

Bovillage finit l'année 2020 de façon dynamique

C'est avec un riche plan d'action sur le marché grec que la marque de Viande Bovine Française de qualité supérieure Bovillage – créée en 2009 par l'Interprofession française du Bétail et des Viandes Interbev - clôture l'année 2020

Plus précisément, Bovillage a réalisé:

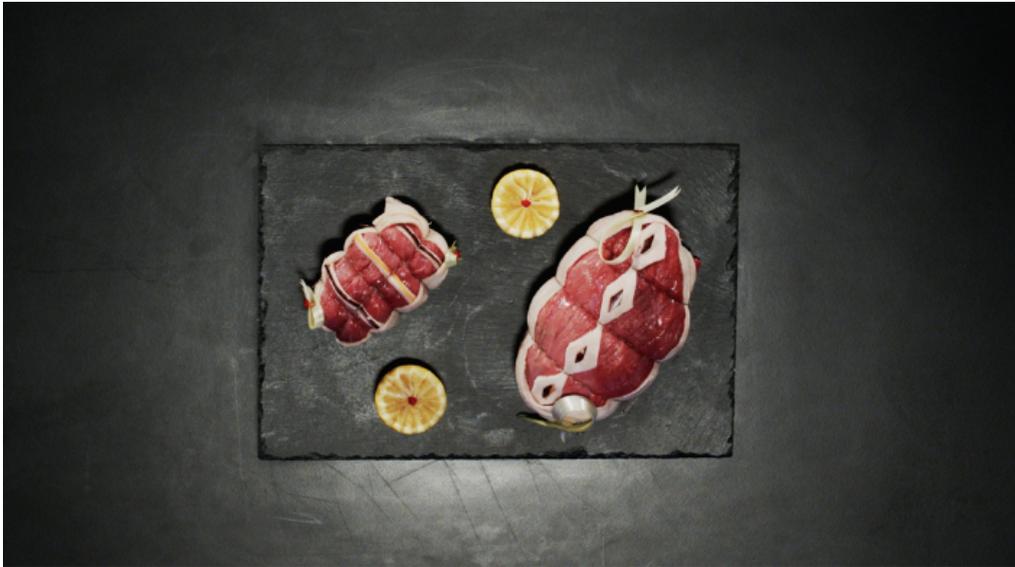
- Le 1^{er} Bovillage Ambassador Challenge : le premier concours de préparations françaises entre les Ambassadeurs de la marque, au cours duquel chaque Ambassadeur a eu pour mission de présenter une préparation parmi les plus réputées de l'artisanat français en boucherie dans le monde entier

Du fait du contexte particulier dû à la pandémie du Covid -19, le shooting a eu lieu sans présence live de public, et sans la présence des Ambassadeurs basés en province. Suite aux votes des Ambassadeurs, le vainqueur désigné était Antonis Karamalegos, avec les préparations Entrecôte & Côte de bœuf. Il est important de noter que la 3^{ème} place a été conquise par le nouveau membre de l'équipe Dimitri Hatzimichales, et la seconde place Aggelos Zogos. [Voir la vidéo du Bovillage Challenge.](#)





Première place : Antonis Karamalegos



Seconde place : Aggelos Zogos



Troisième place : Dimitri Hatzimichales

- La marque Bovillage a également réalisé une série de Tutorial videos pour la découpe à la française, disponibles sur le nouveau compte Instagram de la marque [que vous pouvez visionner ici](#)
- Bovillage a également mis en place des Animations Promotionnelles auprès de 10 boucheries sélectionnées dans tout le pays : sous le message «Meet Bovillage dans ma boucherie préférée!» les consommateurs ont pu découvrir les valeurs de la Viande Bovine Française de qualité supérieure Bovillage, tout en ayant la possibilité de choisir parmi de nombreux et beaux cadeaux avec leurs achats!
- Réalisation de séminaires de découpe en ligne sur Zoom en collaboration avec l'école de boucherie MEAT PRO. Les séminaires portaient sur la découpe à la française et la valorisation de certains morceaux particuliers de viande bovine et ont été réalisés grâce à la participation active des Ambassadeurs Bovillage Théodore Roussos, Aggelos Zogos, Vasilis Delifilippides, et le professeur de l'école Nicolas Christakes, accompagnés du directeur de Meat Pro Stelios Mastorakos et de la responsable communication de Bovillage en Grèce Romina Tzarellas. Vous pouvez visionner les vidéos des séminaires Bovillage sur le canal Youtube de MEAT PRO: [Séminaire 1](#) – [Séminaire 2](#)
- Une édition unique réalisée par les Ambassadeurs Bovillage, titrée [The Ambassadors' cookbook](#), incluant les propositions uniques de recettes de l'équipe des Ambassadeurs à base de Viande Bovine Française de qualité supérieure Bovillage.



Il est important de noter que, grâce aux actions ci-dessus, Bovillage démontre de façon claire et concrète le soutien auprès des professionnels grecs de la filière viande ainsi que la place de leader sur le marché grec. En valorisant de façon flexible les conditions inédites que nous vivons, l'Interprofession Française et Bovillage ont réussi à démontrer leur support vers les professionnels grecs et les générations de professionnels futurs, étant donné que le matériel est disponible en ligne ; cela constitue une base pédagogique en ce qui concerne la découpe et la valorisation de la viande.

Une nouvelle année riche en actions s'annonce ; restez informés sur la page Bovillage Greece sur Facebook, le compte Bovillage Greece sur Instagram & YouTube ainsi que le site de la marque www.bovillage.eu