



CHÂTEAU DE LA GAUDE **AIX-EN-PROVENCE. Le bœuf de Kobe à la dégustation**

Le **Château de la Gaude a** désormais l'honneur de faire partie de la petite famille de restaurants en France pouvant offrir le « meilleur bœuf du monde ». RARE. Cette viande, célèbre pour sa tendreté, sa saveur riche et sa graisse délicate, demande une attention toute particulière qui induit une petite production et une grande rareté. Par conséquent, les établissements doivent établir une candidature précise qui est ensuite étudiée car seule une minorité d'entre eux a la chance d'être sélectionnée pour travailler cette viande d'exception.

3 raisons qui expliquent pourquoi le bœuf de Kobe est une viande aussi rare :

- Elle provient d'une race spécifique de bovins, les Tajima, qui sont élevés dans des conditions strictes et limitées à la région de Kobe au Japon.
- Le nombre d'éleveurs de ces bovins est restreint.
- Le processus d'élevage est très exigeant, les bovins étant choyés et nourris de manière particulière pour garantir la qualité et la tendreté de la viande. Ils sont massés quotidiennement pour répartir uniformément la graisse dans leur viande.

Le chef Mathieu Dupuis Baumal travaillera cette viande dans le plus grand respect de la tradition et elle est à découvrir au restaurant japonais le K.

•

<https://chateaudelagaude.com/restaurant-le-k>

reservation@chateaudelagaude.com

Ouvert midi et soir du mardi au samedi

