

À table

On a testé Ils valent quoi les sites de livraison de viande ?

Commander sur le Net plutôt que d'aller chez le boucher du coin ? Et pourquoi pas télécharger un steak ? Pour juger sur pièces, on a testé.



Le + bio

Les Colis du Boucher

La livraison. À domicile, au bureau ou dans un point relais. Entre 7h30 et 20h30 mais pas tous les jours, et beaucoup de créneaux sont pris. Pour une commande le lundi matin, on ne nous proposait pas de livraison avant le jeudi. **Le prix.** 8,46 € les deux rumsteacks et 8,50 € les deux escalopes de veau. Les frais de port sont offerts à Paris pour un minimum de commande de 35 €. Le prix flambe si on habite en province (65 € de commande minimum + 20 € de frais de livraison pour Lyon, gloups !). **Bilan.** Un régal ! La texture est fondante, les morceaux goûts et copieux. On aime le concept de colis thématiques : « 100 % bio », « surprise »... Mais moins la livraison en mains propres dans un sac papier kraft juste sorti d'un sac isotherme.

• Livraison partout en France, mais chère en province.
www.lescolisduboucher.com.

Le + ferroir

Carré de Bœuf

La livraison. Où on veut et la veille pour le lendemain (voire le jour même à Paris). Si on passe une commande à 16h, la livraison est proposée pour le lendemain dès 14h (et jusqu'à 22h !). **Le prix.** 9,90 € les deux rumsteacks et 10,55 € les deux escalopes de veau + 15 € de frais de port (gratuit à partir de 50 €). Le + ? Pas de montant minimum de commande. **Bilan.** C'est bon, le meilleur des trois ! La viande est tendre. Le colis isotherme est vraiment rassurant. Le must ? Les conseils de cuisson sont indiqués sur le sachet. Mais le prix est un peu élevé.

• Livraison partout en France. www.carredeboeuf.com.

Et côté chaîne du froid, c'est vraiment sérieux ?

Les Colis du boucher utilisent des camions réfrigérés et/ou des sacs ou cartons isothermes contenant des accumulateurs de froid certifiés qui permettent de maintenir les produits « à bonne température ». Carré de Bœuf, lui, a mis au point une boîte isotherme, contenant des gels réfrigérants, qui garantit une température entre 0 et 4 °. C'est le système le plus rassurant, même si toutes les viandes livrées étaient bien tendres. Au final, les viandes sont sous vide et se conservent plus longtemps (de 8 à 14 jours dans notre frigo) que celles qu'on achète chez le boucher. On a une famille nombreuse ou on prévoit un grand dîner ? On s'y retrouve. Sinon, le coût de la qualité et de la livraison peut plomber le budget courses. A.-S. L.

*SOURCE : LE CIV (CENTRE D'INFORMATION DES VIANDES)
WWW.CIV-VIANDE.ORG.

Le + tradi

Comme à la Boucherie

La livraison. Chez nous ou dans un point relais en 48h maxi. **Le prix.** 7,69 € les deux rumsteacks et 9,04 € les deux escalopes + 9 € de frais de port (commande minimum de 45 €). **Bilan.** La viande est tendre, savoureuse, on n'aurait presque pas besoin de l'accommoder. En bonus, le rayon charcuterie est (bien) fourni. En revanche, peu d'infos sur la viande quand on reçoit le sachet (cuisson, recette...), il faut aller sur le site.

• Livraison partout en France. www.comme-a-la-boucherie.com.