

La viande et le polo argentins ont montré leur excellence en Europe

Pendant la haute saison d'été sur la Côte d'Azur, la coupe « Côte d'Azur Argentine Beef » s'est déroulée au Polo Club Saint-Tropez, du 4 au 14 août. Le tournoi, l'un des plus importants de l'Union européenne, a été le théâtre de la promotion de la viande argentine de haute qualité.

Après la finale du tournoi, remportée par l'équipe « Amanara » -composée par Lorenzo Chavanne, Santiago Chavanne, Manuel Fernández Llorente et le leader Ranjan Sen-, une « Nuit argentine » s'est organisée, avec la brillante participation du chef Mauro Colagreco, récompensé avec 3 étoiles Michelin pour son restaurant Mirazur, élu le meilleur restaurant du monde par The World's 50 Best Restaurants.

Colagreco, avec l'équipe de Casa Fuego –une autre de ses entreprises, intimement liée au grill argentin- ont préparé un menu à 4 plats, pour les presque 300 invités spéciaux, parmi lesquels se trouvaient des chefs français renommés, tels que Mickael Tourteaux (2 étoiles Michelin), Cyril Lignac (le plus médiatique du pays) et Christian Garcia (chef de SAS le Prince Albert II de Monaco), ainsi que des importateurs et distributeurs de viande, des propriétaires de restaurants, des journalistes, des autorités françaises et des personnalités de la vie sociale européenne.

Le menu comprenait des empanadas à la humita et à la viande, des poireaux grillés et saucisse butifarra, une entrecôte grillée avec des pommes de terre et un flan à la confiture de lait avec de la crème Chantilly.

L'événement a été organisé par l'Institut pour la promotion de la viande bovine argentine (Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina - IPCVA), l'Ambassade de la République Argentine en France et le Polo Club Saint-Tropez. Cela, dans le cadre de la stratégie mise en œuvre par l'IPCVA, en profitant du polo -discipline dans laquelle l'Argentine est le leader mondial incontesté- comme plate-forme pour la promotion et le positionnement de la viande argentine sur les marchés à fort pouvoir d'achat. Et de la Côte d'Azur comme un lieu unique, choisi par les marques internationales les plus exclusives.

« Nous avons la meilleure viande et le meilleur polo du monde, avec ces atouts nous avons passé un accord de coopération avec l'Association argentine de polo pour promouvoir notre viande en même temps que le polo. Nous sommes à l'Open argentin de Palermo, nous avons été à l'U.S. Open, et aujourd'hui nous nous trouvons dans ce lieu emblématique en Europe, pour montrer notre viande de haute qualité », a dit Juan José Grigera Naón, président de l'IPCVA.

« C'est un honneur de faire partie de cet événement, avec la participation de l'un des meilleurs chefs du monde : Mauro Colagreco », a déclaré Leonardo Costantino, ambassadeur de l'Argentine à Paris. « L'excellence de Mauro s'ajoute à l'excellence de notre polo, pour mettre en valeur toutes les qualités des produits argentins sur des marchés de plus en plus exigeants », a affirmé M. Costantino.

« L'Europe est un marché de haute qualité, où nous visons à augmenter la valeur par tonne. Il est alors stratégique d'associer le produit à l'excellence. Mais c'est aussi une priorité de promouvoir la durabilité de la production de viande bovine argentine, un aspect fondamental dans les discussions qui ont lieu dans différents forums internationaux », a ajouté M. Grigera Naón.

Dans le même sens, Mauro Colagreco a déclaré : « Je crois que la tendance de consommation de viande va aller de plus en plus vers la qualité. Et évidemment la qualité va de pair avec ce qui est sain pour les humains, mais aussi bon pour la Terre, pour la planète. Et on sait, ce n'est pas quelque chose à discuter : le bétail élevé dans des pâturages en plein air a une compensation de l'émission de carbone CO2. En plus, c'est une viande qui aura le goût des pâturages mangés. Ce sont des animaux qui marchent et cela donne une viande plus savoureuse et de meilleure qualité ».

Il a ajouté : « Ma cuisine est une cuisine très personnelle, pas très particulière, mais évidemment marquée par mes origines, par mon pays, l'Argentine, par mes souvenirs, les saveurs de mon enfance, mes mémoires et tout ce qu'on apporte dans son sac à dos, toujours, ce qu'on ne peut pas laisser de côté. Ce qu'on a fait aujourd'hui, ici dans le village de Saint-Tropez, en cuisinant de la viande argentine, est quelque chose qui me touche au cœur, parce que c'est un peu l'environnement où l'on a grandi, qu'on a partagé avec les amis, les proches, la famille ».

Présence de la Frégate Libertad

La Frégate Libertad, arrivée en coïncidence à la Côte d'Azur, s'est ajoutée à la rencontre, avec la présence de la bande de musique qui a joué les hymnes de l'Argentine et de la France.

Également, dans le cadre de la réception offerte par le capitaine et commandant Carlos Pedro Schavinsky Trincherro, dans le port de Toulon (France), le président de l'Institut pour la promotion de la viande bovine argentine (IPCVA), Juan Jose Grigera Naón, a remis à l'équipage une plaque en hommage au 50^e voyage d'instruction. La cérémonie s'est déroulée en présence de l'ambassadeur de la République Argentine en France, Leonardo Constantino, des autorités de la marine française et d'invités spéciaux.