

# PORTRAIT

Georges Ducreux dirige, avec son associé M. Coquard, une belle affaire située à Feurs, dans la Loire. A la tête de 12 personnes, dont 5 bouchers charcutiers et 3 cuisiniers, ses valeurs sont la qualité, la fraîcheur et la gourmandise.



## UN ARTISAN DANS TOUTE SA SPLENDEUR !

Boucher et charcutier, Georges Ducreux a connu un parcours classique, uniquement en boucheries traditionnelles. En 1998, il rentre comme ouvrier à Feurs, puis s'associe en 2000.

Diriger un commerce de détail, **une belle opportunité, pour cet artisan qui ne jure que par la qualité des produits, le suivi des éleveurs et des produits, l'achat de viandes sur pied et les fabrications maison...** L'essentiel pour répondre aux exigences des clients, sensibilisés au bien manger.

"Les produits que l'on achète répondent à notre charte, comme la génisse cularde, le must de la race charolaise,

dont la musculature est très développée."

**Avec la boucherie Ducreux-Coquard, on a tout bon !**

## DEVENIR COMPAGNON, C'EST SE DISTINGUER

Compagnon du Goût depuis 1999, Georges Ducreux voit la confrérie "comme une manière de se démarquer et de faire partie d'un groupe, avec un état d'esprit bien particulier."

**"La qualité et la manière de travailler priment avant tout et c'est un gage de confiance pour nos clients."**  
Parole de Compagnon !



## RECETTE toutes saisons

### *Agneau au cidre, façon Georges Ducreux*

*Couper une épaule d'agneau en morceaux. Faire revenir les morceaux dans une cocotte. Dorer les morceaux, puis les fariner. Laisser cuire en remuant. Déglacer l'ensemble avec du cidre, doux pour les amateurs de sucré ou brut selon les goûts. Saler, poivrer. Rajouter la moitié d'une cuillère à café de curry et laisser mijoter pendant 1h30 à feu très doux. Accompagner de pommes creusées passées au four.*

## LA BONNE adresse



**BOUCHERIE DUCREUX-COQUARD • TÉL. 04 77 26 06 57  
12 RUE DE VERDUN - 42110 FEURS**

Ouverture du mardi au samedi : 7h30-12h30 et 14h30-19h30,  
dimanche : 7h30-12h30

*Agneau au cidre et pommes, pot-au-feu du pêcheur au riz, filets d'autruche sauce aux morilles, nombreuses fabrications "maison", préparations bouchères crues, jambon blanc fermier...*

