

LA BOUCHERIE MODERNE

Spécialités bouchères



C'est en se promenant, non dans les rues de Paris, mais sur Internet que l'on est tombé sur l'adresse de la Boucherie Moderne. Frappés par le design du site, on a décidé d'aller voir sur place de quoi il retournait...



249 boulevard Voltaire - 11^e arrondissement
01 43 71 85 38 - métro Nation
www.boucherie-gillotjohn.fr
ouvert tous les jours sauf le lundi

Ne vous laissez pas intimider par son nom aux connotations futuristes : si la Boucherie Moderne s'appelle comme ça, ce n'est pas parce qu'on y découpe le rôti au laser, mais parce qu'entre les étales de cette boucherie de tradition souffle le vent et l'énergie de la jeunesse – à l'instar de celle de son patron, John Gillot, 28 ans.

JEUNES BOUCHERS

Voilà bientôt sept ans que John Gillot s'est jeté dans le grand bain en s'installant à son compte, boulevard Voltaire. Aujourd'hui, ils sont six bouchers et un apprenti à faire tourner la boutique. Moyenne d'âge : 25 ans ; nombre de clients servis chaque semaine : environ 3000 – des chiffres qui parlent d'eux-mêmes... Mais il n'y a pas que l'âge qui rapproche les ouvriers de leur patron – un titre que réfute d'ailleurs le jeune entrepreneur : « Parler de "patron" et d'"employés" ne veut pas dire grand-chose chez nous... On vient tous de province et on a suivi la même filière d'apprentissage. On a choisi de travailler à Paris pour découvrir de nouvelles facettes du métier ; ceci dans la convivialité. »

UN MÉTIER, UNE PASSION

Devant l'activité frénétique qui règne à la Boucherie Moderne, on comprend que c'est dans leur amour du métier

que l'équipe puisent leur incroyable énergie et leur enthousiasme communicatif. « C'est même pour cela qu'on est venu à Paris ! Certes la boucherie est un métier de tradition, mais cela ne nous empêche pas d'être force de proposition dans la diversité de nos produits et nos techniques de travail. Être boucher, ce n'est pas que servir des rôtis et des steaks hachés ! Notre équipe veut être constamment à la recherche de produits sans cesse améliorés et renouvelés pour répondre aux attentes de nos clients. C'est un état d'esprit qui correspond aux bouchers de notre génération. Autrefois, on devenait boucher pour reprendre le commerce familial. Ce n'est pas le cas ici. Nous sommes devenus bouchers par passion ! »

ESPRIT D'ÉQUIPE

C'est ainsi que la Boucherie Moderne s'est fait une spécialité de ces préparations bouchères crues : émincé de bœuf aux morilles, épaule d'agneau roulée à l'ail ou veau orloff entre autres – et pour ces spécialités, on vient de loin ! « Nous sommes sept bouchers, ça veut dire sept visions différentes. Chacun apporte ses propres expériences, tout le monde s'implique... un vrai travail d'équipe ! » Une vision moderne de la boucherie traditionnelle.