

Hugo Desnoyer vend sa Boucherie Restaurant du 16^{ième} arrondissement pour se consacrer à sa Maison historique de la rue Boulard, rive gauche.



Communiqué de Presse - Septembre 2024

Avec plus de trente ans de métier, le Maitre artisan boucher Hugo Desnoyer est incontestablement une figure dans le paysage de la viande Française sur lequel il faut compter aujourd'hui et certainement demain.

De retour dans sa boucherie historique du quatorzième, là où tout a démarré aux côtés de sa complice Christiane Mathieu, cofondatrice de la Maison, Hugo Desnoyer réinvesti en cette rentrée, le 45 rue Boulard autour d'une toute nouvelle équipe, pour se concentrer encore et toujours sur la qualité d'une viande d'exception.

Pionnier dans la recommandation d'une consommation de viande raisonnable et raisonnée, « en manger **MOINS** mais en manger de la **BONNE** », credo qu'il ne cesse encore aujourd'hui de marteler et d'insuffler à son équipe comme à sa clientèle, le Maitre artisan boucher compte bien encore transmettre cette philosophie qui lui est si chère.

Trente ans de rencontres avec ses élèves, puis les fils de ses élèves... Rencontres encore et toujours, avec ses bêtes qu'il appelle ses « cocottes ». L'animal est respecté, « *les stars ce sont mes bêtes, pas moi* » aime-t-il à répéter au billot.

Ce billot si familier, support d'un geste impeccable au fil des ans et de l'exercice. Chaque pièce a sa découpe, sa fibre, sa mâche, sa tendreté, sa cuisson, son plat, sa saveur, son goût.

Et tout cela, c'est du travail, de l'expérience, de l'expertise...

Du cul de la vache, de sa croupe qui définit la finesse de son grain, de ce qui la nourrie et l'abreuve. Des bêtes bio ? « *Non* », dit-il « *car je ne peux contrôler la pluie qui tombe sur les prés où elles paissent* » ... Cependant, tout le reste est réglé au millimètre jusqu'au sacrifice, car il choisi d'avoir ses propres abattoirs, à l'intérieur desquels la peur et la souffrance animale sont considérées, respectées.

Boucher, une histoire d'hommes et de bêtes, un métier d'engagés qui aiment à se serrer la main, échanger et parler vrai en boucherie mais aussi sur le terrain.

Le Maitre artisan, l'a compris très jeune, quand, aux côtés des anciens puis seul, il a battu la campagne et les foires pendant des années. Armé et habité par toute cette « transmission-savoir », il veut continuer à passer, insuffler cette passion le plus justement possible à ses équipes.

Pas de nostalgie, aujourd'hui le travail et le combat continuent, pour offrir à chacun de ses clients le meilleur de la viande.

Si la boucherie du 14^{ième} accueille depuis plus de vingt ans une clientèle d'habitues, la nouvelle génération, désireuse d'apprendre la philosophie d'une bonne viande, aime à se délecter de morceaux choisis et de coups de cœur. « *Chaque client doit recevoir une écoute particulière, il n'y a pas de petits clients et ceux qui poussent la porte de chez moi, sont des amateurs de viande bonne, ils méritent le meilleur de ce que nous pouvons proposer, que ce soit 100 grammes de steak haché ou un gigot d'agneau de Lozère* ».

« *Je suis profondément heureux de retrouver ma clientèle du 14^{ième}, le quartier est joyeux et j'y ai beaucoup d'amis clients et restaurateurs* » explique Hugo Desnoyer.

« *Choisir de me recentrer en un seul lieu est mon objectif actuel. J'ai eu la chance de faire beaucoup de choses dans ma vie, d'accéder à un statut que je n'aurai jamais imaginé à 15 ans quand j'ai débuté. J'ai le sentiment aussi d'avoir, à ma façon et à mon niveau, changé l'image d'Épinal que l'on pouvait avoir des bouchers, du moins je l'espère !*

J'ai des projets à Paris et en France qui me demandent du temps, et gérer deux boucheries était devenu trop lourd, le facteur économique aussi est à considérer. La boucherie du 16^{ième} a marqué une époque fabuleuse. La Table en forme de grand billot central, était un véritable point de rencontre et de lien pour les bons vivants et viandards qui pouvaient choisir leur morceau à l'étal et le déguster, cuisiné à l'assiette par des Chefs formidables.

Et puis nous avons pu monter des partenariats d'exception et de grands moments artistiques, avec une boucherie qui le soir, se transformait parfois en théâtre !

**Boucherie Hugo Desnoyer, 45 rue Boulard - 75014 Paris
Tel : 01 45 40 76 67**

Livraison Paris et banlieue

Livraison par Chronofresh dans toute la France.

