LA BOUCHERIE GRÉGOIRE

Posted on février 8, 2021 by Florence Breuil

Category: Boucheries - Charcuteries

Rue de l'Abbé-Grégoire, dans le 6e arrondissement parisien, le chef Antonin Bonnet ne fait pas que faire chanter les casseroles de **Quinsou**. Sur le même trottoir, à quelques pas de son restaurant ouvert en 2016 il reprend trois ans plus tard une boucherie historique, **La Boucherie Grégoire.** De la devanture de bois peinte ornée de fresques, au comptoir en marbre et aux billots, il en conserve l'allure, sublimée de faux plafond et de luminaires. Il s'entoure de Vincent et François, bouchers, et de Claire, cuisinière, qui a fait ses classes à L'Astrance.

-

-
RILLETTES DE
COCHON AU VIN
BLANC 30€ kg

Antonin a grandi dans une ferme de la Lozère, d'où lui vient ce « bon sens paysan » qui l'anime. Après avoir parcouru la France et le monde, c'est à Paris que le chef pose ses valises. Il décroche une étoile au Sergent Recruteur avant finalement d'y créer Quinsou, son premier restaurant, illuminé d'une étoile. Il fait partie de ces chefs attachés au terroir qui nous invitent à envisager la cuisine autrement, à reconsidérer nos comportements. De façon à tisser le paysage culinaire d'aujourd'hui autour d'une alimentation respectueuse et savoureuse.

-

-

-
OEUFS DE
POULE

-
MILANO

Dans le dessein de créer avec La Boucherie Grégoire un lieu vertueux en synergie avec les cuisines de son restaurant dont la carte évolue au fil des arrivages, il arpente la France afin de trouver des éleveurs dont les bêtes, nourries sans OGM, soignées sans antibiotiques et élevées avec respect puissent terminer leur chemin vertueux dans notre assiette. La ferme de Béatrice Pasa dans le Gers fournit des volailles au goût remarquable ; le veau vient de chez Anne-Laure Jolivet, le bœuf de chez Charlotte Salat, le cochon de chez Jean-Charles Pied à la ferme de la Gruzardière. Les bœufs et veaux tigrés, une race corse d'exception, de chez Jacques Abbatucci.

Les légumes sont issus de la ferme du Doyenné, à Saint-Vrain, dans l'Essonne, où ils ont poussé plein champ grâce aux soins de James Henry et Shaun Kelly avant d'être sublimés ici, à Paris.

-

-

-

Dans la vitrine de La Boucherie Grégoire trônent rillettes et fromage de tête, pâtés en croûte et poireaux vinaigrette. Carottes rôties ou oignons rouges confits. Ainsi que de fameuses caillettes cévenoles aux blettes. Sur les étals, les nobles pièces de viande et volailles côtoient les saucisses nuancées d'herbes, rehaussées de zaatar ou bien encore pimentées de kimchi. Quant aux épatants friands à la saucisse, leur réputation a largement dépassé les frontières de ce chic arrondissement parisien ! Enfin, les becs sucrés resteront bouche bée face à cet enchanteur riz au lait.

-
PINTADE FERMIÈRE
BEATRICE PASA (32)
21€ kg
POULET FERMIER
BEATRICE PASA (32)
19€ kg
LA CHOUC

-
AUCISSE AU
KIMCHEE
30 € 4
BOUDIN
BLANC MORILLES
40 € 4

-
NOISETTE
D'AGNEAU DE
LOZERE IGP
45€/kg
SAUCISSE AUX
HERBES

-
FRIANDS À
LA SAUCISSE
6€/pc

-

-

-

-

-

-

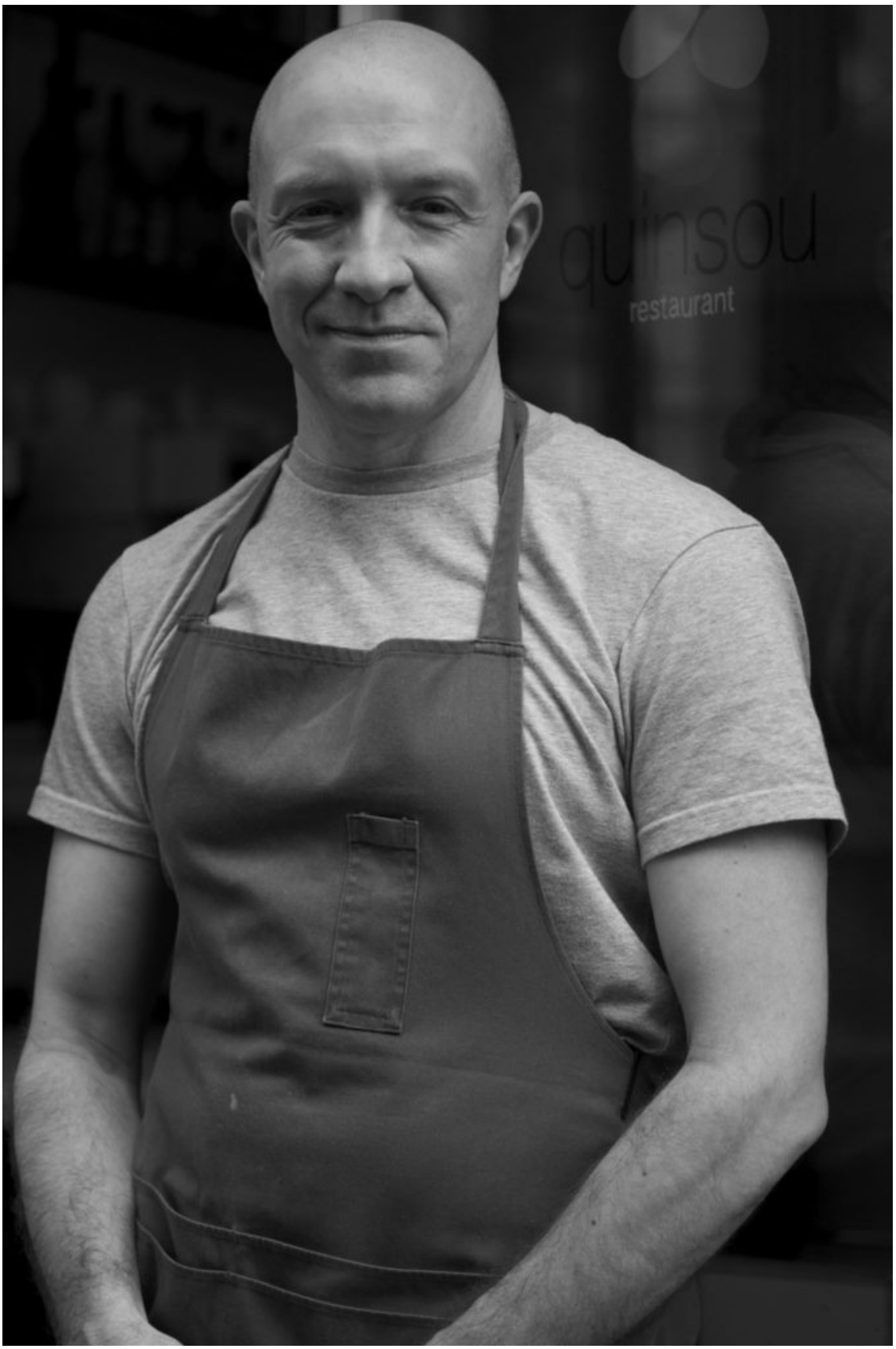
-

La Boucherie Grégoire propose aussi un coin épicerie fine de haute qualité, défendant des producteurs français : les pâtes aux blés de Roland Feuillas, les conserves et pâtés de Francis Claude, la moutarde de Provins de Patrice Boudignat et les incroyables confits et confitures corses d'Anatra Conserverie moderne.

Le chef aime les goûts « francs ». Pour mieux faire ressortir la succulence d'une viande, la texture d'un légume, la fragrance d'une herbe ou bien encore le caractère d'une épice.

Antonin conjugue également des saveurs plus lointaines dans des condiments maison. Ses sauces piquantes azimuteront par exemple ces grassouillets steaks hachés sur mesure pour des burgers détonnants et bien fondants !

-
vensure
Alarme

- 
quinsou
restaurant

-
restaurant