie du congélateur, qui conserve sa texture gourmet et sa mâche succulente.

La Perfection du « Pre-Smashed »

PRÊT EN
3 MIN !



Conçus pour les cuisines modernes, ces steaks déjà « smashés » offrent l'équilibre parfait entre texture et rapidité de service.

100% pur bœuf Holstein, les Pre-Smashed Burgers BEEF CLUB 29 se cuisent sans décongélation et sont prêts en 3 minutes, avec une croûte de Maillard parfaite.

Juteux, savoureux, avec un look « artisanal » et disponibles dans 3 recettes signatures : nature, aux épices fumées ou au bœuf affiné et à la moelle, 80 g par pièce (avec 2 tailles supplémentaires de 40 et 120 g pour le Smoked Pepper Burger).

Autres Options Gourmet

The Golden Crunch

Dans un bun classique : Laitue émincée | Fines tranches de concombre | Oignon rouge | Gruyère | Mayonnaise citronnée.



The Smoked Ruby

Dans un bun brioché : Laitue émincée | Cornichons | Oignons caramélisés | Raclette | Moutarde crémée.



Plus d'informations sur : www.beefclub29.com.

INSPIRATIONS

Picnic Club

Des idées fraîches pour vos premières escapades estivales, avec une sélection de recettes généreuses à déguster sur le pouce.





PITA – Soyez créatif

De succulentes tranches de poitrine de porc saisies à la poêle, associées au croquant de l'oignon rouge, de la tomate fraîche et des herbes du jardin.

Le tout sublimé par un aïoli et aux herbes. Avec la Poitrine de Porc longue cuisson BEEF CLUB 29.

NACHOS généreux – À partager

Un trio de viandes effilochées sur des tortillas de maïs, avec de généreuses tranches d'avocat, de radis et d'oignon rouge. Agrémenté d'olives noires, de poivrons ciselés, de tomates, de tiges de persil et d'une touche de crème.

Avec Pulled Meats (viandes effilochées) de bœuf, de poulet et de porc BEEF CLUB 29.



FLATBREAD – Version raffinée

Du bœuf tranché façon sashimi sur un lit généreux de tzatziki traditionnel avec une touche de ciboulette fraîche et parsemé de dés de poivrons et d'oignon, et d'une concassée de tomates acidulée.

Avec BEEF CLUB 29 Vittore Bavette.

INSPIRATIONS

Trésor Rouge

Au-delà des carpaccios classiques – souvent trop aqueux ou noyés sous le vinaigre balsamique – se cachent d’innombrables possibilités créatives. Voici une suggestion utilisant des produits frais du jardin et du garde-manger par touches subtiles car la signature de votre plat reste la haute qualité de votre viande.

Ici, nous sélectionnons le Vittore Carpaccio (faux-filet) BEEF CLUB 29 : une pièce maîtresse délicatement fumée qui apporte une identité mémorable et sophistiquée à votre carte. Un véritable joyau.

Mariné pendant 14 jours avec un mélange breveté d’herbes, d’épices et d’huiles naturelles, le faux-filet signature de BEEF CLUB 29 est ensuite fumé à froid à 32°C, avant 5 jours de maturation supplémentaire. Vous le servirez en tranches ultra-fines pour un carpaccio, une mise en bouche ou un sandwich premium. Disponible frais ou surgelé +/- 1.5 kg. Non adapté à la friture ou au réchauffage.



Composez votre trésor :

- Le joyau : tranches ultra-fines de Vittore Carpaccio
- Le jardin : feuilles de chicon et mâche, dés de betterave, cébette émincée
- L’assaisonnement : huile d’olive extra-vierge
- L’accent : bleu et noix



Quoi de Neuf ?

Découvrez la collection Crispy Chicken de BEEF CLUB 29. Réalisée avec de la viande de poulet européenne, elle offre plusieurs options de panure pour une touche dorée et un croustillant irrésistible.

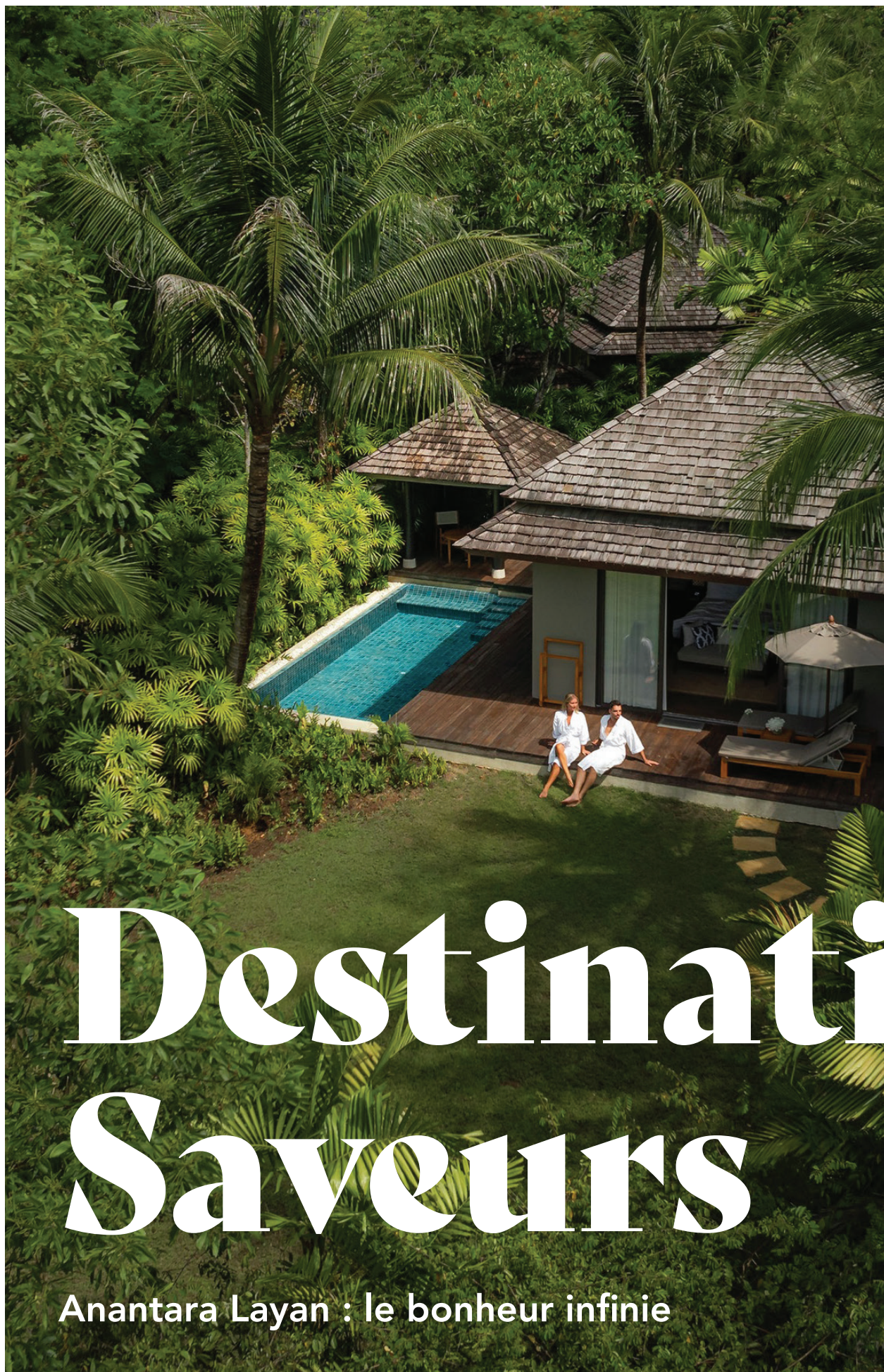
- Chapelure classique au grain fin et régulier.
- Panko de style japonais pour une panure légère et élégante.
- Cornflakes pour un croquant généreux et rustique.

Et la collection se décline en 4 formats, pour répondre aux besoins de votre équipe et aux envies de vos clients.

Pour plus d'informations, contactez votre 'meatlover'.



PHUKET, THAÏLANDE



Destinatis Saveurs

Anantara Layan : le bonheur infinie



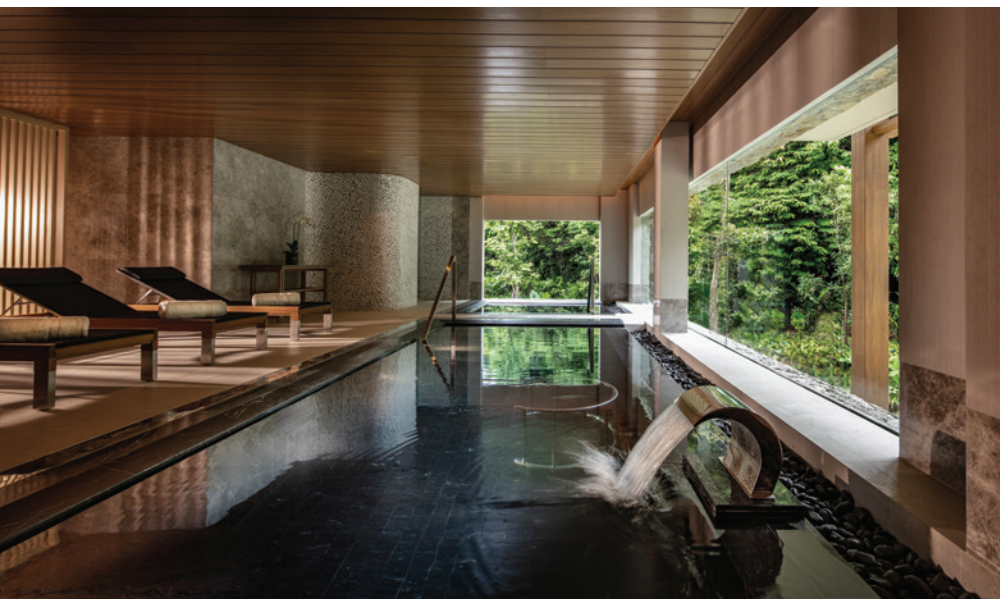
Le nom Anantara dérive du mot sanskrit ancien signifiant « sans fin », une philosophie qui prend tout son sens dès que l'on foule le sable blanchi par le soleil de Layan Bay à Phuket, en Thaïlande. Ici, sur une étendue isolée de la côte ouest de Phuket, l'horizon ne se contente pas de rejoindre la mer ; il invite à un état de contemplation permanent. Pour le voyageur exigeant, il ne s'agit pas seulement d'un resort, mais d'une référence en matière de sanctuaire tropical - où l'esprit sauvage de l'Andaman rencontre le raffinement contemporain.



Un sanctuaire privé

Le cœur de l'expérience Layan réside dans sa collection de villas avec piscine et de résidences, conçues pour effacer les frontières entre l'intérieur et la nature sauvage. Les Villas « Beach Access Pool » offrent une connexion directe avec la côte, où le rythme des marées sert de métronome naturel à la journée.

Pour ceux qui recherchent le sommet de l'exception, les Layan Residences by Anantara sont perchées sur la colline couverte par la canopée. Ce sont de vastes prouesses architecturales – des sanctuaires de plusieurs chambres dotés d'espaces de vie aux parois de verre et de piscines à débordement qui semblent se déverser directement dans les baies turquoise en contrebas. Avec des « Villa Hosts » dédiés à chaque détail, l'expérience est synonyme d'autonomie totale et de luxe discret.



La nouvelle frontière de la vitalité

Au-delà du spa traditionnel, le complexe a dévoilé Layan LIFE, son concept de bien-être. Déployé sur deux étages au design biophilique, l'établissement fait le pont entre les soins thaïlandais ancestraux et la science moderne de la longévité.

C'est un parcours holistique qui respecte les quatre éléments : Terre, Eau, Vent et Feu. Du body-screening de haute technologie à l'oxygénothérapie, en passant par les compresses d'herbes traditionnelles issues des propres jardins du resort, l'objectif est une recalibration sur mesure de soi. Il offre un contrepoint serein et minimaliste au feu intense des cuisines du complexe.

Un dialogue culinaire entre feu et étoiles

À Anantara Layan, l'expérience gastronomique se définit par une dualité fascinante – une conversation entre l'intensité terrestre et les hauteurs poétiques de l'horizon thaïlandais.

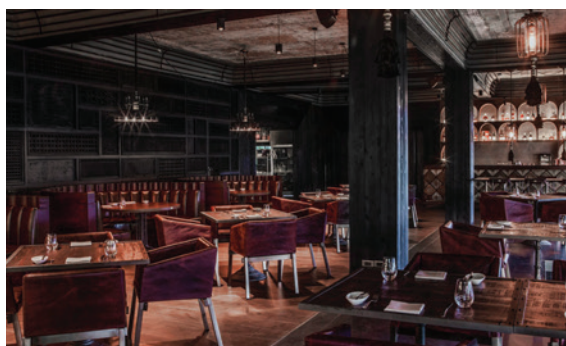
Age : la maîtrise de la flamme

Le grill emblématique du resort, Age, est un lieu où la précision rencontre les plus belles pièces. Ici, l'accent est mis sans compromis sur l'ingrédient et la maîtrise du grill Jospier – un four à charbon spécialisé qui permet aux chefs d'exploiter la puissance brute de la flamme pour créer une saisie fumée parfaite. L'esthétique y est industriel-chic, mêlant bois sombres et cave à vin d'exception, offrant un sanctuaire sophistiqué pour les connaisseurs de textures et de saveurs fumées.



Dara : une expérience céleste

Tirant son nom du mot thaïlandais pour « étoile », ce lieu offre un contraste raffiné avec le grill. Alors qu'Age se concentre sur l'intensité de la saisie, Dara explore les nuances complexes de l'héritage thaïlandais. C'est une mosaïque vibrante d'épices locales et d'herbes du jardin, où les techniques traditionnelles sont réinventées avec une élégance moderne sous la voûte étoilée.



Vous souhaitez créer des expériences culinaires mémorables pour vos équipes et vos clients avec Bart De Pooter ?

Consultez la page 7 / « Bart on the go » et contactez-nous : bart@beefclub29.com.

Bart on the go

Fin janvier, Age a accueilli une résidence exclusive de deux nuits : le « Bart De Pooter Journey ». Caractérisée par un partage d'expertise concret, la collaboration entre l'équipe culinaire d'Age et le chef doublement étoilé a donné naissance à un menu dégustation centré sur le bœuf premium. De la boucherie technique à l'assaisonnement final, chaque plat célébrait un véritable dialogue interculturel à travers le prisme d'ingrédients purs.

« Collaborer avec l'équipe d'Age a été un moment fort de mon voyage. Il règne dans cette cuisine une énergie rare – un équilibre parfait entre la discipline technique et l'hospitalité thaïlandaise authentique. Travailler avec une équipe aussi dévouée et partager notre approche du bœuf Holstein nous a permis de repousser les limites du grill. »

— Bart De Pooter



Ingrédients de Phuket - Les favoris d'Age x Bart

SALICORNE : Récoltée le long de la côte d'Andaman, elle apporte un croquant salin naturel qui vient trancher avec la richesse des viandes maturées.

AIL NOIR : Un trésor fermenté utilisé dans la haute cuisine thaïlandaise moderne pour sa profondeur sucrée, umami et sa note balsamique.

CRÈME DE COCO : Dans plusieurs des sauces créées par Bart pour cette résidence, la crème de coco remplace les produits laitiers traditionnels pour apporter un onctueux velouté tropical.

POMELO : Issu des vergers locaux, ses « perles » d'agrumes douces-amères agissent comme un « trou normand » élégant aux côtés du bœuf grillé.

La Sélection 2+9



COUTEAU KAI SHUN DM-0777

« Le couteau des grands chefs », Kiritsuke classique, fabriqué à la main au Japon et polyvalent. Une édition limitée a été offerte au chef Bart lorsqu'il travaillait au Japon. Disponible sur www.kai-europe.com

1. MACALLAN NIGHT ON EARTH

Notes de sablé, de cannelle et d'orange. Quand les 'meatlovers' deviennent des 'whiskylovers'.

2. OENOPS XINOMAVRAW

Xinomavro grec, intervention minimale. Notes fruitées complexes, bouche juteuse. L'accord parfait pour la Collection Vittore. Plus d'informations sur www.oenopswines.gr

3. PITA GRECQUE TRADITIONNELLE

Une star de notre Picnic Club. Disponible sur www.beefclub29.com

4. AGE, PHUKET

Le théâtre culinaire d'Anantara, au sommet de la falaise. Des viandes grillées à la flamme aux cocktails au coucher du soleil sur la côte dorée de Phuket. Plus d'informations sur www.agerrestaurant.com



beefbar
Bart de Monte-Carlo



TRANCHEUSE MANUELLE BERKEL B3

Une beauté noire sur pied, expertement sélectionnée par Max Gosschalk. Tranchant avec précision les viandes premium BEEF CLUB 29 lors des salons professionnels, d'Amsterdam à Milan.

5. BEEFBAR, MONTE-CARLO

Un ami fidèle depuis des années.
www.beefbar.com/monaco/

6. CHICON BLANC DES PAYS-BAS

La référence absolue pour son amertume raffinée et son croquant. Idéal accompagné de noix et de fromage bleu, il sublimerait votre prochaine salade ou carpaccio, comme illustré dans notre recette « Trésor Rouge » en page 24.

7. BOÎTE D'ALLUMETTES BEEF CLUB 29

Indispensable pour les barbecues du dimanche, les feux de camp sur la plage et les bougies de fin de soirée. Vous pouvez créer votre boîte d'allumettes personnalisée pour vos célébrations, cadeaux d'entreprise ou de mariage sur www.imprintnow.com

8. HUILE D'OLIVE KALIOS

Co-créée avec le chef du BEEF CLUB 29, Bart De Pooter. Produite à partir d'une récolte tardive en janvier/février, lorsque les olives atteignent leur pleine maturité ; cette huile présente des notes de noix et de beurre. Disponible sur www.beefclub29.com

9. COCKTAIL GUEUZE & LIMONADE

Une version fraîche du classique Radler, élaborée avec de la bière belge. Nous suggérons une Gueuze premium (telle que le millésime 2016 de chez 3 Fontainen, disponible sur www.3fontainen.be), agrémentée d'un filet de jus de citron frais et d'une touche de cassonade. Garnir de tranches fraîches de citron ou de citron vert.



Vittore Carpaccio

Faux-filet mariné, délicatement fumé et mûré.

La signature carpaccio qu'il vous faut.

Boeuf Holstein

Goût intense et raffiné, fondant en bouche

Prêt à créer, sans préparation

www.beefclub29.com

