SOROVISA

L'ART DE LA VIANDE

DEPUIS 1979



ÉDITION 2026



SOMMAIRE

ÉDITO 03

SAVOIR-FAIRE 04-05

BOEUF 06-61

VEAU 62-67

PORC 68-75

AGNEAU 76-79

VOLAILLE 80-93

TRIPERIE-PARRURE OS 94-95

PLATS CUISINÉS 96

SAUCISSERIE 97

CHARCUTERIE 98-103

BASSE TEMPÉRATURE 104-105

GIBIER SAUVAGE 106-107

NOTES 108-109



SOROVISA

DEPUIS 1979



ÉDITO

Chers clients et partenaires,



Il y a trois ans, nous avons eu l'honneur de reprendre Sorovisa, entreprise fondée il y a plus de soixante ans comme boucherie de quartier à Royan. Aujourd'hui, nous sommes fiers de perpétuer cet héritage tout en y apportant notre vision et notre passion pour la viande d'exception.

Sorovisa, l'art de la viande sur-mesure depuis plus d'un demi-siècle

Composée d'une quarantaine de collaborateurs, Sorovisa est désormais un grossiste reconnu, distribuant sur tout le territoire national et dans plusieurs pays européens. Nous restons fidèles à notre ADN artisanal : la qualité des produits, la proximité avec nos éleveurs et l'exigence d'un service pensé pour les professionnels.

Fidèles à notre ADN de boucherie, nous défendons la qualité, la proximité et l'excellence

Ce catalogue vous accompagnera tout au long de l'année, en vous offrant une sélection rigoureuse de viandes issues de terroirs d'exception.

Merci pour votre confiance et votre fidélité.

À très bientôt,

Julien Alemant
Directeur de Sorovisa

&

Gérard Lhermite
Directeur de Sorovisa

TOUT UN SAVOIR-FAIRE

Sorovisa, l'art de la viande sur-mesure depuis près d'un demi-siècle.

Basée en Charente-Maritime, Sorovisa sélectionne et façonne des viandes d'exception pour les professionnels exigeants.

Notre force ? Une relation directe avec des éleveurs passionnés installés en Nouvelle-Aquitaine et sur d'autres terroirs emblématiques. Nous les choisissons pour leur engagement au service de la qualité et de la régularité. C'est en grande partie grâce à cette proximité géographique autant qu'humaine, que nous accédons à des viandes authentiques. Un engagement qui prend tout son sens lorsqu'il se prolonge, grâce à votre savoir-faire de restaurateur, jusqu'au palais du consommateur.

Chaque pièce est travaillée avec soin dans nos ateliers. Piéçage précis, découpe à façon et maturation sur os selon vos préférences : des gestes artisanaux que nous appliquons quotidiennement pour garantir une production sur mesure, conforme à vos attentes.

Fidèles à la tradition et respectueux de la culture bouchère dont nous sommes les héritiers, nous perpétuons des gestes ancestraux avec exigence et passion. Mais chez Sorovisa, cet attachement à l'artisanat n'exclut ni l'audace ni l'innovation : nous cultivons un esprit avant-gardiste, tourné vers l'avenir, pour proposer de nouvelles tendances et anticiper vos attentes sans jamais renier nos racines.

Sorovisa


SOROVISA
DEPUIS 1979



BŒUF DE COUTANCIE

UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS DEPUIS 1956



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Fondée en 1956 par Charles Dufraisse, la Ferme de Coutancie est aujourd'hui dirigée par son fils Bernard, qui perpétue sur 500 hectares une approche rigoureuse et autonome de l'élevage. Les bovins, sélectionnés sur pied pour leur conformation exceptionnelle, grandissent d'abord en prairie, avant d'être conduits dans des espaces adaptés à l'engraissement.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Ici, le climat océanique et les sols granitiques façonnent un terroir spécifique, où la race limousine exprime pleinement son potentiel, bien loin de créer ce qu'elle offrirait sur d'autres terres.



LA MAIN DE L'HOMME

À Coutancie, rigueur et qualité vont de pair. Les animaux, élevés sur les prairies fertiles, sont ensuite nourris avec une ration équilibrée, riche en protéine et énergie, élaborée à partir des ressources de la ferme : fourrages, maïs grain, céréales, tourteaux de colza et de tournesol. Une alimentation maîtrisée, pensée pour révéler tout le potentiel des bovins.

SOROVISA

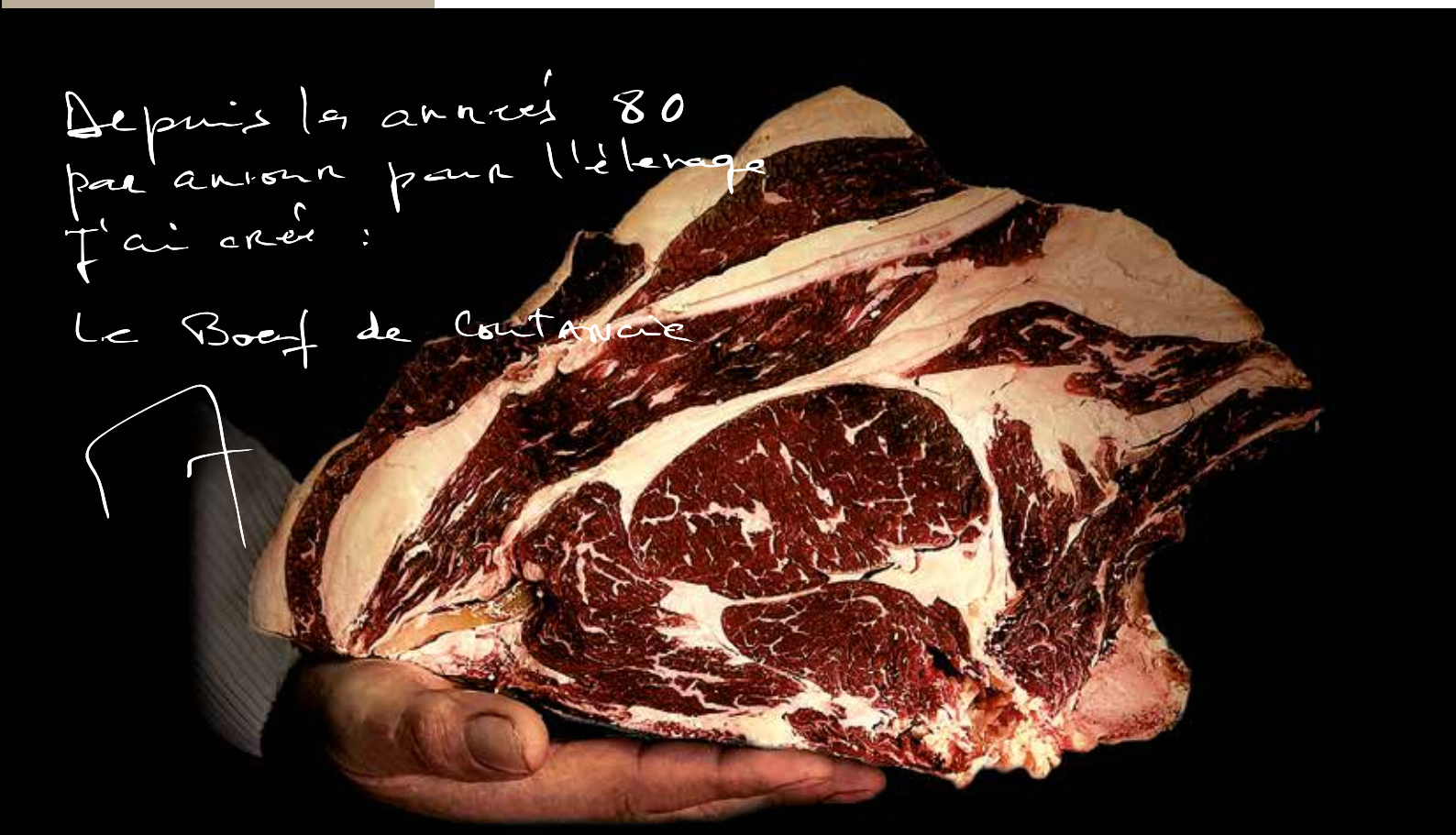
- Demi-bête
- ART13
- ART8
- Épaule + Capa
- Aloyau 13 côtes
- Aloyau 8 côtes
- Déhanché avec bavette
- Déhanché
- Coquille en maturation

BOEUF DE COUTANCIE PÉRIGORD VERT

Chez Sorovisa, nous sélectionnons nos partenaires avec exigence. La ferme de Coutancie, spécialisée dans l'engraissement traditionnel du bœuf Limousin, mais aussi Salers, Charolais et Aubrac, incarne parfaitement nos valeurs. Sa production artisanale, confidentielle et de haute qualité rend ses viandes rares sur le marché. C'est cette excellence discrète que nous souhaitons offrir à nos clients en quête de tradition et de viande d'exception.



Benoit Thepenier de Sorovisa, Emmanuel Gourault sélectionneur et l'éleveur Bernard Dufraisse





L'ETABLE BAZADAISE

UN GRAND CRU BOVIN



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Fondée en 2019 à Auros, en plein cœur de la Gironde, L'Étable Bazadaise est le projet passion de Pierre-Julien Allard. Enraciné dans un terroir riche, il élève avec exigence deux races d'exception : les bœufs Wagyu et Bazadais. Doté d'un troupeau d'environ 40 têtes, il combine un savoir-faire traditionnel à une intense rigueur contemporaine pour offrir des viandes exceptionnelles.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Les veaux sont élevés au lait maternel et à l'herbe pendant 6 mois. Une fois sevrés, boeufs et génisses vont en Mayenne pour être élevés 100 % à l'herbe jusqu'à leur 3 ans. À leur retour à Auros, les génisses vont à la reproduction, et les boeufs retrouvent l'étable pour y être engraissés.



LA MAIN DE L'HOMME

Élevés comme un grand cru, boeufs et génisses se nourrissent de rations céréalières minutieusement préparées et entonnent deux verres de moût de Sauternes par jour pour intensifier l'engraissement des bœufs.

SOROVISA

- Demi-bête
- ART13
- ART8
- Épaule + Capa
- Aloyau 13 côtes
- Aloyau 8 côtes
- Déhanché avec bavette
- Déhanché
- Coquille en maturation

WAGYU ET BOEUF DE BAZAS GIRONDE

Chez Sorovisa, nous avons trouvé à L'Étable Bazadaise l'excellence que nous recherchons : celle d'un éleveur exigeant et passionné, et celle de deux races parmi les plus confidentielles du monde bovin, le Wagyu et le Bazadais. C'est la rencontre d'une génétique d'exception et d'un savoir-faire rigoureux qui donne naissance à des viandes rares, régulièrement distinguées par les plus hautes récompenses depuis le Prix de Qualité Bouchère jusqu'à la plus haute distinction du Roi Bœuf de Bazas 2025.



J.Alemant, P.J Allard-L'étable Bazadaise et G.Lhermite à la remise des prix du "Roi Boeuf 2025".





LABEL ROUGE D'EXCEPTION



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Au cœur de la Chalosse, les éleveurs perpétuent un modèle traditionnel autonome. Les bœufs blonds d'Aquitaine naissent à la ferme, pâturent plus de six mois par an, puis sont engraissés lentement à l'étable, nourris de maïs et de fourrages cultivés sur place. Un élevage maîtrisé, respectueux du temps long et des cycles naturels.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Entre Adour et Gave de Pau, la Chalosse repose sur des coteaux argilo-calcaires mêlés de sables fauves et de limons. Ce sol fertile, allié à un climat doux, nourrit prairies et maïs de qualité : un terroir idéal pour un élevage lent offrant une viande persillée au grain d'une grande finesse.



LA MAIN DE L'HOMME

En Chalosse, l'élevage est affaire de famille et de générations. Les éleveurs conduisent leurs bêtes avec méthode : sevrage tardif, pâturage long, engraissement sur paille au maïs grain entier, sans ensilage. Ce savoir-faire régional, hérité des traditions landaises, donne au Bœuf de Chalosse toute son identité, tendreté et profondeur de goût.

SOROVISA

- Demi-bête
- ART13
- ART8
- Épaule + Capa
- Aloyau 13 côtes
- Aloyau 8 côtes
- Déhanché avec bavette
- Déhanché
- Coquille en maturation

BOEUF DE CHALOSSE SUD-OUEST

Sorovisa a choisi le Bœuf de Chalosse pour sa singularité : un élevage enraciné dans un terroir landais cultivé depuis l'Antiquité, structuré dès les années 1950 par l'engraissement au maïs, et scellé par le premier Label Rouge attribué à un bœuf en 1991. Nous avons voulu ce symbole d'authenticité : une viande née d'un héritage séculaire, d'un modèle collectif pionnier et d'un savoir-faire rare, que nous sommes fiers de partager.



Boeuf de Chalosse





BOEUF NOIR 100% BRETON



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Les élevages Ejendu reposent sur un réseau de petites fermes familiales bretonnes d'environ 40 ha, souvent en polyculture-élevage. Les bêtes sont des génisses, nées localement, évoluant en plein air et nourries à l'herbe ainsi qu'aux fourrages de la ferme. Cette approche autonome garantit des carcasses homogènes et qualitatives, dans le respect du rythme naturel des animaux.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Le terroir breton repose sur des sols granitiques, schisteux et limoneux, bien drainés et naturellement fertiles. Le climat océanique, doux et régulier, assure une pousse d'herbe constante, même en été. Nourrissante et généreuse, elle permet aux bovins Ejendu de s'alimenter naturellement toute l'année. .



LA MAIN DE L'HOMME

Face à la vigueur des pâtures bretonnes et à la croissance qu'elles favorisent, les éleveurs ont misé sur la génisse Ejendu : une femelle n'ayant pas vêlé, dont la morphologie et la finesse correspondent idéalement à cet environnement généreux. Il a fallu l'œil averti de l'homme pour transformer cette harmonie naturelle en un élevage d'exception.

SOROVISA

- ART8
- Déhanché sans bavette
- Coquille maturée

BOEUF EJENDU BRETAGNE

Chez Sorovisa, l'Ejendu s'impose par l'élégance de son équilibre. Une génisse élevée sur les prairies fraîches de Bretagne, à la croissance rapide offrant une viande fine et délicate. Des carcasses régulières, de petit gabarit, au gras discret et fondu : parfaites pour une restauration exigeante et un public en quête de tendreté naturelle, du cousu main.



Génisse Ejendu





Ferme du Trèfle

UNE VIANDE DE HAUTE QUALITÉ



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

La Ferme du Trèfle, une exploitation familiale active depuis 1919 à Vandeins (Ain), est aujourd'hui dirigée par la quatrième génération, Jérôme Curt. Sur 150 ha de prairies, il élève environ 130 mères Aberdeen Angus en liberté, à l'herbe et au foin, avec une attention constante portée au bien-être animal et à la qualité de la viande.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Sols argilo-calcaires fertiles et climat tempéré forment, à la Ferme du Trèfle, un environnement idéal. Régulièrement abreuvées par les pluies, les prairies riches en légumineuses offrent une alimentation naturelle qui permet aux Angus de développer une viande persillée, tendre et régulière. De la haute couture bouchère.



LA MAIN DE L'HOMME

Jérôme Curt élève ses Angus avec rigueur et attention. L'étable a été pensée pour garantir calme et bien-être au troupeau. L'alimentation, finement régulée, suit le rythme sur-mesure de chaque animal. Un savoir-faire familial, précis et engagé.

SOROVISA

- Aloyau 13 côtes
- Déhanché sans bavette

ABERDEEN ANGUS FRANCE

Chez Sorovisa, nous avons souhaité intégrer une Angus qui soit sélectionnée et fidèle à l'esprit de la race : tendre, régulière, naturellement persillée et joliment conformée. À la Ferme du Trèfle, nous avons trouvé un équilibre juste entre terroir, conduite d'élevage et exigence. Cette approche cohérente et maîtrisée, offre une expression de l'Angus que nous recherchons et que nous défendons.



Aberdeen angus





LE MARAÎCHIN par Karl

NATURE EN HERITAGE



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Issu d'une famille d'éleveurs, Karl Biteau perpétue en Charente-Maritime une tradition régionale qui était vouée à disparaître. Engagé en agriculture biologique et défenseur des races locales, il élève uniquement des taureaux castrés de race maraîchine. Une démarche rare, un réel conservatoire, qui participe activement à la préservation d'un patrimoine vivant.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Les bœufs évoluent dans une vaste zone littorale protégée, préservée de toute activité humaine depuis plus de 80 ans. Ces prairies humides, issues d'anciens bras de mer, offrent une herbe naturellement riche, idéale pour les Maraîchins, race rustique proche de l'Auroch. Ce terroir intact et sauvage incarne l'engagement de Karl : proposer une viande authentique, en parfaite harmonie avec un paysage préservé.



LA MAIN DE L'HOMME

Chez Karl Biteau, l'élevage commence là où tout appartient encore au sauvage. Les bœufs maraîchins naissent et grandissent sur leur terroir d'origine, en liberté, au cœur du marais. Puis vient le temps de l'homme : Karl intervient, guide, nourrit, affine. Par son geste, il civilise cette matière brute, engraisse et ainsi façonne une conformation lente, une viande pleine, pour l'amener respectueusement vers une tradition bouchère exigeante.

SOROVISA

- Demi-bête
- ART13
- ART8
- Épaule + Capa
- Aloyau 13 côtes
- Aloyau 8 côtes

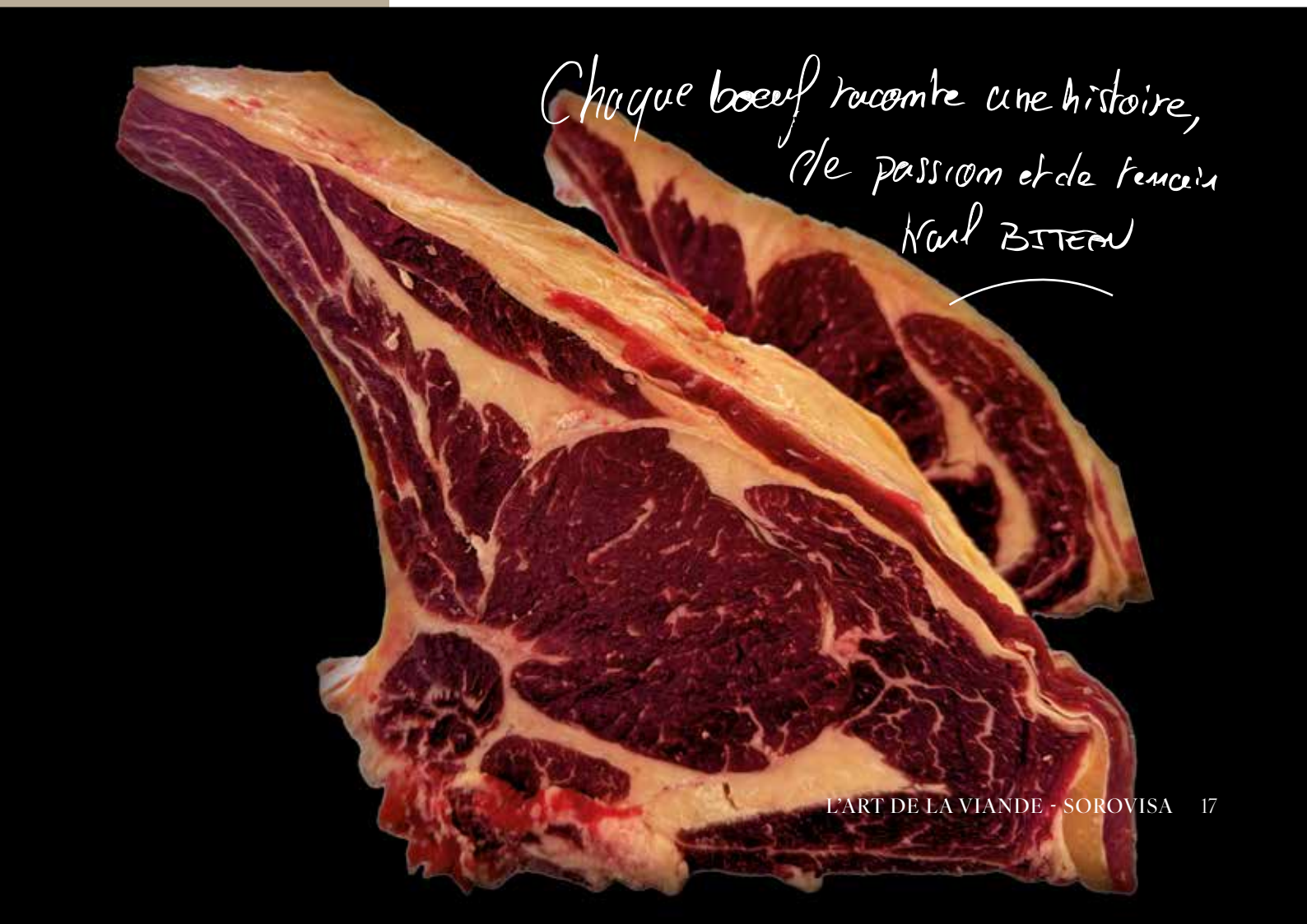
BOEUF MARAÎCHIN

CHARENTE MARITIME

Il y a des élevages qui suivent la tradition. Et d'autres, plus rares, qui remontent à l'origine. Avec Karl, c'est là que tout commence : une race ancienne, née sur ces terres humides du littoral, un marais sans trace d'homme, un troupeau libre encore marqué par le sauvage. Sorovisa ne pouvait qu'être touchée par cette quête de pureté. Celle d'un éleveur qui n'imite rien, mais cherche la vérité de la viande dans ce qu'elle a de plus juste, de plus nu, de plus authentique. À travers cette viande, c'est « l'essentiel » que nous souhaitons vous offrir.



Julien Alemant, Antoine Labbé, et l'éleveur Karl Biteau au marais d'Yves.





MARAIS DE HIERS-BROUAGE

• LA FERME DU GATY •

SAVEURS & PATRIMOINE GÉNÉTIQUE

L'ÉLÉGANCE DES HIGHLANDS



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

À la Ferme du Gaty, Faustine veille sur un troupeau pas comme les autres. Sur cette exploitation familiale nichée dans les marais proches de Brouage, elle élève en liberté plusieurs races rustiques et menacées, dont la majestueuse Highland Cattle, emblème de son engagement. Ici, chaque bête contribue à la préservation d'un patrimoine vivant, rare et enchanté, au cœur d'un paysage maritime protégé.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Les Highlands de la Ferme du Gaty s'épanouissent au cœur d'un vaste espace naturel aux sols salés et limoneux, riches en biodiversité : roseaux, prairies humides et orchidées s'y côtoient. Ce paysage maritime rappelle les hauts plateaux d'Écosse où la Highland Cattle est née. Une affinité naturelle entre terroir et animal, où l'herbe grasse et la liberté dessinent une viande expressive et persillée.



LA MAIN DE LA FEMME

Chez Faustine, chaque bête a une histoire, souvent commencée au biberon. Ce lien quotidien, intime, donne à son élevage une douceur rare. Certaines Highlands vivent neuf, parfois dix ans, avant un engraissement lent, conduit avec patience et respect. Ici, rien n'est précipité. C'est un métier de passion, de famille, de regard. Une manière d'élever comme on n'en trouve nulle part ailleurs.

SOROVISA

- Demi-bête
- ART13
- ART8
- Épaule + Capa
- Aloyau 13 côtes
- Aloyau 8 côtes

BOEUF HIGHLAND CATTLE BROUAGE

Nous cherchons des viandes qui ont une âme. À la Ferme du Gaty, nous avons rencontré bien plus qu'une race rare : une éleveuse passionnée, un terroir préservé, un élevage lent, respectueux, profondément sincère. Faustine élève ses Highlands avec patience, attachement et exigence. C'est cette justesse, presque silencieuse, qui nous a convaincus.



Éleveuse Faustine Oudin et Julien Alemant





Herriko
HARAGIA - VIANDE DU PAYS BASQUE

VIANDE DE NATURE 100% BASQUE



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Les élevages Herriko sont tous basques, profondément. Ce sont des fermes familiales, implantées en plein cœur du territoire, dans les vallées, les collines ou les contreforts des Pyrénées. À taille humaine, elles élèvent leurs bovins de manière autonome, un élevage à l'engraissement lent, respectueux des rythmes naturels du Pays Basque.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Un terroir façonné par des sols schisteux, gréseux et limoneux, bien drainés. Le climat océanique, doux et humide, favorise une végétation riche, herbes de montagne, légumineuses et pâturages naturels. La Blonde d'Aquitaine, sélectionnée ici, trouve dans ce milieu un environnement singulier lui conférant une expression propre à son origine.



LA MAIN DE L'HOMME

Les éleveurs pratiquent le bortüsorhoka, une transhumance pyrénéenne où les troupeaux montent librement en estive l'été, retournant le soir en vallée, un savoir-faire inscrit au patrimoine immatériel français. Ils maîtrisent également l'erekinka, le feu pastoral contrôlé, pour régénérer les pâturages en favorisant une herbe fraîche et abondante. Ces touches humaines, collectives et ancestrales participent à la singularité de Herriko.

SOROVISA

- ART8
- Déhanché
- Coquille maturée

BOEUF HERRIKO PAYS BASQUE

La France est une mosaïque de traditions ; le Pays Basque en est l'un des joyaux les plus vibrants. Chez Herriko, l'élevage épouse le rythme des saisons, entre vallées et estives, dans une culture pastorale séculaire transmise de génération en génération. Sorovisa a choisi cette filière pour sa singularité et son enracinement, car elle incarne, avec noblesse et dignité, une autre idée de la viande française.



Boeufs Herriko





WAGYU

finca santa Rosalia

L'ÉLÉGANCE CASTILLANE DU WAGYU



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Nichée au cœur de la Castille, la ferme Santa Rosalía élève un Wagyu pur, héritier de lignées japonaises, pour révéler une viande rare, tendre et intensément persillée.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Située sur les plateaux de Castille, la finca profite d'un climat sec et contrasté, idéal pour le Wagyu. Les pâtures sont riches, les ressources maîtrisées, et l'alimentation (foin, céréales, vin bio)entièrement produite sur place, pour une viande marbrée, expressive et régulière.



LA MAIN DE L'HOMME

Patxi Garmendia, fondateur de la ferme, supervise personnellement chaque étape du processus : de l'élevage au dernier conditionnement. Il veille au bien-être intégral des Wagyu : bibliophonie dans les hangars, litière biodégradable transformée en compost, alimentation maison sans additifs, et abattage sans stress.

SOROVISA

- Coquille maturée min.30j
- Bavette d'aloyau PAD
- Noix de basse-côte PAD
- Paleron pièce sous skin
- Burger
- Et plus encore

BOEUF WAGYU ESPAGNE

Santa Rosalía élève un Wagyu issu de souches japonaises certifiées, avec une alimentation maîtrisée, inspirée du savoir-faire nippon. Le résultat : un persillé fin et régulier, une texture soyeuse, un gras à bas point de fusion, au plus proche des standards japonais.



Antoine, boucher chez Sorovisa présente le wagyu de la ferme Santa Rosalia





SRF 極
SNAKE RIVER FARMS

UN WAGYU PLUS MUSCLÉ



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Implantée dans l'Idaho, Snake River Farms est une exploitation familiale pionnière du Wagyu américain. Ici, la génétique japonaise est croisée croisé à celle du Black Angus sélectionné localement, pour conjuguer le fondant du Wagyu à la profondeur de goût de l'Angus. Un résultat hors du commun.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Le bétail évolue sur les hauts plateaux secs de l'Idaho, dans un climat continental qui favorise une croissance lente et un engraissement progressif. Ces conditions, associées à une alimentation végétale précise (foin, céréales, légumineuses), permettent de développer un persillé profond, régulier, qui s'exprime sans excès de gras.



LA MAIN DE L'HOMME

Le savoir-faire repose sur une sélection rigoureuse des lignées, un suivi individualisé et un engraissement long, jusqu'à 300 jours. Inspirée des méthodes japonaises, l'approche est adaptée au terroir américain : la viande offre une texture plus soutenue, une saveur plus marquée, et un persillé généreux, sans excès de douceur. Une signature à part.

SOROVISA

- Brisket
- Chuck flap
- Entrecôte
- Et plus encore

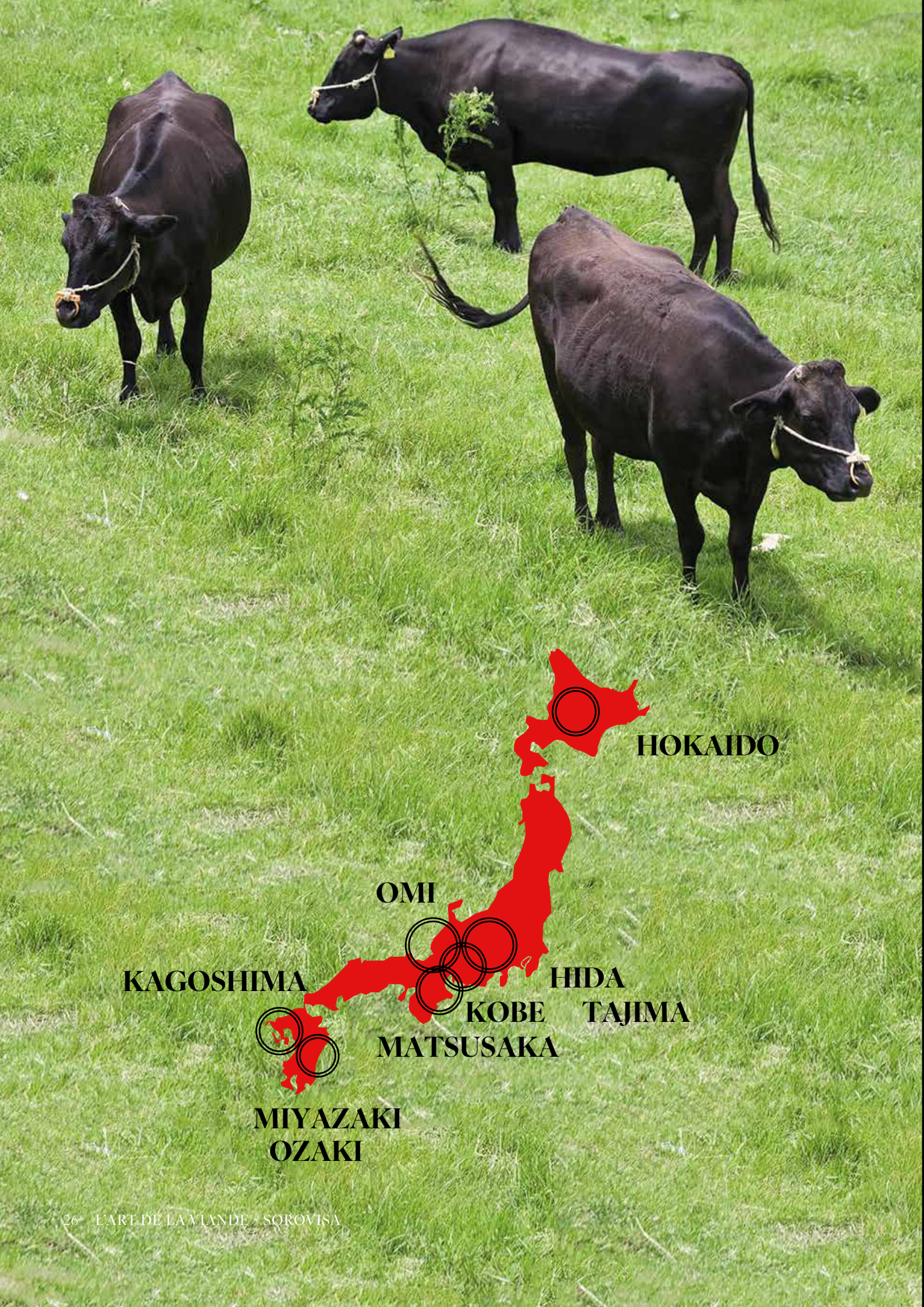
BOEUF WAGYU ETATS UNIS

Sorovisa va chercher loin ce qu'on ne trouve nulle part ailleurs. Avec Snake River Farms, nous intégrons une autre lecture du Wagyu : plus dense, plus musclé, mais toujours fondant. Ce Wagyu américain nous apporte une diversité d'expression, une réponse aux chefs en quête de richesse et de caractère, et une origine complémentaire à nos viandes françaises. Parce que l'excellence ne connaît pas de frontière, seulement des exigences.



Wagyu cattle




HOKAIDO
OMI
KAGOSHIMA
HIDA
KOBE
TAJIMA
MATSUSAKA
MIYAZAKI
OZAKI



WAGYU

ORIGINE JAPON

Le terme « Wagyu » recouvre plus de trois cents marques locales au Japon. Mais seules douze appellations bénéficient du statut officiel d'Indication Géographique Protégée (IGP), délivré par le ministère de l'Agriculture. Ces appellations, véritables « grands crus » du bœuf japonais, sont : Kobe, Tajima, Matsusaka, Yonezawa, Maesawa, Ōmi, Miyazaki, Kagoshima, Hida, Hiba, Kumamoto Akaushi et Kazuno. Leur cahier des charges impose que les animaux soient nés, élevés et abattus dans la zone concernée. Selon les régions, il peut s'agir de bœufs castrés ou de génisses (Matsusaka, par exemple, n'élève que des femelles n'ayant pas vêlé). Ce cadre strict garantit une viande d'exception, au persillé unique et à la tendreté inégalée.

Chez Sorovisa, nous faisons le choix de la précision et de la transparence : nous ne revendiquons la mention « Wagyu japonais » qu'en nous appuyant sur ces appellations officielles, gages d'authenticité et d'excellence.

Critères	C1-C3	B4	B5	A3	A4	A5
Rendement carcasse	C-faible	B-standard	B-standard	A-élevé	A-élevé	A-élevé
Indice de persillé (BMS)	1 à 4	5 à 7	8 à 12	3 à 4	5 à 7	8 à 12
Profil de la viande	Simple, peu exportée	Bon persillé, rare à l'export	Très persillée, fondante, rendement moindre	Persillé modéré, chair polyvalente	Très bon équilibre, gras bien intégré	Fondante, ultra marbrée, pour cuisson précise



FIRST HERD
WAGYU

PIONNIER DU WAGYU AUSTRALIEN



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

First Herd Wagyu est l'élevage pionnier du Wagyu en Australie. Créée autour des premières lignées Fullblood introduites dans le pays, l'exploitation s'est construite avec l'ambition de développer une génétique d'exception tout en préservant l'identité originelle du Wagyu.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Élevés au cœur des vastes paysages du nord de l'Australie, les animaux First Herd bénéficient d'un environnement préservé où espace, climat et qualité des ressources naturelles participent à leur développement. C'est ensuite en New England que les wagyus sont nourris 450 jours aux céréales.



LA MAIN DE L'HOMME

Pionnier du Wagyu australien dès la fin des années 1980, Wally Rea a façonné l'identité de First Herd. Son travail de sélection et sa quête permanente d'excellence guident encore aujourd'hui les équipes de l'exploitation.

SOROVISA

- Chuck-Flap
- Bavette d'aloyau
- Entrecôte
- Faux-filet
- Côte de bœuf
- Brisket
- Picanha

BOEUF WAGYU AUSTRALIEN

Aux origines du Wagyu australien, nous sélectionnons avant tout des produits porteurs d'une histoire authentique. First Herd ne se distingue pas uniquement par la qualité de son persillage, mais aussi par son rôle fondateur dans le développement du Wagyu australien. Derrière chaque pièce se trouvent plus de trente années de sélection génétique et un héritage qui a contribué à façonner la réputation mondiale du Wagyu hors du Japon. Une expression du wagyu sur un nouveau terroir et à travers une culture singulière.



Wally Rea, intronisé au Temple de la renommée du Wagyu australien





L'U.S. BLACK ANGUS DES GRANDES PLAINES



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Creekstone Farms, au Kansas, réunit un réseau de ranchs familiaux où les Black Angus sont sélectionnés pour la pureté de leur lignée. Élevés sans hormone ni antibiotique, nourris exclusivement à base de céréales végétales, Creekstone produit une viande persillée et profonde, appréciée pour sa régularité exceptionnelle.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Au cœur des grandes plaines du Kansas, les troupeaux bénéficient d'un environnement ouvert, sec et tempéré, propice à un engraissement lent et maîtrisé. Les vastes prairies et l'alimentation végétale favorisent un développement musculaire équilibré et un persillé marqué, signature du bœuf Creekstone.



LA MAIN DE L'HOMME

Fondée par John Stewart en 1995, Creekstone repose sur un savoir-faire exigeant : sélection génétique des lignées Black Angus, partenariat étroit avec des éleveurs, finition longue, et abattage en ligne lente. Une approche technique et humaine, pensée pour la régularité et la tendreté.

SOROVISA

- Brisket
- T-Bone
- Chuck flap
- Entrecôte
- Et plus encore

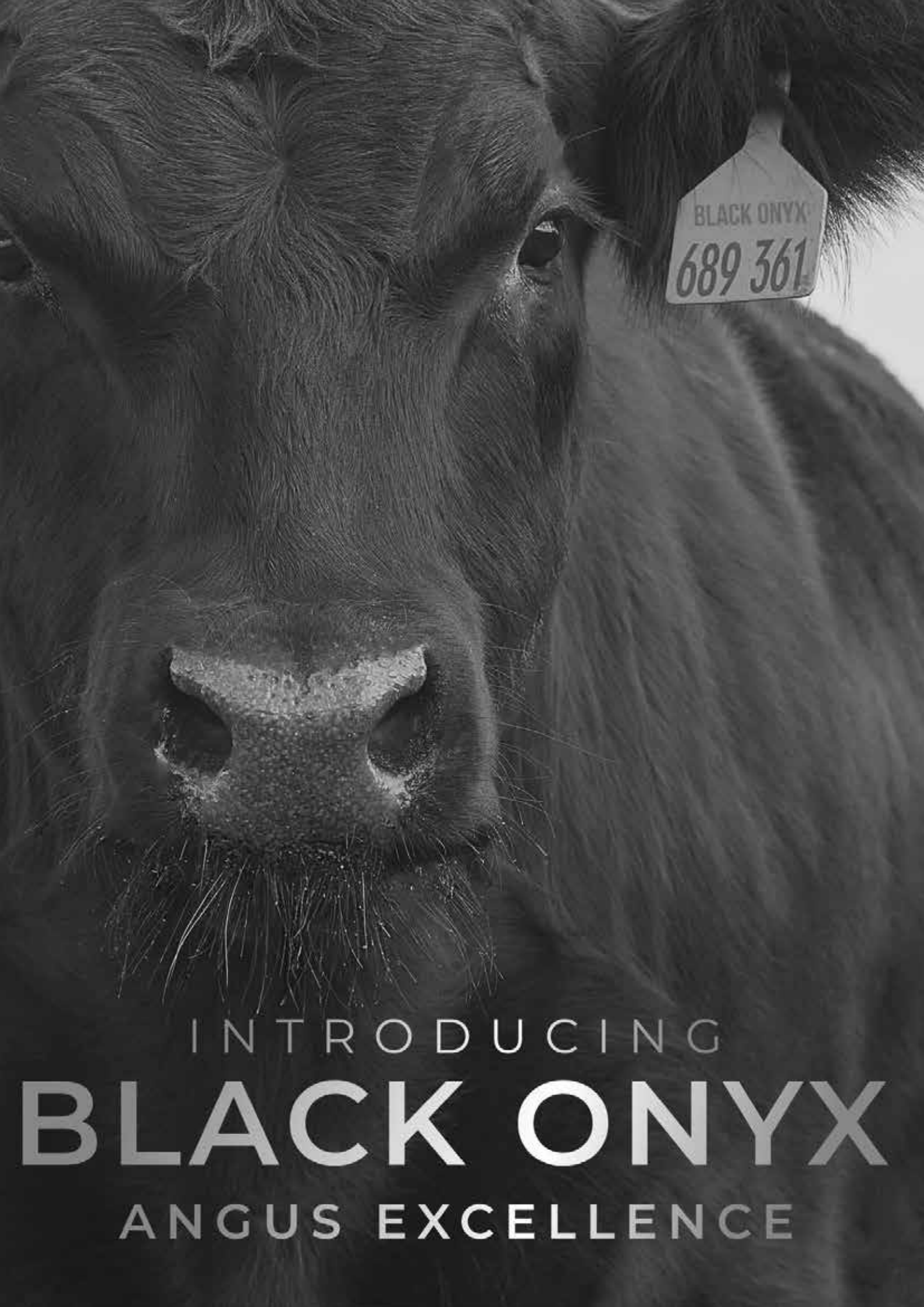
BOEUF BLACK ANGUS ETATS UNIS

Chez Sorovisa, nous cherchons des expressions singulières de la viande. L'Angus de Creekstone, élevé au cœur des grandes plaines américaines, offre une lecture différente : un grain large, une mâche juteuse, une puissance tranquille. Un exotisme de précision, complémentaire de nos origines européennes.



U.S. Black Angus





INTRODUCING

BLACK ONYX

ANGUS EXCELLENCE

SOROVISA

BLACK ONYX EN QUELQUES CHIFFRES

- Black Angus 100% pure race
- Plus de 60 ans d'expertise familiale
- Filière entièrement intégrée
- Traçabilité du pâturage à l'assiette
- Finition aux céréales : 230 jours
- Sélection BMS 3, BMS 4 et BMS 5+
- Engagement fort pour le bien-être animal

BOEUF BLACK ANGUS AUSTRALIEN


Une implication famillliale

Depuis plus de soixante ans, la famille Bindaree développe un savoir-faire reconnu internationalement dans la production de viande bovine premium. Black Onyx est l'aboutissement de cette expertise, portée par une filière entièrement intégrée depuis les pâturages jusqu'à l'assiette. Les bovins Black Onyx grandissent dans les vastes régions d'élevage de l'est australien. Entre grands espaces, climat favorable et ressources abondantes, cet environnement forge le caractère unique de la viande. Sélection des animaux, alimentation, bien-être et contrôle qualité : chaque étape fait l'objet d'une attention rigoureuse. Cette exigence quotidienne permet d'obtenir une viande reconnue pour sa régularité et sa grande qualité.


Un terroir hors norme


Des viandes de haut vol



Miguel Vergara GRUPO

LA PUISSANCE IBÉRIQUE DU BLACK ANGUS



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Depuis plus de soixante ans et trois générations, la famille Vergara consacre son savoir-faire à l'élevage de bovins Angus. Aujourd'hui reconnue comme une référence européenne du Black Angus, l'entreprise maîtrise l'ensemble de sa filière afin de garantir une très haute qualité constante et une traçabilité complète.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Entre les plaines de Salamanque et les montagnes de León, Les troupeaux évoluent dans les grands espaces de Castille-et-León, au cœur de l'ouest espagnol. Entre vastes pâturages, climat continental et terres agricoles riches, cet environnement offre des conditions idéales pour l'élevage de bovins Angus de haute qualité.



LA MAIN DE L'HOMME

Chez Miguel Vergara, la qualité repose sur l'engagement quotidien des femmes et des hommes qui accompagnent chaque étape de la production. Sélection génétique, bien-être animal, alimentation et contrôle qualité s'inscrivent dans une même culture d'excellence héritée de plusieurs générations d'éleveurs.

SOROVISA

- Déhanché
- Bavette d'aloyau
- Onglet
- Côte de bœuf

MIGUEL VERGARA EN QUELQUES CHIFFRES

- Plus de 60 ans d'histoire familiale
- Production 100 % espagnole
- Plus grand troupeau Angus d'Espagne
- Filière entièrement maîtrisée
- Finition aux céréales : 300 jours
- Traçabilité complète
- Certification bien-être animal
- Élevage en Castille-et-León

BOEUF BLACK ANGUS ESPAGNOL

Une signature espagnole reconnue dans toute l'Europe. Issus du plus important troupeau Angus d'Espagne, les bovins Miguel Vergara bénéficient d'une finition aux céréales durant près de 300 jours. Cette conduite d'élevage favorise un persillage généreux, une texture fondante et une grande régularité de qualité.



Black Angus, Miguel vergara



TOUT UN SAVOIR-FAIRE

AVANT LE TEMPS, LE REGARD

Dans l'ombre de la cave, le regard du boucher précède le temps.

Tout commence ici, par une sélection minutieuse : celle de viandes à la conformation idéale, ni trop maigres ni trop chargées en eau, issues d'un élevage lent, respectueux, et nourries par un terroir vivant.
Gras de couverture, structure musculaire, équilibre... Autant de signes qui révèlent le potentiel d'une pièce à affronter les semaines de maturation.
Observer, évaluer, choisir : c'est tout un savoir-faire qui s'exerce dans ce moment décisif, celui d'un œil affûté qui anticipe.
À chaque pièce, son parcours : certaines viandes seront maturées 30 ou 40 jours, d'autres, plus puissantes, iront bien au-delà.
La maturation est un art du discernement. Et tout commence par le bon choix.



SOROVISA



PUIS LE TEMPS ACCOMPLIT SON ŒUVRE

Ensuite vient le temps, lent, silencieux et patient.

Dans l'obscurité fraîche de nos caves, les viandes reposent. Là, le gras protège, la fibre s'attendrit, les arômes se concentrent. Le maître de cave veille. Il régule l'air, l'hygrométrie, la température. Il observe, sent, ajuste. Rien n'est laissé au hasard : la nature fait son œuvre, mais la main de l'homme guide. La maturation sur os est une alchimie entre l'instinct, l'expérience et la matière. Si la côte de bœuf reste la reine, nous accompagnons aussi des pièces plus rares : filets, culs de bœuf, cuisses entières... Pour chaque client, une maturation sur mesure, poussée jusqu'au point juste, celui qu'il a lui-même choisi. Chez Sorovisa, nous croyons à cette alliance du savoir-faire ancestral et de l'audace contemporaine.
La maturation devient alors une expression unique de la viande. Une œuvre du temps et de l'homme... Au service du goût.

HOLSTEIN

ORIGINE FRANCE

Souvent méconnue du consommateur, la Holstein révèle toute sa noblesse lorsqu'elle est bien choisie. Chez Sorovisa, nous travaillons main dans la main avec des partenaires de confiance, capables d'un tri drastique, ne retenant que les plus belles vaches de réforme. Des animaux parvenus à pleine maturité, et dont les nombreuses années passées au pré nourrissent la richesse de leur chair. Cette qualité ne représente qu'à peine 10 % de la production Holstein française. Le résultat : des déhanchés de 25 à 28 kg, profondément persillés, à la chair sombre, offrant une profondeur de goût remarquable.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

NORMANDE

ORIGINE FRANCE

Avec sa robe tricolore et son tempérament rustique, la Normande est une race mixte aux qualités bouchères sous-estimées. Son atout majeur ? Un gras naturellement infiltré, riche en oméga 3, qui donne à la viande une rondeur en bouche et une longueur aromatique beurrée. Bien conduite et bien finie, une vache de réforme Normande peut offrir des pièces fondantes et moelleuses, à la persistance douce, idéales pour des cuissons lentes ou des découpes à griller avec tendreté.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



MONTBÉLIARDE

ORIGINE FRANCE

Race montagnarde originaire du Jura, la Montbéliarde est appréciée pour sa viande dense, au grain fin et à la structure précise. Moins persillée que la Normande, mais souvent plus régulière et plus structurée, elle donne des pièces qui se tiennent parfaitement à la cuisson. Une Montbéliarde bien conduite, finie au foin ou au regain, offre une viande équilibrée, savoureuse, avec une belle mâche et une aromatique fine et légère, idéale pour la découpe et la maturation courte.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

SALERS

ORIGINE FRANCE

Race rustique emblématique du Massif central, la Salers est reconnue pour sa capacité à produire une viande puissante, colorée, à la fibre musculaire dessinée. Élevée en plein air sur des pâturages d'altitude, elle développe une chair typée, au grain large et à la persistance aromatique marquée. Sa mâche naturelle en fait une viande de caractère, qui gagne en tendreté et en élégance lorsqu'elle est maturée, révélant alors toute sa grandeur.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

AUBRAC

ORIGINE FRANCE

Originaire des hauts plateaux volcaniques du sud du Massif central, l'Aubrac est une race rustique, élevée à l'herbe dans des conditions parfois extrêmes. Sa viande, bien conduite, offre une texture souple, une chair dense et un grain serré. Elle séduit par son équilibre : une mâche nette, un jus savoureux, et une aromatique discrète mais persistante. Une viande authentique, droite et sans artifice, qui reflète son territoire.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



CHAROLAISE

ORIGINE FRANCE

Race emblématique de la viande française, la Charolaise est reconnue pour sa conformation exceptionnelle et son rendement à la coupe. Sa viande claire et peu grasse, au grain fin et régulier se distingue par sa tendreté et son homogénéité. Référence sûre, polyvalente, elle est idéale autant pour les découpes classiques que pour les pièces à griller ou à rôtir. Une valeur sûre, recherchée pour sa constance et sa polyvalence.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

PIE ROUGE

ORIGINE FRANCE

Souvent associée à la production laitière, la Pie Rouge cache pourtant un potentiel boucher intéressant, à condition d'être sélectionnée avec exigence. Issue principalement de vaches de réforme bien finies, elle offre une viande souple, à la chair tendre, avec un grain fin et serré. Moins persillée que d'autres races mixtes comme la Normande, elle développe un gras de couverture discret, une belle régularité, et une douceur aromatique naturelle. Lorsqu'elle est maturée, elle gagne en moelleux, en élégance et en caractère. Une race encore confidentielle, mais qui mérite toute l'attention des artisans curieux et exigeants.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

LIMOUSINE

ORIGINE FRANCE

Race rustique originaire du Limousin, la Limousine est réputée pour la qualité bouchère de ses carcasses et une viande dense et juteuse. Son grain serré, sa fibre marquée et sa tenue à la cuisson en font une référence gastronomique. Bien finie, elle développe une chair brillante, peu grasse, à l'aromatique franche et persistante. Viande de terroir, précise et expressive, la Limousine est prisée pour sa personnalité et sa régularité en cuisine.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



SAOSNOISE

ORIGINE FRANCE

Race rustique issue de la plaine de Saône, la Saosnoise s'est forgée une réputation discrète mais précieuse auprès des connaisseurs. Élevée dans un environnement riche en prairies naturelles et en cultures fourragères, elle développe une viande équilibrée, à la fois structurée et tendre. Son grain est régulier, sa chair colorée et juteuse, avec une aromatique délicate et équilibrée. Avec seulement environ 1 600 femelles reproductrices en France, la Saosnoise reste une race rare et confidentielle. Chez Sorovisa, nous n'en disposons qu'occasionnellement, mais nous aimons la proposer à nos clients curieux de découvrir et de déguster une nouvelle expression du terroir français.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Pièce au poid désiré
- T-Bone - Pièce au poid désiré
- Faux-filet PAD

TARENTAISE

ORIGINE FRANCE

Race alpine originaire de Savoie, la Tarentaise est avant tout une vache de montagne, adaptée aux parcours escarpés et à l'élevage extensif. Moins connue pour ses qualités bouchères, elle révèle pourtant une chair fine, à la couleur soutenue, lorsqu'elle est bien finie. Sa viande, peu grasse mais équilibrée, développe une aromatique herbacée, parfois légèrement lactée, reflet de son alimentation naturelle. Rarement présente en boucherie, sa diffusion reste confidentielle, mais elle mérite d'être redécouverte par les artisans attentifs.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

VOSGIENNE

ORIGINE FRANCE

Race montagnarde originaire des Hautes-Vosges, la Vosgienne est une vache rustique, économe, parfaitement adaptée aux prairies d'altitude et aux milieux difficiles. Principalement utilisée pour la production laitière, elle peut offrir une viande fine et savoureuse, à la chair souple et au grain serré. Sa présence en boucherie reste très rare, mais sa typicité séduit les connaisseurs : une aromatique douce, légèrement acidulée, et un profil idéal pour une cuisine de terroir élégante.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



ABONDANCE

ORIGINE FRANCE

Originaire des Alpes du nord, l'Abondance est une race de montagne au gabarit modéré. Connue pour son rôle dans les grands fromages d'alpage, elle révèle pourtant, en fin de carrière, une viande fine, délicate, au grain serré et à la couleur soutenue. Moins volumineuse que les grandes races bouchères, elle séduit par la précision de ses découpes, la souplesse de sa texture et ses notes subtiles, parfois florales, héritées des prairies alpines. Rare en boucherie, elle incarne une expression discrète mais singulière du terroir savoyard.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

PARTHENAISE

ORIGINE FRANCE

Originaire du nord des Deux-Sèvres, la Parthenaise est une ancienne race à viande devenue aujourd'hui l'une des références françaises en matière de viande. Elle se distingue par une conformation remarquable, une chair rouge vif et un grain particulièrement fin. Elle produit peu de gras intramusculaire, mais sa viande bien structurée reste fondante, avec une intensité aromatique nette et sans excès. Sa régularité à la coupe, sa tendreté naturelle et sa tenue à la cuisson en font une race très appréciée en restauration et en boucherie spécialisée.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

ROUGE DES PRÉS

ORIGINE FRANCE

Autrefois appelée Maine-Anjou, la Rouge des Prés est une race à viande originaire de l'Ouest de la France, particulièrement valorisée dans la vallée de la Loire. Bien conduite, elle produit une viande généreuse et colorée, à la fibre marquée et à la texture souple. Son gras de couverture abondant et son persillé discret mais régulier lui confèrent une aromatique franche et typée. Excellente en maturation, elle développe alors profondeur et tendreté. Race rustique et authentique, elle séduit les amateurs en quête d'identité.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



HEREFORD

ORIGINE ROYAUME UNI & FRANCE

Originaire d'Angleterre, la Hereford est l'une des plus anciennes races bouchères au monde. Nourrie principalement à l'herbe, elle offre une chair tendre au grain ouvert, marquée par un persillé bien visible. Son gras enveloppant fond à la cuisson et apporte une douceur particulière. Si son berceau reste britannique, une petite production existe également en France et à laquelle nous avons accès. Expressive et rustique, généreuse et équilibrée, la Hereford séduit les amateurs de viandes typiques et authentiques.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Pièce au poid désiré
- T-Bone - Pièce au poid désiré
- Faux-filet PAD

TURINA

ORIGINE PORTUGAL

Originaire du nord-ouest de l'Espagne, la Turina est une race rustique ibérique, traditionnellement élevée en extensif sur des terres sèches et accidentées. De gabarit modeste, elle se développe lentement, au rythme des pâturages, ce qui lui confère une viande dense, colorée, à la fibre bien marquée. Peu grasse mais expressive, elle révèle des arômes profonds, légèrement sauvages, qui traduisent l'austérité de son terroir. Rare en boucherie, la Turina s'adresse aux amateurs de viandes authentiques, enracinées, au caractère ibérique affirmé.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

FRISONA GALLEGA

ORIGINE IBÉRIQUE

Version ibérique de la Holstein, la Frisona est une vache laitière élevée dans le nord de l'Espagne, principalement en Galice, en Cantabrie ou au Pays basque. Bien conduite et triée avec soin, elle peut offrir une viande persillée, à la chair sombre et juteuse, marquée par la maturité de l'animal. Son profil est proche de celui d'une vache de réforme française, mais avec une expression souvent plus puissante et une texture plus marquée. Une base de travail sérieuse, fiable, qui séduit par sa régularité et sa profondeur aromatique.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



RUBIA GALLEGA

ORIGINE IBÉRIQUE

Originaire de Galice, dans le nord-ouest de l'Espagne, la Rubia Gallega est une race rustique à la silhouette massive et au développement lent. Les femelles peuvent dépasser les 800 kg, avec des carcasses impressionnantes au rendement généreux. Sa viande, bien persillée, offre une texture fondante, une couleur soutenue et des arômes profonds, parfois lactés ou noisettés, accentués par la maturation. C'est une viande puissante, expressive, recherchée pour son gras intramusculaire et sa longueur en bouche, emblématique des grandes tables ibériques.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

MARONESA

ORIGINE PORTUGAL

Originaire des montagnes du nord du Portugal, la Maronesa est une race ancienne, rustique et trapue, élevée en extensif dans des zones granitiques et peu mécanisables. De petit gabarit, avec des femelles rarement au-delà de 500 kg, elle produit une viande dense, colorée, à la fibre serrée. Peu grasse mais intensément aromatique, elle séduit par sa mâche franche et son goût de terroir prononcé, parfois légèrement sauvage. Rare en boucherie, la Maronesa incarne l'authenticité des élevages traditionnels portugais.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD

CACHENA

ORIGINE PORTUGAL

Élevée dans les montagnes du nord du Portugal, la Cachena est l'une des plus petites races bovines d'Europe. D'un gabarit très modeste, avec des femelles souvent en dessous de 400 kg, elle est parfaitement adaptée aux terrains escarpés et aux élevages extensifs. Sa viande, rare et peu grasse, offre une chair colorée, dense, à la fibre marquée. Elle développe des arômes francs, légèrement sauvages, qui reflètent la rudesse et la pureté de son environnement. Une race confidentielle, précieuse, réservée aux amateurs éclairés.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



BARROSA

ORIGINE PORTUGAL

Originaire du nord du Portugal, la Barrosa est une race rustique de montagne, élevée en plein air dans des zones granitiques et verdoyantes. De gabarit imposant, les femelles peuvent dépasser les 700 kg, avec une conformation naturellement musclée. Sa viande est colorée, bien structurée et persillée, au grain moyen. Elle offre une mâche équilibrée, une aromatique généreuse, et une belle tenue à la cuisson. Encore peu connue hors de son terroir, la Barrosa séduit par sa rusticité maîtrisée et son potentiel boucher.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Pièce au poid désiré
- T-Bone - Pièce au poid désiré
- Faux-filet PAD

MARINHOA

ORIGINE PORTUGAL

Originaire de la région côtière du centre du Portugal, la Marinhoa est une race de grand format, longtemps associée aux travaux agricoles. Élevée aujourd'hui en extensif, elle offre une viande claire et tendre, au grain fin et à la texture souple. Son persillé discret mais régulier et sa jutosité naturelle traduisent une constance rassurante et raffinée. Moins marquée que les races de montagne, elle séduit par sa douceur subtile et son élégance en bouche, parfaitement adaptée aux découpes traditionnelles et aux cuissons rapides.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Pièçé au poid désiré
- T-Bone - Pièçé au poid désiré
- Faux-filet PAD

MINHOTA

ORIGINE PORTUGAL

Originaire du nord-ouest du Portugal, la Minhota est une race ancienne et rustique, traditionnellement élevée dans de petites exploitations familiales. De gabarit intermédiaire, elle produit une viande rouge soutenu, au grain fin et à la texture souple. Son engraissement est souvent modéré, mais la viande se distingue par son équilibre, sa jutosité naturelle et une aromatique fine, légèrement herbacée. Encore rare en boucherie, la Minhota incarne une expression locale et sincère du terroir portugais.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Pièçé au poid désiré
- T-Bone - Pièçé au poid désiré
- Faux-filet PAD



AROUQUESA

ORIGINE PORTUGAL

Originaire des zones montagneuses du centre-nord du Portugal, l'Arouquesa est une petite race rustique, adaptée aux pâturages escarpés et à l'élevage extensif. Son gabarit modeste donne des carcasses légères, mais une viande fine, colorée, au grain serré et à la texture vive. Peu grasse, elle offre une mâche franche et développe des arômes nets, parfois minéraux, liés à la richesse botanique de son terroir. Confidentielle et préservée, l'Arouquesa s'adresse aux amateurs de viandes authentiques, à forte identité locale.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



SIMMENTAL

ORIGINE ALLEMAGNE

Originaire de la vallée de la Simme, dans l'Oberland bernois en Suisse, la Simmental est une race mixte aujourd'hui bien implantée en France, en Allemagne et en Autriche. Elle offre un bon compromis entre rusticité et qualité bouchère. Sa viande présente un grain moyen, une chair tendre et juteuse, avec un persillé bien réparti. Lorsqu'elle est bien finie, elle séduit par sa régularité, sa douceur aromatique et sa polyvalence en cuisson. Une valeur sûre pour les artisans recherchant constance et équilibre.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



ANGUS

ORIGINE ÉCOSSE - MONDE

Originaire des terres du nord-est de l'Écosse, l'Angus est aujourd'hui l'une des races bouchères les plus répandues au monde. De gabarit moyen, à croissance rapide, elle est reconnue pour son persillé naturel, son gras fondant et sa viande au grain serré. L'Angus développe une chair juteuse, tendre, à l'aromatique douce et persistante, très recherchée en cuisson vive. Sa régularité, sa tendreté et sa richesse en goût en font une référence incontournable pour les chefs comme pour les artisans bouchers.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



BLACK GOLD

ORIGINE POLOGNE & PAYS BALTES

Black Gold est avant tout une sélection au persillé soutenu, provenant de vaches laitières de réforme rigoureusement choisies en Pologne et dans les pays baltes — une origine parfois commercialisée sous le nom de Black Pearl. Chez Sorovisa, c'est l'œil de l'homme qui fait la différence : nous observons, sélectionnons et trions. Le persillé est le premier critère, puis viennent le gabarit, la largeur des côtes et la régularité de la chair. Ce travail artisanal nous permet d'adapter la sélection, du format le plus élégant au plus imposant, selon les besoins de nos clients. De cette exigence naît une viande fondante et expressive, à l'intensité aromatique rare. Black Gold, c'est l'alliance d'une matière brute et du savoir-faire artisanal, pour une sélection exclusive destinée aux amateurs de viandes nobles et généreuses.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Piècé au poid désiré
- T-Bone - Piècé au poid désiré
- Faux-filet PAD



JERSEY

ORIGINE ILES ANGLO-NORMANDES & DANEMARK

Petite race laitière originaire de l'île de Jersey, aujourd'hui aussi élevée au Danemark, la Jersey est rarement mise en avant pour sa viande. Pourtant, lorsqu'elle est bien conduite et finie, elle révèle une chair sombre, intensément persillée, au grain fin et à la texture fondante. Sur le marché, elle est parfois **commercialisée sous le nom "Swami"**, une appellation créée pour lui donner une identité plus moderne et attractive. Chez Sorovisa, nous tenons à rappeler qu'il ne s'agit pas d'une race, mais bien d'une **sélection issue de la Jersey (souvent croisée Holstein au Danemark)**. Ce que nous privilégions, c'est l'authenticité : la Jersey pure exprime une bouche douce, presque lactée, soutenue par des arômes longs et singuliers. Une viande confidentielle et atypique, qui surprend et séduit les connaisseurs en quête de viandes identitaires.

- Déhanché
- Coquille
- Carré 8 côtes
- L-Bone - Pièce au poid désiré
- T-Bone - Pièce au poid désiré
- Faux-filet PAD

DECOUPE DU BOEUF



ARRIÈRE
105 kg

AVANT
101kg

PAD : Prêt à découper
SP : Semi-paré

DECOUPE AVANT



ÉPAULE - 33 kg

I



PALERON SP - 3,5 kg

I



JUMEAU SP - 2,2 kg

I



JUMEAU PAD - 1,7 kg

I



BOULE DE MACREUSE SP - 4,3 kg

I



BOULE DE MACREUSE PAD - 4 kg

I



BOÎTE À MOELLE - 4,2 kg

I



JARRET S/OS - 2,5 kg

I



DESSUS PALETTE & MERLAN PAD

1,6kg



CAPA - 40 kg

I



HAMPE SP - 1,2 kg

I



HAMPE PAD - 750g

I



PLAT DE CÔTES COUVERT - 5,1kg

I



PLAT DE CÔTES DÉCOUVERT - 1,7 kg

I



BATEAU PAD - 3 kg



COLLIER BASSE-CÔTE- 20 kg

I



COLLIER S/OS - 19 kg

I



BASSE CÔTE ENTIÈRE - 8,6 kg

I



BASSE CÔTE 4 FACES - 5,8kg

I



NOIX DE BASSE-CÔTE - 4 kg

I



PERSILLÉ PAD - 2,3 kg



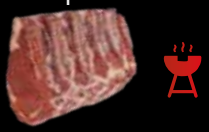
DÉHANCHÉ ET BAVETTES 35 kg



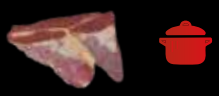
CÔTE AVEC DESSUS - 8,8 kg



CÔTE DE BOEUF - 6,8 kg



ENTRECÔTE - 5,9 kg



DESSUS CÔTES - 2 kg



FAUX-FILET - 7,8 kg



FILET SP - 3,6 kg



FILET PAD A/CHAINETTE - 3,3 kg



BAVETTE ALOYAU SP - 2,5 kg



BAVETTE ALOYAU PAD - 2 kg



BAVETTE FLANCHET SP - 1,3 kg



BAVETTE FLANCHET PAD - 1 kg



ONGLET SP - 1,3 kg



ONGLET PAD PATATE - 0,9 kg



ONGLET PAD AFFRANCHI - 0,8 kg



RUMSTEAK SP -11,2 kg



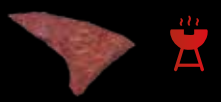
COEUR DE RUMSTEAK PAD - 3,5 kg



LANGUE DE CHAT PAD - 0,220 kg



AIGUILLETTE DE RUMSTEAK PAD - 1kg



AIGUILLETTE BARONNE PAD - 1 kg

PAD : Prêt à découper
SP : Semi-paré



DECOUPE ARRIERE

BOULE DE CUISSE ET HANCHE - BCUH 70 kg



TENDE DE TRANCHE (TT) SP -11,5 kg



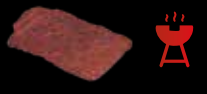
COEUR DE TT PAD- 7,5 kg



POIRE PAD - 0,550 kg



MERLAN PAD - 0,310kg



DESSUS DE TT PAD - 1,2 kg



ARAIGNÉE -0,350 kg



TRANCHE SP -7,2 kg



ROND DE TRANCHE PAD- 2,3 kg



MOUVANT PAD - 0,550 kg



PLAT DE TRANCHE PAD - 0,310kg



JARRET A/OS - 3,8 kg



SEMELLE SP -14,5 kg



ROND DE GITE PAD- 2,9 kg



PLAT DE GITE PAD - 3,7 kg



AIGUILLETTES DE GITE NOIX - 1,4 kg



NERVEUX SP - 2,9 kg



PLAT DE NERVEUX PAD - 0,800 kg





MEILLEUR TROUPEAU BAZADAIS 2025



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

La qualité de ce veau démarre par le terroir exceptionnel de Bazas, terre d'élevage reconnue. À la Ferme du Gat, toute petite structure familiale, seuls quelques veaux évoluent chaque année. Cette rareté permet un suivi quotidien attentif et une alimentation que l'on rencontre rarement ailleurs : le lait cru de la ferme, complété par des céréales locales choisies avec soin. Une démarche hors norme, qui distingue la Ferme du Gat même des élevages les plus rigoureux.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

À Bazas, l'élevage est une tradition ancienne intimement liée à sa terre fertile et son climat océanique. La race bazadaise, déjà rare, trouve ici son berceau naturel. Le veau de Bazas l'est plus encore : fruit de cette harmonie parfaite entre un terroir unique et une race d'exception, il incarne une rareté précieuse et authentique.



LA MAIN DE L'HOMME

À la Ferme du Gat, Charles Labrouche vit pour ses animaux, présent chaque jour de l'année auprès de son troupeau. Sa passion pour l'élevage, son exigence et son travail constant ont façonné une qualité rare, reconnue en 2025 par le trophée du meilleur troupeau bazadais. Une récompense qui consacre l'engagement d'une vie dédiée à l'élevage de veaux d'exception.

SOROVISA

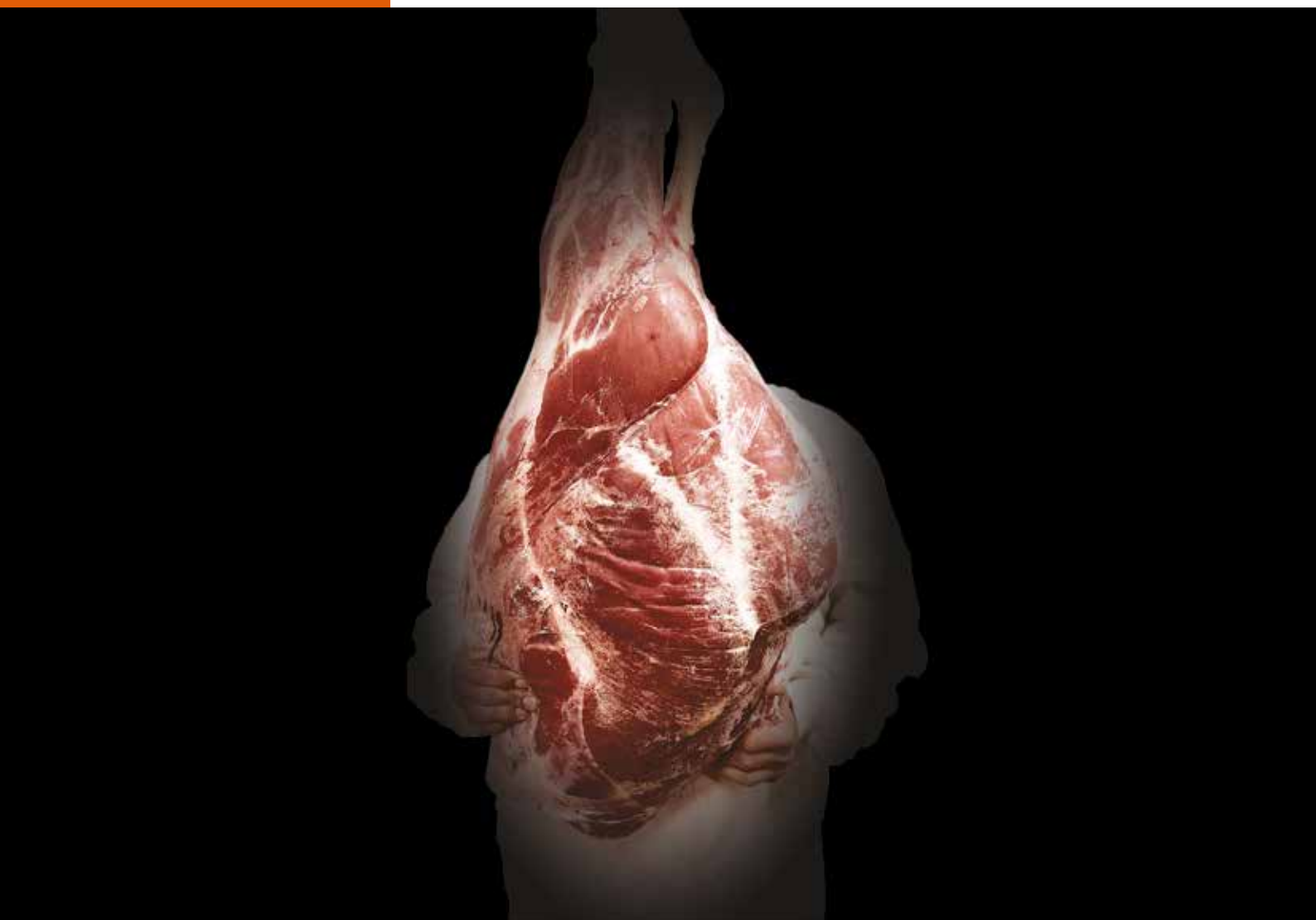
- Demi-bête
- Pan/Basse
- Cuisseau/Épaule

VEAU DE BAZAS FERME DU GÂT

Chez Sorovisa, nous privilégions les circuits courts et les partenariats régionaux. Le veau de Nouvelle-Aquitaine incarne cette proximité et toute la régularité de qualité que nous recherchons pour nos clients. Issu d'élevages traditionnels, respectueux du bien-être animal, ce veau se distingue par sa tendreté et son goût délicat. Choisir un veau d'exception, c'est aller le chercher dans une ferme qui incarne l'excellence : la fleur des fleurons. Celle qui brille aux concours les plus récents et qui témoigne du travail passionné et sans relâche d'un éleveur, enraciné dans un terroir aussi exigeant que remarquable. Bravo Charles !



▸La Ferme du Gat a été désignée meilleur troupeau bazadais 2025 lors du Salon international de l'agriculture à Paris.



VEAU DE NOUVELLE AQUITAINE

Au cœur d'un terroir façonné par le climat océanique, la Nouvelle-Aquitaine a bâti une tradition d'élevage reconnue, portée par des filières d'éleveurs dont le savoir-faire est ancré dans l'histoire de la terre.

Chez Sorovisa, nous choisissons en priorité ces circuits courts, gage de qualité et de proximité. Mais ce veau d'exception, né ici, s'ouvre aussi au monde et voyage jusqu'aux plus belles tables à l'international.

VEAU MATURÉ SOROVISA

Chez Sorovisa, nous respectons la tradition mais refusons de nous y enfermer. Être fidèle à l'héritage, c'est aussi oser créer et expérimenter. C'est dans cet élan qu'est né le veau maturé : une création originale, fruit d'un travail patient et artisanal.
Chaque pièce est sélectionnée pour son style et sa conformation, puis affinée sur os dans des conditions précises de température, d'humidité et de circulation d'air. Ce protocole rigoureux, fruit de notre compréhension de cette viande si délicate, révèle des parfums inédits et une texture d'une finesse rare.
Fleuron de notre carte, le veau maturé Sorovisa n'est pas une simple curiosité : c'est l'aboutissement d'un savoir-faire unique et d'une vision. Un produit hors normes, haut de gamme et authentiquement nôtre.

- Demi bête
- Pan
- Basse
- Carré entier
- Carré 8 côtes sans filet
- Côtes individuelles
- T bone

VEAU DE L'AVEYRON ET DU SEGALA

Premier veau français à obtenir le Label Rouge, le veau d'Aveyron et du Ségala se distingue par un cahier des charges rigoureux : alimentation lactée sous la mère, compléments de céréales sélectionnées et respect scrupuleux du rythme naturel des animaux. Ce cadre strict garantit une viande claire, tendre et savoureuse, reconnue comme l'une des références nationales.

Chez Sorovisa, nous travaillons en étroite collaboration avec cette filière pour sélectionner les plus belles pièces et les proposer à nos clients les plus exigeants. Une alliance entre l'exigence d'un label d'exception et notre savoir-faire de sélectionneur.

VEAU DU TERROIR DE CHALOSSE

La Chalosse est une terre d'élevage emblématique du Sud-Ouest, connue pour son bœuf Label Rouge et IGP. C'est sur ce même terroir, auprès des mêmes éleveurs exigeants, que naissent les veaux du terroir de Chalosse.

Issus principalement de races Limousine et Blonde d'Aquitaine, élevés sous la mère dans le respect de la tradition, ces veaux héritent du savoir-faire et des pratiques qui ont fait la renommée du bœuf de Chalosse. Leur conformation régulière, leur finesse et leur tendreté en font une viande de premier choix, rare et recherchée, qui porte la signature d'un terroir d'exception.

- Demi bête
- Pan
- Basse
- Carré entier

DECOUPE DU VEAU



CARRÉ - 10,4 kg



CUISSEAU - 27,8 kg



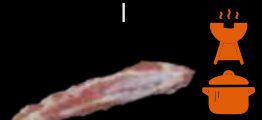
CÔTE 1ERE - 3,4 kg



CÔTE SECONDE - 2,2 kg



CÔTE FILET - 3,8 kg



FILET SP ENTIER - 1,3 kg



TÊTE DE FILET SP - 0,750kg



QUASI SP - 1,9 kg



QUASI PAD PATATE - 1,5 kg



SOUS NOIX SP - 6,2 kg



SOUS NOIX PAD - 4 kg



NERVEUX SP - 1,2 kg



QUEUE - 0,540 kg



NOIX PÂTISSIÈRE SP - 4,2 kg



NOIX PÂTISSIÈRE PATATE - 3,2 kg



AIGUILLETTE BARONNE - 0,380 kg



NOIX SP - 5,4 kg



NOIX PAD PATATE - 4,3 kg



JARRET AR (OSSO BUCCO) - 1,7 kg

DECOUPE DU VEAU



BASSE - 33 kg



COLLIER BAS CARRÉ - 9,2 kg



JARRET À OS - 1,6 kg



BAVETTE ALOYAU - 0,420 kg



CÔTE DÉCOUVERTE À OS - 4,5 kg



JARRET SANS OS - 1,2 kg



BAVETTE DE FLANCHET - 0,250 kg



COLLIER À OS - 4,2 kg



POITRINE- 11,1 kg



ONGLET SP- 0,290 kg



COLLIER BAS DE CARRÉ SANS OS - 5,9 kg



HAUT DE CÔTE - 1,6 kg



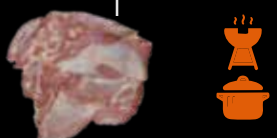
ROGNONS - 1,2 kg



ÉPAULE- 12,1 kg



FLANCHET - 1,4 kg



ÉPAULE SANS OS- 7,5 kg



TENDRON - 3,7 kg



LE PORC ÉLEVÉ AU PAYS BASQUE



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

La Ferme Elizaldia est une exploitation familiale enracinée en plein coeur du Pays Basque depuis 1983. Spécialisée dans les cochons lourds élevés 8 à 11 mois, elle travaille avec deux races complémentaires : Piétrain pour la finesse et Duroc pour le caractère. Située autour de l'atelier dans un rayon de 20 km, l'élevage est mené avec exigence et sincérité : peu d'intermédiaires, un soin constant, une transformation maîtrisée sur site. Ce portrait révèle une structure à taille humaine, fidèle à ses racines et toujours tournée vers la qualité.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Au cœur de la montagne basque, l'élevage porcin s'enracine dans un terroir unique. Ici, le climat océanique tempéré, les sols riches et l'influence du foehn (ce vent chaud et sec venu des Pyrénées) créent des conditions idéales pour des animaux vigoureux et des viandes de caractère. Cette alliance de nature et de culture, façonnée par des siècles de tradition basque, donne à la ferme Elizaldia une identité singulière et authentique.



LA MAIN DE L'HOMME

À la ferme Elizaldia, Jean-Baptiste Loyatho et son épouse Maite incarnent un modèle rare : celui d'éleveurs-artisans qui suivent leurs porcs de la naissance jusqu'au produit fini. Engraissement long, choix des races, transformation et affinage : rien n'est laissé à d'autres. Ce savoir-faire intégral, perfectionné depuis plus de quarante ans, fait d'Elizaldia bien plus qu'une ferme : une signature.

SOROVISA

- Jambon
- Epaule
- Poitrine
- Travers
- Et plus encore

PORC FERME ELIZALDIA

Chez Sorovisa, nous aimons explorer les terroirs qui ont façonné une véritable culture de la viande. Le Pays Basque en fait partie, fort de sa proximité avec l'Espagne et d'un savoir-faire qui s'exprime dans l'élevage comme dans la tradition. La Ferme Elizaldia incarne cet héritage à travers une maîtrise intégrale, de la sélection des porcelets jusqu'à la découpe. Cette exigence rare garantit des viandes régulières, d'une qualité sans compromis, exactement ce que nous voulons offrir à nos clients : identité et régularité.



La ferme Elizaldia à Gamarthe.







LA FORCE D'UN MODÈLE INTÉGRÉ



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

La Ferme de la Voie Romaine repose sur 150 hectares cultivés, pensés comme un ensemble cohérent et autonome. Les céréales produites sur place nourrissent les animaux, enrichies par un apport quotidien de lactosérum issu de productions voisines. De la fourche à l'assiette, le cycle est court et maîtrisé. Un modèle agricole structuré, porté par une logique vertueuse d'autoproduction et d'autoconsommation.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Implantée sur les terres argilo-calcaires du vignoble de Cognac, la ferme bénéficie d'un terroir reconnu pour sa régularité et sa richesse. Un environnement stable, propice à la production de viandes généreuses, équilibrées et régulières.



LA MAIN DE L'HOMME

Stéphane conduit son élevage avec rigueur et exigence. Toujours en recherche de justesse, il ajuste, affine et progresse avec une seule ambition : atteindre une qualité constante et maîtrisée. Il en découle des animaux homogènes, précis, parfaitement adaptés aux exigences de la boucherie, ayant généralement 20 à 30 jours de plus que les productions habituelles, afin d'offrir la meilleure régularité et qualité possibles.

SOROVISA

- Jambon
- Epaule
- Poitrine
- Travers
- Et plus encore

LA VOIE ROMAINE
POINTS TECHNIQUES

- Grand terroir viticole au service de l'élevage
- 150 hectares cultivés en autonomie
- Filière agricole intégrée
- Céréales produites sur l'exploitation
- Alimentation enrichie en produits laitiers locaux
- Élevage prolongé de 20 à 30 jours
- Traçabilité de la ferme à l'assiette

PORC
FERME DE LA VOIE ROMAINE

Chez Sorovisa, nous privilégions des élevages qui conjuguent exigence de qualité et responsabilité dans leur manière de produire. La Ferme de la Voie Romaine s'inscrit pleinement dans cette vision : un écosystème maîtrisé, une alimentation issue de la ferme, et une approche respectueuse des équilibres naturels. Sur ce terroir singulier du vignoble de Cognac, Stéphane conduit son élevage avec précision et engagement, donnant naissance à des porcs d'une grande régularité et d'une qualité bouchère affirmée.



Stéphane Aubineau et Julien Alemant





Elevage en plein air

NOIR DE BIGORRE

ORIGINE PYRENÉES CENTRALES

Le Noir de Bigorre est bien plus qu'un porc : c'est un patrimoine vivant du piémont pyrénéen. Race gasconne ancestrale, protégée par une AOP depuis 2017, il s'élève en plein air sur prairies et sous-bois, nourri d'herbes, de glands et de châtaignes. Lent à grandir, il développe une chair rouge soutenue, intensément persillée, fondante et parfumée. Chaque morceau révèle une profondeur gustative rare et un gras noble, signature d'un terroir d'exception et d'un savoir-faire unique.

- Jambon
- Épaule
- Travers
- Filet mignon
- Et plus encore



Label rouge

PORC DU LIMOUSIN

ORIGINE FRANCE

Issu du terroir reconnu du Limousin, ce porc bénéficie d'une IGP et du Label Rouge, garants d'une origine certifiée et d'un style gustatif distinct. Élevé un minimum de 182 jours, conformément au cahier des charges strict du Label Rouge IGP, il atteint une maturité musculaire et une finesse que seule la patience d'un élevage prolongé peut garantir. Son alimentation, composée d'au moins 60% de céréales sans OGM, avec un maïs limité à 20 %, sert à préserver un gras de couverture blanc, ferme et homogène, signature essentielle du cahier des charges. Ce respect strict assure un style IGP-Label Rouge lisible à la coupe, avec une viande claire et juteuse, un gras blanc et une qualité bouchère exemplaire d'une grande régularité.

- Carré
- Tomahawk
- Poitrine
- Echine
- Et plus encore





Ferme de César Nieto

PORC NOIR IBÉRIQUE

ORIGINE GUIJUELO - ESPAGNE

Guijuelo, au sud de Salamanque, est à l'ibérique ce que les grands crus sont au vin : une terre unique, à la réputation mondiale. Ses dehesas d'altitude, parsemées de chênes et baignées d'un climat singulier (hivers longs et froids, étés secs et lumineux) offrent aux porcs noirs un cadre d'élevage exceptionnel. Leur liberté, alliée à cette nature préservée, donne naissance à une chair d'une intensité rare. Depuis 1895, la maison César Nieto incarne l'élite de Guijuelo. Trois générations ont construit un modèle de maîtrise totale : élevage, abattage, salaison et affinage en caves naturelles. Ce contrôle intégral, fidèle à la tradition, assure une régularité exemplaire et une signature gustative incomparable. Une référence absolue de l'excellence ibérique.

- Longe
- Pluma
- Secreto
- Lagarto
- Carré
- Et plus encore



Label agneau du large

AGNEAU DE BELLE ILE

ORIGINE FRANCE

À Belle-Île, l'agneau grandit librement sur des pâturages ouverts au vent et à la mer. Nourri d'herbes salines et de lait maternel, il s'imprègne de ce terroir insulaire unique, baigné d'embruns et construit ainsi lentement son expression gustative. Label Rouge « Agneau du Large », il offre une chair fine, claire, délicate, où se devinent la douceur de l'île et la mémoire de l'océan.

◗ Carcasse entière



Fermier et Label rouge

AGNEAU DE LAIT

PYRENÉES-ATLANTIQUES

Élevé sous la mère dans les berceaux pastoraux des vallées pyrénéennes, l'agneau de lait ne connaît ni herbe ni aliment concentré. Nourri exclusivement de lait, il développe une chair pâle, fondante, à la finesse incomparable. Issu d'élevages de montagne aux pratiques séculaires, il incarne un agneau rare, tendre, au goût doux et légèrement sucré, reflet pur du lien intime entre éleveur, brebis et territoire.

- Carcasse entière
- Gigot
- Épaule
- Selle
- Côtelette



Fermier et Label rouge

AGNEAU DIAMANDIN

ORIGINE FRANCE

Issu d'un cahier des charges exigeant, le Diamandin est élevé sous la mère pendant au moins 60 jours, dans des exploitations où au moins 55 % de l'alimentation est produite sur place, 100 % végétale et sans OGM. Seules des races bouchères reconnues (Vendéen, Rouge de l'Ouest, Charollais, Charmoise, Texel, Suffolk, Île-de-France) sont utilisées, pour garantir une conformation idéale et une chair expressive. Les agneaux pâturent en plein air et reçoivent un complément d'herbe et de céréales jusqu'à l'abattage, réalisé entre 60 et 210 jours selon la catégorie, avec une carcasse de 14 à 22 kg en conformation E, U ou R, et un état d'engraissement optimal. Le résultat : une viande claire, au gras blanc ferme, à la texture fondante, tendre et juteuse, aux arômes précis et équilibrés.

- Agneau entier
- Baron
- Culotte
- Épaule
- Gigot
- Carrés
- Souris
- Poitrine et travers



Filet royal

AGNEAU SÉLECTION

ORIGINE FRANCE

Plus charnu, plus couvert, l'agneau sélection offre une alternative généreuse à ceux qui recherchent davantage de matière, sans renoncer à l'élégance. Issu d'une sélection rigoureuse d'agneaux français, il présente une chair fine, tendre, au gras discret et équilibré. Loin des expressions trop marquées, il séduit par sa douceur, sa régularité et sa polyvalence en cuisine. Un agneau de caractère, mais sans excès.

- Agneau entier
- Baron
- Culotte
- Épaule
- Gigot
- Carrés
- Souris
- Poitrine et travers



Le Puntoun

UN CANARD PAS COMME LES AUTRES



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

La Ferme du Puntoun, installée dans le Gers depuis plusieurs générations, porte en héritage une tradition paysanne tournée vers l'élevage de canards. En 1986, Jean-Pierre Lamothe, accompagné de son frère Alain et de sa sœur Nadine, reprend l'exploitation familiale. Ensemble, ils ancrent durablement la ferme dans un modèle exigeant.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

Nichée au cœur du Gers, la Ferme du Puntoun s'inscrit dans un territoire où l'élevage du canard gras est une culture autant qu'un métier. Entre collines douces, maïsiculture et air pur, les conditions sont idéales pour produire une volaille de qualité. Les canards y sont élevés en plein air et gavés au maïs grain entier, cultivé localement. Un environnement propice, enraciné dans la tradition gasconne.



LA MAIN DE L'HOMME

À la Ferme du Puntoun, c'est Jean-Pierre Lamothe qui assure le tri des foies dès l'abattage. La vitesse compte autant que la finesse : chaque foie est palpé, évalué, classé avec un geste sûr, essentiel pour garantir une qualité adaptée aux chefs les plus rigoureux. Un talent rare, acquis avec l'expérience, qui fait l'identité du produit.

SOROVISA

- Magret de canard IGP
- Confit de canard
- Aiguillette
- Foie gras

CANARD GRAS DU GERS

Sorovisa a trouvé au Puntoun bien plus qu'un produit : un terroir vivant, un savoir-faire fidèle à la tradition, et une main humaine à chaque étape. Ici, les canards sont élevés, abattus, préparés, triés et parfois même cuisinés sans automatisme, sans compromis. C'est cette exigence artisanale, portée par Jean-Pierre Lamothe et son équipe, qui nous lie à cette ferme, dans une relation d'homme à homme, de gastronome à artisan.



Julien Alemant, l' éléveur Jean-Pierre Lamothe et Gérard Lhermite





Les canards de La Maison Burgaud

SOROVISA

LA MAISON BURGAUD
POINTS TECHNIQUES

- Maison familiale depuis quatre générations
- Installée à Challans, en Vendée
- Membre du Collège Culinaire de France depuis 2015
- Élevage en semi-liberté
- Sans débecquage ni dégriffage
- Alimentation : céréales, minéraux, vitamines
- Aucun traitement médicamenteux
- Âge d'abattage : 7 à 8 sem
- Plumaison à sec, finition à la cire
- Méthode traditionnelle au sang

CANARD LA MAISON BURGAUD

Depuis quatre générations, la Maison Burgaud perpétue à Challans, en Vendée, l'une des plus belles traditions françaises autour du canard. Dans ce terroir reconnu pour la qualité de ses élevages, chaque animal est élevé en semi-liberté puis travaillé selon des méthodes artisanales exigeantes : plumaison à sec, finition à la cire et abattage traditionnel au sang. Une recherche constante d'authenticité qui confère au canard challandais Burgaud sa texture unique, sa grande tendreté et sa remarquable richesse gustative.



Canards de la Maison Burgaud





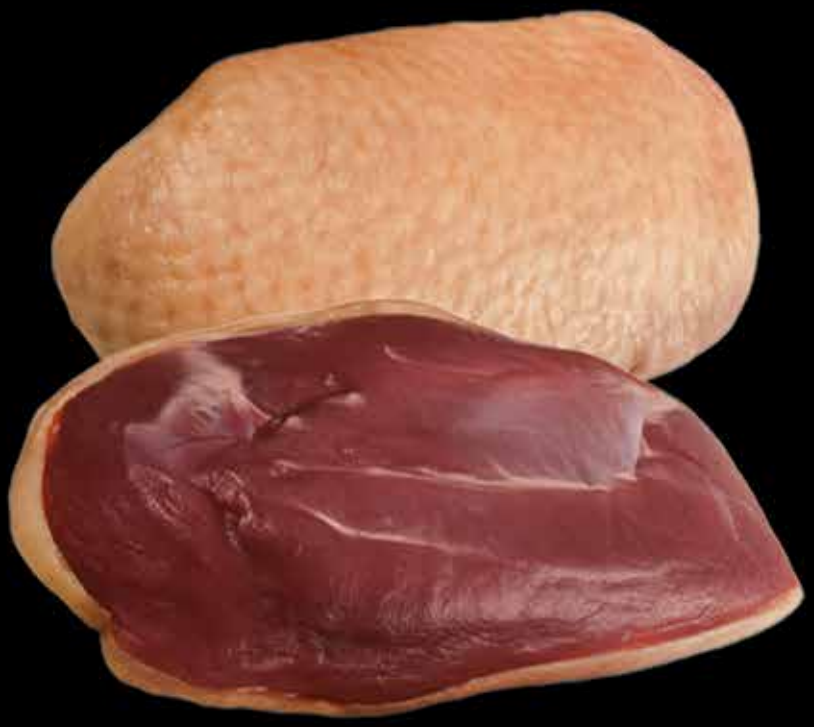
Finesse exceptionnelle de la chair

CANARD DE PÉKIN

ORIGINE FRANCE

Originaire de la Chine impériale, le canard de Pékin est mondialement connu comme l'ingrédient central du fameux canard laqué, spécialité raffinée de Pékin depuis la dynastie Ming (1368-1644), où la peau croustillante et la chair tendre faisaient partie intégrante du rituel impérial. En France, cette race demeure confidentielle et rare, élevée ici non pour sa rapidité de croissance, mais pour la finesse exceptionnelle de sa chair. Ce canard développe une texture souple, un léger gras jamais excessif, et un goût délicat, subtilement sucré, qui s'éloigne des intensités des canards gras traditionnels. Inspirée des esthétiques culinaires asiatiques, cette viande apporte à la cuisine française une expression plus légère, et raffinée, où la délicatesse prime sur la puissance.

- Filet
- Cuisse
- Canard entier



Élégance et légèreté

CANETTE

ORIGINE FRANCE

La canette est une jeune femelle canard (moins de 2 mois), bien plus rare en France que le canard classique. Sa chair, plus fine et plus savoureuse que celle des canards gras, offre une viande rouge rosée, juteuse, d'une grande finesse. Au-delà de son gabarit plus petit, le filet de canette se distingue par une texture particulièrement tendre, moins grasse, avec un grain délicat. Elle s'adapte parfaitement aux cuissons précises où sa délicatesse peut s'exprimer pleinement. Ce produit confidentiel, peu proposé dans les circuits traditionnels, se révèle pourtant idéal pour les chefs qui souhaitent proposer une volaille savoureuse mais subtile, aux portions maîtrisées, et à l'identité gastronomique affirmée mais sans excès.

- Filet
- Cuisse



Générosité & Tradition

CANARD GRAS

ORIGINE FRANCE

La viande de canard gras incarne l'art culinaire français : une tradition solidement ancrée qui trouve ses racines dans le Sud-Ouest dès le XVII siècle, avec la consommation de la volaille élevée pour son gras. Contrairement aux productions bulgares ou hongroises davantage industrialisées, la France a su structurer une filière exigeante autour du canard à foie gras du Sud-Ouest, labellisé IGP, où chaque étape (élevage, gavage, abattage, découpe) est régie par des cahiers des charges stricts garantissant traçabilité et qualité.

Élevés en plein air, souvent en itinérance sur des parcelles de chaume ou de prairies, les canards mâles sont nourris au maïs local (sans OGM), dans une période de gavage volontairement courte et respectueuse, maîtrisée pour préserver la finesse de la chair même après cuisson. Le résultat : une viande richement persillée, goûtée pour sa tendreté, sa saveur fine légèrement sucrée, et son aptitude remarquable aux applications telles que confit, magret, aiguillette ou suprême.

Le canard gras français incarne ainsi une gastronomie de terrain, rythmée par les saisons et les terroirs, toute en finesse et en caractère un produit de tradition certes, mais toujours en quête d'excellence, avec une relation privilégiée aux artisans de terrain comme aux cuisiniers exigeants.

- Cuisse
- Magret
- Coeur
- Aiguillette
- Carcasse
- Ailerons



Noblesse & Raffinement

FOIE GRAS

ORIGINE FRANCE

Le foie gras fait partie intégrante du patrimoine gastronomique français. Hérité d'une tradition qui remonte à l'Antiquité, il a trouvé en France son expression la plus raffinée, portée par une tradition artisanale séculaire et un attachement profond à la qualité. Dès le XVIIe siècle, le Sud-Ouest s'impose comme un berceau d'excellence, où les gestes du gaveur, la sélection des canards et le soin apporté à l'affinage se transmettent de génération en génération. Contrairement aux productions européennes souvent plus industrialisées, la France a structuré sa filière autour de labels et d'indications géographiques protégées. Le gavage y est strictement encadré, réalisé au maïs grain entier, dans le respect du rythme de l'animal, afin de permettre au foie de développer toute sa texture, son fondant et sa richesse aromatique. Un bon foie gras ne s'improvise pas : il résulte d'un équilibre subtil entre sélection génétique, qualité de l'élevage, précision du geste et justesse du tri. La France demeure aujourd'hui le seul pays à défendre une production exigeante, centrée sur l'artisan, le terroir et le goût. Un produit rare, identitaire, au cœur de la culture culinaire française.

Les principales qualités de foie gras cru

• Extra – Gastronomie
Foie homogène, sans défaut visuel, de petit gabarit (350 à 500 g). Texture ferme. Idéal pour torchons, conserves et présentations haut de gamme.
• Extra – Restauration
Même qualité que l'extra gastronomie, mais plus gros calibre (500 à 650 g). Parfait pour mi-cuits et cuissons basse température.
• Premier choix
Foie présentant de légers défauts visuels (coloration, nervures). Gabarit variable. Convient aux tranches à poêler, terrines ou transformations.
• Deuxième choix
Foie irrégulier, gras plus fondu, texture plus fragile. Réservé aux blocs, farces ou usages industriels.



Saveur, caractère et tendreté

PIGEONNEAU

ORIGINE FRANCE

Situé au nord de la Nouvelle-Aquitaine, l'Atelier ADP regroupe 14 éleveurs autour d'un même cahier des charges, garantissant une homogénéité qualitative pensée pour la restauration française et internationale. Les pigeonneaux, issus notamment des races Hubbel et Mirthys pour les plus grosses pièces, sont élevés selon un savoir-faire artisanal de A à Z. Ici, rien n'est industrialisé : la reproduction et l'alimentation respectent le rythme naturel. Pendant un mois, les parents nourrissent leurs petits avec une pâtée qu'ils élaborent dans leur jabot, garantissant une croissance lente et harmonieuse. Après l'abattage, réalisé au choix par étouffement ou saignée, le plumage est effectué à sec, à la cire, préservant ainsi l'intégrité de la peau et la qualité de la chair. Chaque pièce bénéficie d'un calibrage rigoureux et de finitions soignées, offrant aux chefs une régularité et une précision irréprochables pour les recettes les plus exigeantes.

- Le plein
- L'effilé
- Le prêt à cuire
- Le pac Halal
- Le filet
- La cuisse
- Le baronnet
- Le désossé
- Le suprême



Réputée pour sa chair raffinée et son goût unique

CAILLE

ORIGINE FRANCE

L'Atelier ADP élève ses cailles selon un cahier des charges exigeant, avec une génétique développée en interne. Issue de croisements rigoureusement sélectionnés, cette souche exclusive est le fruit d'un travail de fond visant à garantir une homogénéité exemplaire et une régularité constante dans la qualité des produits. Chaque étape, de l'élevage à la préparation, est réalisée à la main avec un savoir-faire artisanal, comme une pièce de haute couture dédiée à une cuisine de haut vol.

- Caille pac tête
- Caille pleine
- Filet de caille
- Cuisse de caille
- Caille crapaudine
- Oeufs de caille



Charles Labrouche

DES VOLAILLES ÉLEVÉES AVEC PASSION



PORTRAIT DE L'EXPLOITATION

Installée près de Bazas, la ferme de Charles Labrouche perpétue un héritage familial depuis trois générations. Aux côtés de son père, Charles élève poulets, pintades et chapons avec une ambition claire : atteindre la qualité ultime. Plus qu'un métier, c'est une passion et un engagement de chaque instant au service de la tradition. Les volailles disposent de vastes espaces, largement au-delà des standards, leur offrant un mode de vie au plus près de leur rythme naturel, dans un environnement calme et verdoyant. Ici, le bien-être animal ne se proclame pas : il se vit au quotidien.



TERROIR ET ENVIRONNEMENT

C'est en Nouvelle-Aquitaine, sur les terres tempérées et boisées du Sud-Ouest, que s'épanouissent les volailles de Charles Labrouche. Ce terroir au climat océanique, propice à un élevage lent et régulier, leur offre un environnement naturel mêlant haies, bosquets et clairières. Les volailles y grattent le sol à la recherche de petits insectes, vers et pousses sauvages, complétant ainsi une alimentation végétale rigoureusement sélectionnée. Certaines d'entre elles bénéficient même, en fin d'élevage, d'un apport laitier provenant de fermes voisines.



LA MAIN DE L'HOMME

Le terroir est généreux, la méthode d'élevage exemplaire. Mais ce qui rend les volailles de Charles Labrouche véritablement uniques, c'est la main de l'homme. Celle d'un éleveur habité par une exigence rare, un sens du détail poussé à l'extrême. À la fois éleveur, observateur, artisan, il incarne un savoir-faire vivant, hérité et affiné au fil des années. Son approche, sans compromis, embrasse chaque étape de l'élevage. Et pour parfaire cette quête de qualité, il associe à ses pratiques une finition au lait issu des fermes voisines du terroir de Bazas, réputé pour son élevage bovin. Cette cohérence, du sol à l'assiette, donne naissance à des volailles d'exception.

SOROVISA

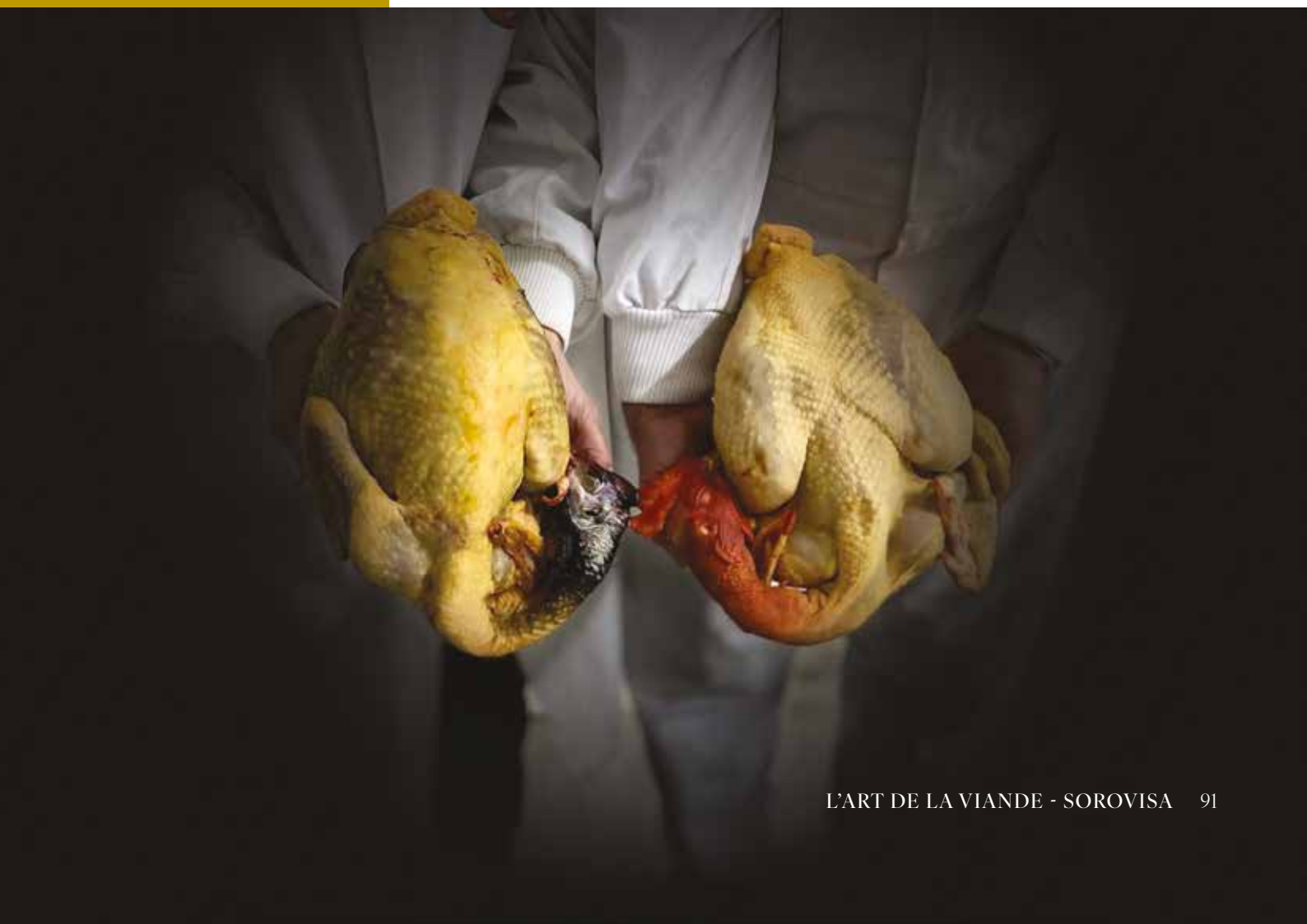
- Poulet 140j
- Pintade 140j
- Chapon
- Pintade de Noël
- Pintade de Noël
- Pac
- Effilé

VOLAILLE NOUVELLE AQUITAINE

Aucune autre volaille ne suscite autant d'unanimité. Tous ceux qui l'ont travaillée (chefs, restaurateurs, artisans exigeants) nous le disent : « On n'a jamais goûter aussi bon ailleurs. » Bien sûr, il existe d'excellentes volailles, mais aucune n'atteint ce niveau d'engagement, de régularité, de profondeur de goût. Charles dépasse les labels, dépasse les standards. Il est seul à produire ainsi. C'est pour cette singularité que nous l'avons choisi.



Relation conviviale entre Charle Labrouche et Benoit Thépenier de Sorovisa.





Elevé en plein air et fini aux produits laitiers

POULET 100 JOURS

Poulet fermier Label Rouge à la chair dense et goûteuse, élevé en plein air pendant 100 jours. Issu d'une souche à croissance lente, nourri aux céréales et fini aux produits laitiers, il incarne l'exigence du Label Rouge : bien-être animal, élevage long et saveur garantie.

◗ Poulet entier

Une chair juteuse, ferme et persillée

POULET FERMIER LANDAIS

Chez Sorovisa, nous mettons un point d'honneur à proposer une gamme étendue de volailles fermières françaises. Parmi elles, le poulet fermier landais incarne l'une des grandes traditions d'élevage du Sud-Ouest. Élevé en plein air sur les sols sablonneux des Landes, il bénéficie d'un environnement naturel unique et d'un savoir-faire historique. Sa chair savoureuse et bien structurée séduit les amateurs d'authenticité et de régularité.

Label rouge

POULET FERMIER IGP PERIGORD

Issu de souches rustiques à croissance lente et élevé en plein air pendant au moins 81 jours, le poulet fermier IGP Périgord bénéficie d'un terroir emblématique et d'un savoir-faire reconnu. L'IGP garantit son origine géographique et ses méthodes traditionnelles, tandis que le Label Rouge en assure la qualité gustative et le respect du bien-être animal.

SÉLECTION POULET & DINDE

- Poulet entier
- Cuisse
- Haut de cuisse
- Abats
- Suprême
- Cuisse sans os
- Sot-l'y-laisse
- Ailerons
- Filet

TRIPERIE

ORIGINE FRANCE



VEAU



Tête de veau
Fraise de veau
Pied de veau

Os de veau
Ris de coeur de veau
Ris de gorge de veau

Joue de veau
Foie de veau
Rognon de veau



BOEUF



Os à moëlle
Queue de boeuf
Langue de boeuf

Joue de boeuf
Os de Boeuf
Panse de boeuf



AGNEAU



Pied d'agneau
Coeur d'agneau
Rognon blanc

Ris d'agneau
Ris d'agneau de lait
Cervelle d'agneau

Joue d'agneau



COCHON



Joue de porc
Oreille de porc
Pied de porc

Tricandille de porc
Tripes de porc
Tripes à la tomate

Tripes mode de Caen
Queue de cochon
Sang de porc



VOLAILLE



Coeur de canard
Coeur de canard gras
Foie de volaille

Gésiers de volaille
Gésiers de canard
confit

Gésiers poulet
confit



PARRURE & OS

ORIGINE FRANCE

Os d'agneau
Os de bœuf
Os de veau
Carcasse de poulet
Carcasse de canard
Aileron de poulet
Affranchi de bœuf
Parure d'agneau
Parure de veau



Viandes marinées & Salades

PLATS CUISINÉS

ORIGINE FRANCE

Chez Sorovisa, la gastronomie ne se cantonne pas à la haute cuisine. Elle s'exprime aussi dans la simplicité, la facilité et l'efficacité, parce qu'un bon produit, c'est d'abord un produit juste, régulier et fidèle à sa promesse. Notre sélection de plats cuisinés, salades et viandes marinées répond à cette logique : offrir des solutions fiables, savoureuses et constantes, pensées pour ceux qui recherchent le goût sans la complication. Des recettes éprouvées, disponibles toute l'année, au service d'une cuisine simple et bien faite.

- Taboulé,
- Coleslaw
- Pipérade
- Gratin dauphinois au chorizo
- Lasagnes
- Poulet basquaise
- Ribs de porc mariné
- Et plus encore



Les incontournables

SAUCISSERIE

ORIGINE FRANCE

Chez Sorovisa, on a beau parler viande maturée et beaux morceaux, on ne boude jamais une bonne saucisse. Parce qu'entre la chipolata du dimanche, la merguez qui réveille ou la Toulouse qui rassure, il y a toujours une occasion de se régaler sans cérémonie. Ici, pas de chichi : juste des saucisses qui sentent bon la braise, dorent joliment à la poêle et tiennent leurs promesses à table. Des recettes bien ficelées, muscadet, maraisienne, herbes et épices, pour tous ceux qui aiment le goût franc et les moments conviviaux. Et puisqu'on ne s'arrête pas en si bon chemin, place aux boudins blancs, aux andouillettes et aux autres incontournables du comptoir.
Chez Sorovisa, on aime tous ces plats : vrais, gourmands et surtout un brin canailles.

- Saucisse de Toulouse au muscadet
- Chipolata
- Maraisienne
- Boudin blanc
- Saucisse brasse
- Andouillette AAAAA
- Et plus encore



Charcuterie

MAISON DUCULTY

ORIGINE LYON - FRANCE

Sur les coteaux des vignobles rhodaniens, Gaétan Duculty perpétue un savoir-faire familial avec exigence et humilité. Maître artisan passionné, il transforme lui-même chaque pièce dans le plus profond respect des traditions lyonnaises. Le pénicillium se développe naturellement dans ses caves, signe d'un affinage vivant, ancré dans un lieu. Aux côtés de sa fille Lou-Ann, il façonne une charcuterie souple, délicate et pleinement habitée par le terroir qui l'a vu naître.

- Saucisson lyonnais à cuire
- Saucisson sec
- Saucisse droite
- Lard de porc noir
- Et plus encore



Charcuterie

NOIR DE BIGORRE

ORIGINE FRANCE

Le Noir de Bigorre, c'est la rencontre exceptionnelle entre une race porcine d'exception et un terroir profondément singulier. Sur les pentes boisées des Pyrénées centrales, ce porc noir gascon, lent, rustique et gras, donne le meilleur de lui-même. De cette fusion entre génétique noble, élevage en liberté et climat montagnard naît une charcuterie unique, au gras délicat et au goût profond marquée par la terre qui l'a portée.

- Jambon
- Jambon sec
- Saucisson sec
- Chorizo
- Terrine
- Et plus encore



Charcuterie

MAISON CÉSAR NIETO

ORIGINE ESPAGNE

À Guijuelo, dans les hauteurs de Castille, la maison César Nieto élève et affine depuis cinq générations des porcs ibériques de grande lignée. Ici, l'excellence ne repose pas seulement sur le bellota : elle naît d'une alchimie rare entre génétique, alimentation, climat et altitude. Le temps long, la patience, et un savoir-faire transmis en héritage donnent naissance à des charcuteries au gras fluide, au goût profond, à la texture précise. Un monde à part, porté par une maison qui en maîtrise chaque détail et qui n'hésite pas à millésimer des jambons qui ont jusqu'à 5 ans d'affinage. De la haute couture.

- Jambon ibérique CEBO +30 mois
- Jambon ibérique CEBO DE CAMPO + 30 mois
- Jambon ibérique BELLOTA + 36 mois
- Jambon ibérique BELLOTA DOP GUIJUELO+ 40 mois
- Chorizo ibérique BELLOTA
- Et plus encore



Charcuterie

MAISON PALAVICINA

ORIGINE ITALIE

Sur les rives du Pô, entre brume et silence, la famille Spigaroli perpétue un art charcutier que l'Italie elle-même vénère. À l'Antica Corte Pallavicina, tout respire la lenteur, la patience et le respect du temps : celui qu'il faut pour qu'un culatello atteigne la perfection. Ici, les porcs sont élevés dans la tradition, le sel vient encore de Cervia, et l'affinage se fait dans les caves séculaires où l'air du fleuve et la main du maître donnent vie à des pièces d'exception. Chaque jambon, chaque coppa, chaque culatello raconte une même philosophie : celle du produit vrai, né d'un territoire, affiné dans le silence, et porté par la seule exigence du goût.
Travailler avec Pallavicina, c'est s'inscrire dans la continuité d'un patrimoine vivant, celui d'une Italie charcutière qui ne triche pas, qui refuse la hâte et célèbre la beauté simple du temps qui passe.

- Culatello
- Gola de porc noir
- Coppa
- Et plus encore



NOS SÉLECTIONS DE CHARCUTERIES

ORIGINES FRANCE ESPAGNE ITALIE

Chez Sorovisa, nous aimons valoriser les fleurons des grandes maisons de charcuterie. Mais nous savons aussi que le quotidien mérite de belles découvertes, au juste rapport entre qualité et prix. C'est pourquoi, nous proposons une sélection rigoureuse de charcuteries françaises, espagnoles et italiennes : jambons, saucissons et spécialités choisies pour leur régularité, leur gourmandise et leur authenticité. Une manière d'offrir à vos clients le goût de l'Europe charcutière, accessible et toujours fiable.

- Coppa au sel de l'Ile de Ré,
- Saucisse sèche au sel de Seudre
- Fuet catalan
- Jambon de Parme
- Jambon Serrano
- Jambon Mangalica
- Terrine
- Et plus encore



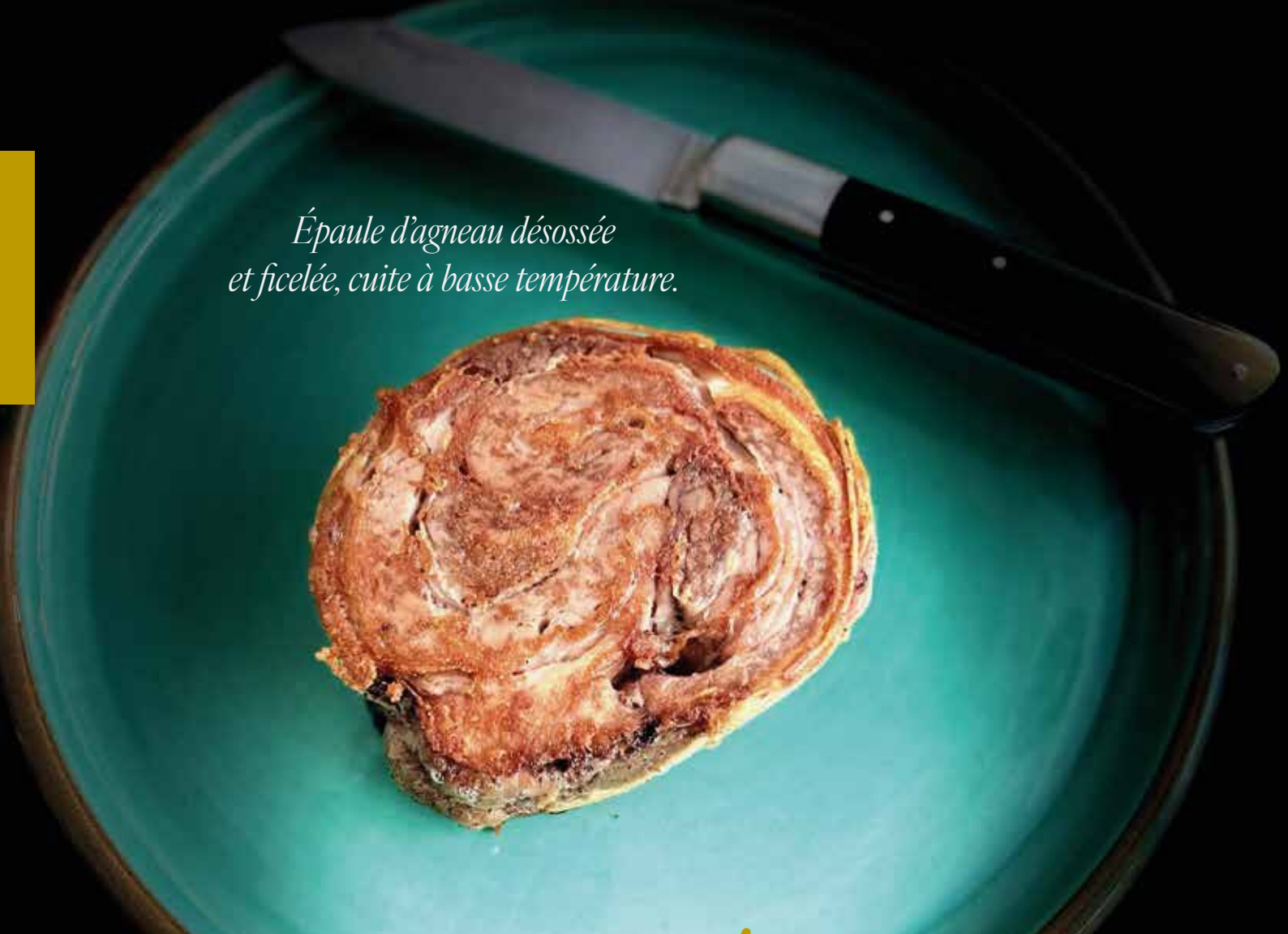
Charcuterie

MAISON THIOL

ORIGINE FRANCE

Installée dans le Loiret depuis 1961, la maison Thiol cultive l'art des préparations charcutières avec discrétion et régularité. Référence incontestée de la rillette d'oie, elle perpétue un savoir-faire fondé sur la lenteur, la cuisson douce et le goût juste. Mais l'excellence ne se limite pas à une recette : terrines, confits, plats cuisinés... chaque produit reflète la même exigence, la même fidélité aux gestes de l'artisan. Une maison précieuse, pour tous ceux qui cherchent la vérité dans la simplicité.

- Rillettes d'oie
- Rillettes de lapin
- Boudin blanc
- Tripes à la tomate
- Tripes à la mode de Caen
- Terrine
- Pied de porc
- Et plus encore



Épaule d'agneau désossée et ficelée, cuite à basse température.

BASSE TEMPÉRATURE

LE SUR-MESURE POUR LES CHEFS

La cuisson à basse température est un outil de précision que nous mettons au service des chefs. Les viandes que nous sélectionnons pour leur qualité, leur origine et leur authenticité sont confiées à notre atelier, où elles sont révélées et préparées avec le même niveau d'exigence que dans les plus belles cuisines. Chaque paramètre (température, durée, conditionnement, assaisonnement) est parfaitement maîtrisé. Mais la recette finale, elle, reste celle du chef. Nos protocoles s'ajustent à vos attentes : intégration d'épices choisies, d'herbes aromatiques ou d'ingrédients subtils dont chacun a le secret, pour aboutir à une préparation sur mesure, prête à être régénérée et finalisée selon votre signature. Cette approche technique, fiable et rigoureuse, fait de Sorovisa un partenaire de production s'inscrivant tel le prolongement du geste du cuisinier.

- Epaule d'agneau fermier désossée puis roulée
- Poitrine de veau
- Jarret de veau
- Suprême de poulet fermier
- Cuisse de dinde
- Paleron de bœuf



BASSE TEMPÉRATURE

LA GAMME DE CONFIANCE

Pensée pour les environnements professionnels les plus exigeants, cette gamme de viandes cuites à basse température conjugue rigueur technique et régularité absolue. Chaque pièce est préparée sous vide, selon des protocoles de cuisson et de refroidissement parfaitement maîtrisés, garantissant une tendreté constante et une sécurité optimale. Conditionnées avec soin, ces viandes conservent toutes leurs qualités organoleptiques, même après congélation, pour une régénération simple et un résultat toujours identique. Une solution moderne et performante, conçue pour offrir aux chefs la constance et la précision qu'exige la haute restauration contemporaine.

- Joue de porc
- Lagarto de porc ibérique
- Spare-Ribs BBQ
- Joue de bœuf
- Berlingot d'agneau de lait
- Berlingot de cochon de lait
- Brisket Angus





Chevreuil - Biche - Sanglier - Cerf

GIBIER SAUVAGE

DES FORÊTS DES LANDES ET PAYS BASQUE

Du gibier 100 % sauvage, élevé par la nature du Sud-Ouest, sans produit de synthèse ni intervention humaine. Une viande saine, authentique, reflet d'un écosystème équilibré. Chaque pièce (cerf, chevreuil, sanglier...) est issue d'une chasse raisonnée dans le respect des saisons et du territoire. Les animaux sont collectés localement, contrôlés individuellement par une équipe de vétérinaires, puis transformés dans un atelier agréé CE garantissant traçabilité et sécurité alimentaire.
Un engagement rare qui permet aux chefs de travailler une viande libre, puissante, et parfaitement maîtrisée.

NOTES

NOTES



SOROVISA

DEPUIS 1979





CONTACTS COMMERCIAUX

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DES CATALOGUES

www.sorovisa.com
Tél : 05 46 23 05 50
televente@sorovisa.com
ZAC La queue de l'âne -
17200 St Sulpice de Royan
Agrément : FR 17 409 001 CE

Création Graphique : Atelier Graphique Royan - Christine JEAN - 2025
Crédits Photos : ©sorovisa ©adobe stock ©fournisseurs
Reproduction même partielle est interdite - Droits réservés -
Novembre 2025 - Photos non contractuelles