



Boucherie Nouvelle, une vraie Maison de qualité.

Dès l'entrée de la Boucherie Nouvelle, en plein cœur du quartier commerçant de Vincennes, des multiples plaques métalliques émaillées, suspendues à des crochets, indiquent que la viande est ici de premier choix. « Chez nous, les viandes de bœuf et de veau sélectionnées proviennent régulièrement de bêtes ayant gagné un prix lors de concours régionaux de France » s'enorgueillit Ludovic Dulongcourty, nouveau propriétaire la boucherie de la rue du Midi, à Vincennes. Les plaques colorées accrochées au-dessus des vitrines attestent du sérieux de la Maison : Premiers Prix de races parthenaises, limousines, de génisses croisées Salers/Charolais, veaux de lait primés de Corrèze... l'arrière-boutique regorgeant de trophées émaillés de même style.

Ludovic Dulongcourty, artisan exigeant, est originaire du Nord-Pas-de-Calais, où il a commencé le métier avant de monter à Paris à l'âge de dix-neuf ans. Il a fourbi son titre de maître boucher auprès de grandes maisons bouchères parisiennes, avant de s'installer à Versailles en 2008, à Chatou l'année d'après et enfin de reprendre cette nouvelle affaire.

Avec sa femme Laurence à la caisse et une équipe d'une dizaine d'employés, la Boucherie Nouvelle est tout autant plébiscitée pour sa viande tendre et goûteuse provenant d'agneaux de l'Aveyron que pour son porc fermier du Cantal « Le Capelin ». Et c'est à partir de ce porc fermier, élevé aux céréales et aux châtaignes, qu'il fabrique judicieusement nombre de savoureux produits maison : jambon à l'os, terrine de campagne, de lapin, de foies de volailles au piment d'Espelette... Une large gamme de saucisses



fait également le bonheur des clients : chipolatas nature ou aux herbes (100% pur porc frais), saucisses de veau au zeste de citron, saucisse d'agneau à la menthe, de pur bœuf aux piments d'Espelette, saucisses au couteau (haché au couteau avec échalotes et persil). Quant aux préparations bouchères, la palette proposée donne

tout autant l'eau à la bouche : rôti de bœuf au Roquefort, délicieux feuilletés de veau nature ou à l'estragon (une spécialité de la maison), rôti de lapin aux olives ou pruneaux ou de pintade avec figues et foie gras ou aux giroldes, rôti de porc aux pruneaux, délice d'agneau (rôti d'agneau avec une farce d'agneau, paprika, rognons et champignons), rôti d'agneau au chèvre cendré ou beurre maître d'hôtel, rôti de veau italien avec jambon de Parme, mozzarella et tomates confites (un nouveau produit qui fait déjà le régal des amateurs), l'incontournable rôti

de veau Orloff... Citons encore les paupiettes de veau, les cordons bleus maison, les bouchées aux ris de veau ou le boudin blanc maison en saison (nature, aux morilles ou aux truffes).

La Boucherie Ludovic et Laurence Dulongcourty met également un point d'honneur à choisir tout aussi rigoureusement ses volailles : poulets, pintades, poules et cailles des Landes Label Rouge, volaille de Montrevel en Bresse (pigeonneaux, pintades et poulettes à l'année), ainsi que des produits plus festifs en fin d'année (chapons, poulardes et dindes de Bresse...), sans oublier son foie gras mi-cuit maison proposé, en l'occurrence, tout au long de l'année.

Lorsque la période se fait propice aux barbecues, les amateurs se régalaient sans fin des brochettes de bœuf, de poulet, d'onglets ou d'agneau, de filets de cailles, de cuisses de poulets marinés ou encore pour les connaisseurs des savoureuses entrecôtes de bœuf Black Angus, persillées à souhait.



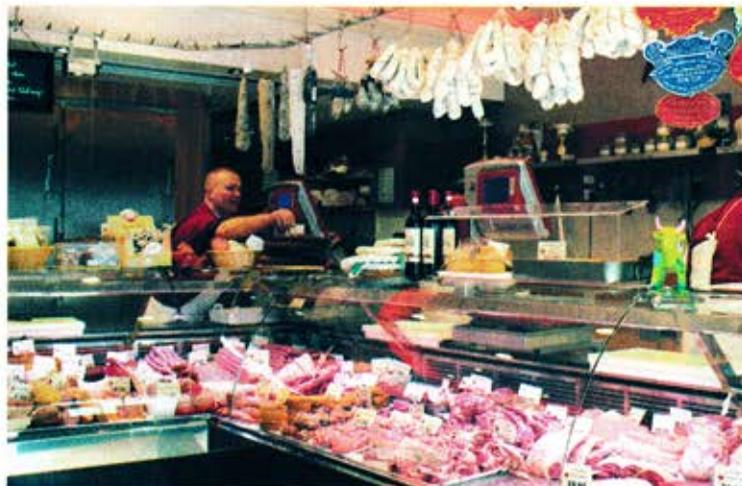
Enfin pour les moments apéritifs, la maison a sélectionné sans failir les saucissons secs « Tradition » de la maison Targe de la région de Lyon ainsi que les saucissons de canard, jambon cru, saucisses et saucisses sèches médaillés de la maison Laborie dans le Cantal.

Et s'il vous manque quelques « trucs et astuces » pour vos idées



de plats du jour, le personnel n'est jamais en reste pour vous donner des conseils de préparation ou vous suggérer une nouvelle idée de plats. « Ce n'est pas tout de vendre un bon produit, il faut aussi donner envie de le cuisiner », explique Ludovic Dulongcourty.

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 13h et de 15h45 à 19h30, le samedi non-stop de 8h à 19h30 et le dimanche de 8h à 13h.



Infos : 26, rue du Midi, 94300 Vincennes • Tél. : 01-43-28-03-10