

John GILLOT



LA BOUCHERIE MODERNE DANS LE 11^e ARRONDISSEMENT DE PARIS VÉHICULE LES VALEURS D'ARTISAN RESPONSABLE ET DES CIRCUITS COURTS.

Installé depuis 2005, bouvelard Voltaire à Paris, John Gillot, artisan boucher de métier, révolutionne l'image de la boucherie traditionnelle. Sa fine équipe de 10 collaborateurs, redore le blason de la boucherie de quartier, en favorisant le travail de l'éleveur sans intermédiaire jusqu'au panier de la ménagère. La viande, exclusivement française, est livrée deux fois par semaine en direct de l'abattoir normand de Le Neubourg. La proximité, John Gillot en fait une priorité. Avec un modèle économique orienté circuit court, La Boucherie Moderne met un point d'honneur à veiller au bien être des animaux à chaque étape du process, du transport à la transformation. Autant de paramètres qui constituent une véritable charte auxquels adhère la dizaine de clients restaurateurs. Vaches normandes maturées jusqu'à 35 jours, Porc Normand Bleu Blanc Cœur (BBC), Agneaux du Poitou, les bêtes sont proposées entières aux chefs de cuisine séduits par la démarche. Comme Anaïs Dutilleul, cheffe des Fous de l'Île (Paris 11^e), qui peut ainsi varier les plaisirs dans

l'assiette et ce toute l'année. Pour John Gillot, l'objectif est d'avant tout de « *garantir une viande de qualité pour tous les budgets, en défendant les principes d'une alimentation variée et équilibrée* ».

Autre point fort du jeune boucher, la communication. Aidée de son épouse Séverine Gillot, graphiste, il développe cette image de boucher engagé, au travers d'une communication un point décalée des standards de sa profession. Tout y passe : du packaging en boutique à la tenue des apprentis. Un esprit rock qui lui permet aussi de fidéliser une clientèle plus jeune sensible à ses valeurs d'artisan responsable. John Gillot organise aussi des ateliers dégustation pour ses clients particuliers et professionnels. Une fois par semaine ils sont une dizaine à passer à table pour une séance de 5 heures de dégustation et d'atelier pédagogique. Un rendez vous d'amateurs de viande française, bien sûr, curieux d'en découvrir tous les secrets.



**LA BOUCHERIE
MODERNE**

249 Bvd Voltaire
75011 PARIS

boucherie-gillotjohn.fr