


L'invité de la semaine 

Christophe Dardus



Cette semaine, **Christophe Dardus**, éleveur de bovins, est l'invité de la semaine sur 750 Grammes.

750
grammes

Christophe nous raconte **son histoire**.

Un article intéressant à découvrir !

[invité semaine](#), [christophe dardus](#), [boeuf](#), [viandes](#)

L'histoire de Christophe Dardus

[Suiv. >>](#)



Mon histoire

Après des études agricoles, je suis parti à L'Ile de la Réunion faire ma coopération dans l'élevage, puis de retour en métropole, j'ai géré une exploitation agricole dans le midi, puis j'ai travaillé plus de 20 ans dans des sociétés liées à l'agriculture qui m'ont fait voyager dans le monde entier à la rencontre d'agriculteurs... et chaque rencontre me faisait rêver à l'exploitation dans laquelle je pourrais un jour poser mes valises ; j'ai même habité l'Italie qui m'a fait aimer les saveurs et les arômes des produits simples (les pâtes, le

basilic, les tomates, l'huile d'olive...) et un jour, de retour en France, par hasard, je suis tombé sur la Brenne : le paradis sur terre, la vraie campagne, la nature, les oiseaux, les étangs, et...mes vaches.... le paradis des vaches.

<< Préc.

Suiv. >>



Et voila : mes vaches sont bonnes, ma viande est de grande qualité...

J'en élève 110, des Charolaises et des Parthenaises dans ce Parc Naturel Régional de la Brenne. Ce sont deux races à viande, habituées au plein air et aux prairies, qui élèvent bien leurs veaux et dont la viande est réputée.

Nous sommes dans l'Indre, dans la région dite des « 1000 étangs » ; Les terres ne sont pas très riches, c'est une région très sauvage, paradis du gibier, des oiseaux migrateurs etc. mais l'herbe y pousse bien et les vaches s'y trouvent bien. Elles

mangent de l'herbe et du foin toute l'année à volonté et des céréales produites sur l'exploitation (Blé et Féverole).

Elles sont élevées tranquillement, sans stress et terminent leur vie dans un abattoir voisin de 15 kms. Elles ne connaissent donc pas les longs trajets en camion.

Habituellement dans les élevages comme le mien, les veaux sont nourris par leur mère jusqu'à 9 mois, puis on les envoie en Italie où ils se font engraisser à l'ensilage de maïs et au complément...puis ils nous reviennent pour se fondre dans la masse de la viande commercialisée par la grande distribution.

L'histoire de Christophe Dardus : La consommation française

<< Préc.

Suiv. >>



En France, nous consommons de moins en moins les morceaux « avant » de l'animal, les morceaux dits « à cuisson lente » car il faut les cuisiner longtemps (4 à 5 heures). Nous n'avons plus le temps, nous ne savons plus faire...et pourtant cette viande est très bonne et goûteuse (collier, basse côte, jarret, poitrine...).

J'ai donc eu l'idée de transformer les avants de mes animaux en plats cuisinés et de les commercialiser directement au consommateur final. Aidé par un traiteur, nous avons mis au point 6 recettes familiales et traditionnelles, cuisinés avec des épices fines et rares que j'ai trouvées lors de mes voyages, sans colorants ni conservateurs, stérilisés comme les bocaux de nos grands-mères.

Ainsi je propose une daube Provençale, un bœuf à la Gardiane, un Goulache, un Civet de bœuf, un bœuf façon Tajine et une sauce bolognaise. Nous utilisons de l'huile d'Olive de Toscane, du poivre

sauvage de Madagascar, du Paprika de Hongrie, du Raz el Hanout de Fez etc...

L'histoire est donc très simple : des vaches normales qui mangent de l'herbe normale, un abattoir voisin (une fin de vie non stressante), de bonnes épices, un bon chef.... (et au final, un bon plat dans son assiette).

<< Préc.



On le chauffe à feu doux moins de 10 minutes, on l'accompagne avec des pâtes, du riz, de la semoule, des pommes de terre ou de la polenta et voilà... on a un vrai repas, aux doux parfums du savoir faire de nos grands-mères, mais avec une note lointaine, sorte d'invitation au voyage. Equilibré, sain et énergétique de surcroît ! Ensuite, à chacun de vivre son repas à sa façon, avec un vin qui lui convient, quelques amis, de la musique...

Toute la difficulté a ensuite été de trouver un conditionnement qui conserve les qualités nutritives et gustatives des plats et qui soit pratique. C'est ainsi que j'ai découvert le sachet à maintien vertical Doypack®, une petite merveille !

Mes plats sont donc conditionnés dans un sachet (Doypack®), sans colorants ni conservateurs, stérilisés (comme les bocaux de notre jeunesse !).

De plus, le Doypack® est un procédé économique qui réduit l'espace de stockage, les déchets après consommation, les coûts de transport, le temps de stérilisation. Avec tout ça, je peux donc les envoyer par Colissimo.

Le sachet de 450 grammes contient 60% de viande, il est donc pour 2 ou 3 personnes et est à 8€. La Bolognaise elle est à 34% de viande et est à 6€.

Le sachet se conserve 2 années après la fabrication, à température ambiante...il convient à tous les placards de toutes les cuisines (domicile, bureau, à la campagne, à la montagne, dans le bateau....) ou dans les sacs à dos des randonneurs...

Blague à part : un bœuf façon Tajine, de la semoule du commerce (2,5€ pour 8), un Boulaouane gris (-de 5€)...vous avez un repas original, sympa, délicieux à un prix très raisonnable ...