

## BOUCHERIE NOUVELLE, la fête du goût et de la viande.

Reprise en 2011 par Ludovic Dulongcourty et sa femme, Laurence, la Boucherie Nouvelle, située dans la commerçante rue du Midi au centre de Vincennes, est une jolie boutique, fraîche et moderne. Accueillante et bien achalandée, elle célèbre de succulents produits du terroir et des viandes d'excellence.

**F**ort d'une expérience auprès de grandes maisons bouchères parisiennes, Ludovic Dulongcourty, originaire du Pas-de-Calais, est un artisan boucher exigeant, aussi bien dans son travail que dans le choix poussé de ses victuailles, estampillées de la meilleure qualité. Dès l'entrée, les plaques émaillées de toutes les couleurs, suspendues aux crochets, avertissent le client qu'il ne s'est pas trompé d'endroit. Ici,

la viande, tendre et savoureuse, est triée sur le volet. Et le plus souvent primée... pour le plus grand plaisir du goût et de vos papilles : prix d'excellence du veau fermier élevé sous la mère, de veaux de lait de Corrèze, de génisses Parthenaise, Salers et croisés Aubrac, agneaux de l'Aveyron, porc fermier du Cantal « Le Capelin »... Les volailles sont elles aussi en fête avec les incontournables volailles des Landes ou volailles de Bresse. Élevée sur un parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels, la volaille de Bresse (la seule depuis un demi-siècle à avoir son appellation d'origine contrôlée), particulièrement appréciée pour sa chair fondante, est ici déclinée pour tous les goûts et selon les saisons (chapon, poularde roulée, pintade, oie, poulette, dinde et la prestigieuse Dinde de concours

récompensée lors du célèbre concours des «Glorieuses de Bresse»). N'oubliez pas non plus que le savoir-faire artisanal de toute l'équipe, mis en œuvre dans les plus strictes règles de l'art, sublime les produits festifs tels que le rôti de chapon aux morilles et son médaillon de boudin blanc,



la dinde de Bresse aux marrons et raisins, les canettes à l'orange, aux figues, pêches ou cèpes...

Et quand claironne l'ouverture de la chasse, cette maison de qualité propose son gibier à plumes (perdreau, faisán, canard sauvage...) et à l'occasion des fêtes de fin d'année, vous pourrez vous régaler de gibiers de nos terroirs hexagonaux : filet de biche, gigue de chevreuil, rôti de sanglier.

Toutes ces victuailles peuvent être accompagnées de nobles produits comme les truffes fraîches du Périgord ou blanches d'Italie, la maison faisant aussi, pour le plus grand bonheur des clients, épicerie fine.

*Ouverture du mardi au vendredi de 8h à 13h et de 15h45 à 19h30, le samedi de 8h à 20h non-stop, le dimanche de 8h à 13h30.*

**Infos :** 26, rue du Midi, 94300 VINCENNES |  
Tél. : 01-43-28-03-10 |

