



## PARTENARIAT

## Le wagyu de Mazerolles séduit les chefs

**R**éputé pour sa viande d'exception, le bœuf wagyu, race d'origine japonaise, émerge dans les élevages français. Illustration à Petit-Mars, au nord de Nantes (44), où Emmanuel Rialland s'est lancé en 2012. Son projet s'insère dans celui du Domaine de Mazerolles, initié par Pierre Hoflack et Jean-Gilles Rialland, son frère, pour restaurer 750 hectares de marais et tout un écosystème.

Les bœufs wagyu pâturent dans le marais et, l'hiver, ils sont à l'abri dans un bâtiment d'élevage moderne et spacieux. Emmanuel Rialland les bichonne pour éviter stress et maladies. Brosses de massage, musique classique, alimentation en foin bio du marais et tourteaux de lin, eau enrichie en microalgues... le bien-être animal est au cœur de son élevage B.Wag. Et ce, pour proposer une qualité de viande constante aux chefs auxquels il vend en direct. Le persillé du wagyu, ce gras intramusculaire qui lui donne ce goût si particulier, séduit de plus en plus de cuisiniers. Dont ceux



Les chefs de l'Académie culinaire de France sont venus à Mazerolles découvrir l'élevage d'Emmanuel Rialland.

de l'Académie culinaire de France, partenaire du Domaine de Mazerolles depuis trois ans, et venus en nombre les 28 et 29 juin pour l'inauguration officielle du site. Parmi eux, Gérard Cagna, l'un des premiers chefs français à avoir mis du wagyu à sa carte, qui l'a préparé grillé à la plancha pour l'occasion. Le chef nantais Olivier Dardé en a, lui, présenté une version modernisée, en burger avec mâche et tomme bio nantaise. Les chefs ont découvert l'élevage extensif d'Emmanuel Rialland, qui espère démarrer une bête par semaine d'ici à deux ans. ●