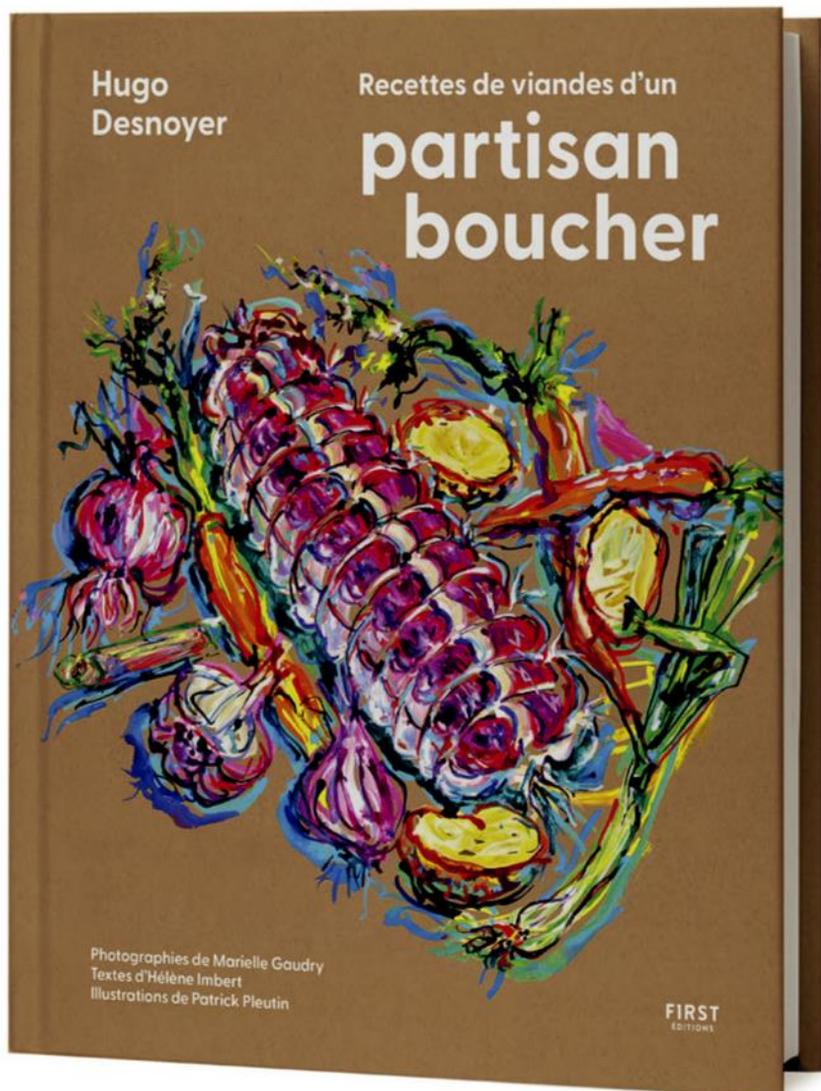


PARTISAN BOUCHER

HUGO DESNOYER



EN LIBRAIRIE

FIRST
EDITIONS

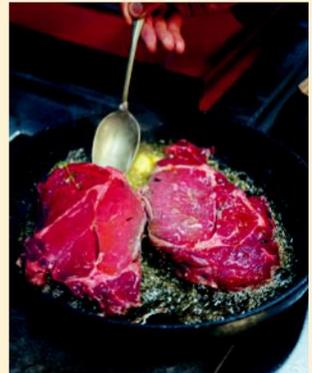
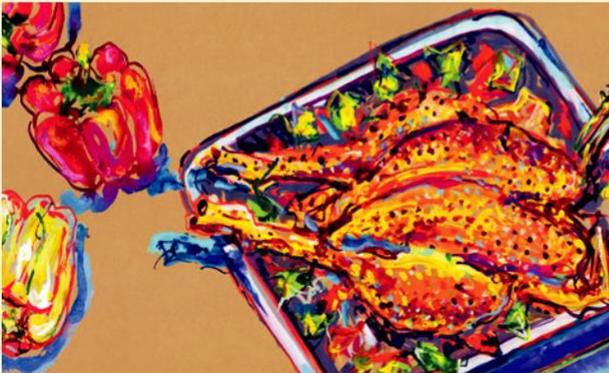
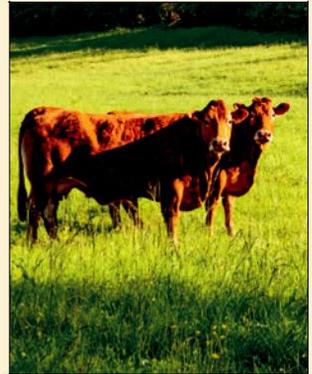
PARTISAN BOUCHER

10 ans après son livre *Morceaux choisis*, Hugo Desnoyer revient en librairie avec un nouvel opus encore plus gourmand et familial.

Hugo Desnoyer est un amoureux des bêtes ayant à cœur de défendre l'animal et l'éleveur. Il est aussi un grand bon vivant qui mitonne chaque morceau de viande comme si c'était un plat de fetes. L'artisan boucher nous régale de recettes iconiques à la réalisation parfaite : blanquette, pot-au-feu, boulettes, burger, pulled pork, bavette à l'échalotte, épigramme d'agneau rôti au citron... et bien entendu la côte de boeuf cuite comme on aime.

Des chapitres par mode de cuisson : à la poêle, en cocotte, au four, au barbecue, et sans cuisson... un chapitre tout cru. Parce que l'on n'a pas les mêmes envies au fil des saisons et des moments de partage.

En fin d'ouvrage, un cahier précis des « morceaux choisis » et tous les conseils pour bien les accommoder.



Et voici venir sur vos tables... poules et poulardes dorées, bœuf mitonné, veau et cochon farcis, agneau confit... à déguster toute l'année.



HUGO DESNOYER signe aujourd'hui un nouvel ouvrage autour de recettes gourmandes mais livre également une réflexion profonde sur la viande d'hier et celle de demain. Une démarche engagée et concrète, aux côtés des éleveurs et sourceurs, pour pérenniser la valeur d'un métier qui ne cesse depuis plus de trente ans de passionner l'artisan.

HUGO DESNOYER

Né à Laval en Mayenne, Hugo Desnoyer sait dès l'âge de 15 ans et demi qu'il deviendra maître artisan boucher. Il découvre la boucherie et un champ des possibles qui le portera jusqu'à la consécration de ses pairs.

Sa première boucherie voit le jour dans le 14^e arrondissement de Paris en 1998. En 2009, c'est l'ouverture de la fameuse boucherie du 45 rue Boulard qui devient un lieu incontournable du quartier. Hugo Desnoyer, en plus d'être boucher, a le sens de l'amitié, de l'humain.

Au sortir de la boucherie, l'histoire de la viande prend tout son sens, parce qu'on aura appris qu'il existe autre chose que l'entrecôte ou le filet de bœuf dans une vache, et que les bas morceaux font l'excellence des plats à basse température et entretiennent une cuisine qui fédère.

La boucherie ne désemple pas et on traverse volontiers la Seine pour venir chercher « sa viande » chez Desnoyer. Sa boucherie-restaurant du 28 rue du Docteur-Blanche dans le 16^e arrondissement ouvre ses portes en 2014 en s'appuyant sur un concept qui le positionne déjà à l'époque en précurseur du genre. Une grande table d'hôtes en forme de billot est placée au cœur de la boucherie où l'on peut déguster après avoir choisi « son Morceau » à l'étal, tout ce qui se fait de meilleur en viande.

Avec un nouvel opus de recettes, *Partisan boucher*, Hugo Desnoyer distille conseils de cuisson, choix des morceaux et recettes faciles à réaliser chez soi au fil des saisons et des produits. Des plats classiques aux nouveautés, il transmet une cuisine qu'il aime, celle du lien.

Au cœur de l'hiver et avec l'arrivée du printemps, il partage avec nous deux de ses recettes coup de cœur et qui rassemblent en offrant une large place aux saveurs et au goût.

Photographies de Marielle Gaudry

Illustrations de Patrick Pleutin

Textes Hélène Imbert

Partisan boucher - Hugo Desnoyer

Parution le 20 octobre 2022

35 € • 256 pages

Pour
4 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
2 HEURES

QUASI, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

700 g de veau dans le quasi
1 botte de carottes fanes
1 douzaine de pommes grenailles
8 gros radis boules
2 choux pak choï
8 mini-courgettes
8 échalotes grises
3 gousses d'ail écrasées
25 g de beurre demi-sel
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre

Toute la tendreté et le moelleux du veau associés aux saveurs des légumes printaniers.

Lavez les légumes et épluchez les carottes. Coupez les échalotes, les carottes fanes et les choux pak choï en deux dans la longueur et les courgettes en tronçons de 2 cm.

Gardez les pommes grenailles et radis entiers.

Assaisonnez le quasi de veau et préchauffez le four à 60 °C. Dans une cocotte en fonte, faites fondre le beurre avec l'huile. Saisissez le quasi 3 à 4 minutes sur toutes ses faces à feu vif, puis débarrassez-le sur une grille

Dans la même cocotte, faites revenir les légumes à feu vif durant 4 à 5 minutes puis ajoutez le quasi et enfournez le tout 2 heures, en retournant la viande à mi-cuisson.

À la sortie du four, dressez les légumes dans un plat, tranchez le quasi en 4 morceaux et déposez-les au centre. Dégustez !



Pour

4 personnes

Préparation

10 minutes

Cuisson

1 h 45

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT

1 gigot d'agneau de lait d'environ
700 g (privilegiez un agneau de
30 à 45 mois)

4 belles carottes fanes

1 botte d'oignons nouveaux

1 gros poivron rouge

½ tête d'ail

1 branche de thym

1 branche de romarin

20 ml d'huile d'olive

Fleur de sel

Une pièce de choix pour fêter Pâques. Une viande qui délivre une chair exceptionnelle au printemps, avec des parfums d'herbe tendre et de fleurs des prés.

Préchauffez le four à 240 °C, assaisonnez le gigot d'huile d'olive et de fleur de sel, placez-le dans un plat à rôtir et enfournez 15 minutes.

Pendant ce temps, coupez les carottes et les oignons nouveaux en deux dans leur longueur, coupez le poivron (débarassé de ses graines et de son pédoncule) en 4 morceaux et coupez la tête d'ail en deux.

Retournez le gigot et ajoutez les légumes, les branches de thym et de romarin, ainsi qu'un grand verre d'eau, baissez ensuite la température du four à 160 °C et prolongez la cuisson pendant 1 h 30 à 2 heures.

Au terme de la cuisson, sortez votre plat du four et taillez l'extrémité du gigot pour en vérifier la cuisson, prolongez la cuisson si nécessaire selon votre appréciation. Dressez le gigot avec sa garniture.

Astuce

Un gigot avec l'os sera toujours plus moelleux.

