



Boucherie Brédoise

EXCEPTIONNEL !

DANS CETTE JOLIE BOUCHERIE AUX ACCENTS D'ANTAN, IDENTIFIABLE PAR SA DEVANTURE ROUGE, ŒUVRENT JORIS ET PAUL, SÉLECTIONNÉS PAR GAULT & MILLAU POUR L'EXCELLENCE DE LEUR TRAVAIL ARTISANAL.



Paul et Joris

C'est dans le village cher à Montesquieu que deux amis, Paul et Joris, artisans bouchers comme leur grand-père respectif, exercent leur art dans le respect des traditions en suivant un fort parti-pris : les bêtes doivent avoir vécu une longue et belle vie.

Parmi elles, on distingue les magnifiques volailles fermières d'Eugène et Baptiste qui, ayant vécu 110 jours en plein air, ne pèsent pas moins de 1,8 Kg, les porcs basques Label Rouge élevés en extérieur ou encore l'agneau Petit Prince et le veau de lait d'un copain éleveur installé sur les terres de la grand-mère de Paul. Pour le bœuf, l'exceptionnel est aussi au rendez-vous avec les races Blonde de Galice ou Morucha de Salamanque, d'un éleveur espagnol confidentiel. « *Elles vivent toute l'année en plein air dans les montagnes pyrénéennes* », affirment Paul et Joris. La Maison propose aussi de la Simmental, de l'Angus ou encore de l'Aubrac et de la Salers, élevées en France. Afin d'exhausser leurs saveurs inouïes, ces viandes sont mises à maturation 30 jours.

Paul et Joris se mettent aussi aux fourneaux pour réaliser maison de savoureux plats avec les viandes de la boutique et des légumes frais, notamment du primeur local. Aussi, si vous n'avez pas le temps de cuisiner, vous ferez toujours des heureux au quotidien avec des grands classiques gourmands comme les lasagnes et hachis Parmentier, et pour un repas élaboré, avec leur blanquette de veau au Loupiac* – le vin d'un ami –, ou l'axoa de veau traditionnel. Lors de vos événements, offrez à vos convives le cochon de lait entier farci cuit 7 heures, et pour les fêtes de fin d'année, les volailles désossées farcies aux véritables truffes du Périgord !

Au-delà du travail remarquable, vous aimerez la simplicité et la générosité de ces deux épiciers qui ont également mis en place une boutique en ligne.

**37, rue de Montesquieu,
33650 LA BRÈDE**

Tél. : 05-56-20-30-85

boucherie.bredoise@gmail.com

boucheriebreoise.com

FB : @boucheriebreoise