



## Morceaux choisis

*Hugo DESNOYER*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Morceaux choisis** Hugo DESNOYER

Hugo Desnoyer Morceaux choisis Les meilleures recettes d'un boucher passionné  
First Editions 2015 22-28,5-2,5cm 238p illustrées en couleurs

 [Telecharger Morceaux choisis ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Morceaux choisis ...pdf](#)

# Morceaux choisis

*Hugo DESNOYER*

**Morceaux choisis** Hugo DESNOYER

Hugo Desnoyer Morceaux choisis Les meilleures recettes d'un boucher passionné First Editions 2015 22-28,5-2,5cm 238p illustrées en couleurs

240 pages

Extrait

Un boucher d'exception

Je suis originaire de la Mayenne. Après le BEPC, je suis entré au lycée de Laval, mais je ne m'y plaisais guère. Mon père le perçut très vite, il me fit faire de petits stages chez ses amis, d'abord en mécanique, puis comme serveur, et enfin chez son propre boucher, M. Drouault, à Laval, qui me prit à l'essai pour huit jours. J'y suis resté deux ans ! D'emblée, cela m'a plu. J'ai préparé, en parallèle, un CAP en boucherie. Mon apprentissage terminé, M. Drouault m'a détaché pour la saison d'été dans une boucherie de La Baule. Trois mois durant, j'officialiais à la vente. La clientèle d'été était plus qu'abondante. J'ai vite appris à servir rapidement !

Ce métier vous plaisait déjà vraiment ?

C'était bel et bien ma voie. Vers 18-19 ans, je suis parti pour Paris. J'ai travaillé dans une boucherie dans le XVII<sup>e</sup> arrondissement. La patronne n'était pas facile, et m'allouait 130 grammes de viande pour tout dîner; je dormais dans l'arrière-boutique. Neuf mois de malheur ! Je ne connaissais personne dans la Ville Lumière. J'ai failli tout arrêter tant c'était dur.

Mais vous avez réussi à rebondir ?

En consultant les offres d'emploi dans les petites annonces de France Soir, j'ai trouvé une place chez M. et Mme Tranchant, dans le Ve arrondissement. Ils tenaient une bonne boucherie, et cela m'a redonné le goût et l'envie du métier. J'y suis resté un peu plus d'un an. Je travaillais dans le laboratoire, mais avec l'espoir qu'on m'emploie un jour dans la boutique. Bien entendu, il y avait déjà un chef, et sa place n'était pas à prendre. Aussi, M. Tranchant m'a envoyé à Sceaux chez M. Cornet. Nous étions douze et travaillions comme des fous. Cela m'allait. J'aimais vraiment cela. Je commençais à connaître du monde, à m'aguerrir...

Mais vous vouliez être votre propre patron...

Mon rêve, oui, était de me lancer. Je ne demeurais, de ce fait, jamais très longtemps dans le même établissement. Je suis allé chez M. Donias, rue de Grenelle, j'y ai travaillé un an et demi. C'était, là aussi, une très bonne maison, les patrons étaient gentils et vraiment humains. Mais j'aspirais à travailler dans les grandes maisons. À l'époque, il y avait André, Rajot... Le grand André ! J'ai été pris chez lui, à Boulogne, non sans devoir accepter une baisse de salaire... Le sacrifice en valait la peine. André est un boucher-éleveur, qui élève ses propres bêtes dans la Sarthe, où il possède trois, quatre fermes. Et sa maison est de très haute qualité. J'y ai beaucoup appris, et cet acquis m'a énormément aidé pour la suite. Là encore, je suis resté un an et demi. J'occupais le deuxième rang derrière le chef, et je servais tout le temps. Parmi les centaines de clientes, l'une d'elles s'appelait Chris. Nous sommes tombés amoureux. Chris est devenue ma femme.

(...) Présentation de l'éditeur

Porc, veau, boeuf, agneau, mouton... **Hugo Desnoyer, le boucher des stars et la star des bouchers, vous dit tout sur ces viandes phares de la boucherie** : l'histoire de la consommation de chacun de ces animaux, un reportage sur un éleveur, un descriptif de la découpe des morceaux et de la cuisson et, bien sûr, de nombreuses recettes !

Parmi les **88 recettes** du livre,

**Recettes au bœuf :**

- Tartare au couteau façon Desnoyer, frites maison
- Pot-au-feu multiviandes
- Boulettes de bœuf tomates confites

**Recettes au veau :**

- Ris de veau aux morilles
- Quasi en cocotte aux épices miel et coing
- Axoa de veau au piment doux

**Recettes à l'agneau :**

- Navarin d'agneau
- Souris d'agneau confite à l'huile d'olive
- Gigot qui pleure

**Recettes au porc :**

- Rillettes de porc maison
- Petits légumes farcis au porc
- Cochon en cocotte à la normande

Biographie de l'auteur

**Hugo Desnoyer est le boucher-star des stars !** Depuis sa célèbre boucherie Régalez-vous à Paris, il fournit les plus grandes tables parisiennes : Pierre Gagnaire, Le Piazza Athénée... mais aussi le Sénat et l'Elysée !

Download and Read Online Morceaux choisis Hugo DESNOYER #2K056Y9IURL

Lire Morceaux choisis par Hugo DESNOYER pour ebook en ligneMorceaux choisis par Hugo DESNOYER  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres Morceaux choisis par Hugo DESNOYER à lire en ligne. Online Morceaux choisis par Hugo  
DESNOYER ebook Téléchargement PDFMorceaux choisis par Hugo DESNOYER DocMorceaux choisis  
par Hugo DESNOYER MobipocketMorceaux choisis par Hugo DESNOYER EPub  
**2K056Y9IURL2K056Y9IURL2K056Y9IURL**