



De bouche à oreille



Direction la région Ile-de-France et la commune de Palaiseau pour faire la connaissance de Delphine Cazaux. Certes, son parcours est atypique, mais son engagement avec les Compagnons du Goût est tel, qu'elle nous fait le plaisir de revenir sur son amour du commerce et de l'artisanat... deux valeurs essentielles pour faire partie des meilleurs !

Des fleurs à la boucherie !

Fleuriste pendant 14 ans, Delphine Cazaux a changé de cap pour tenter une nouvelle aventure aux côtés de **ses parents, Dany et Christian Moncouyoux**, tous deux bouchers charcutiers traiteurs. *"Le projet était d'agrandir le magasin. En créant cette nouvelle boutique, j'ai rejoint naturellement l'équipe de la Boucherie du Marché à Palaiseau."* Une belle façon de se remettre en cause, de rester dans le commerce qui lui est si cher et de faire perdurer l'affaire familiale !

Difficile de passer des fleurs à la viande ? *"J'ai toujours baigné dans le commerce, mais en plus, l'artisanat me plaît. J'aime bien manger et surtout ce qui me satisfait, c'est de faire plaisir aux gens. En France, nous avons la chance d'avoir un vrai terroir et la plus grande satisfaction arrive quand nos clients viennent nous dire que grâce à nous, ils ont passé un bon moment. On s'invite chez eux, sans être là !"*

Le temple de la charcuterie alsacienne

Aujourd'hui, la Boucherie du Marché est une référence *"nous sommes 5 dans l'équipe. Avec ma maman, je m'occupe du rayon charcuterie traiteur et des commandes ; homme de terrain, papa s'occupe de la boucherie. Nous avons*

aussi un fort potentiel sur l'épicerie fine, dont je suis en charge, de façon à proposer une offre complète à nos clients."

Une clientèle composée de fidèles, *"des palaisiens, mais aussi des personnes qui font le déplacement pour les spécialités alsaciennes"* en hommage aux origines de Dany. **À la belle saison, la choucroute tout comme le Baeckeffe régulent, sans oublier les charcuteries** (dont les fameuses roulades). Il arrive aussi que l'équipe sorte le four à bois pour proposer des tartes flambées. Delphine et son équipe ne manquent pas une occasion pour animer la boutique et faire preuve de dynamisme.

Compagnon du Goût depuis 2011

La valeur essentielle pour être un bon Compagnon du Goût ? *"Sans hésiter, son état d'esprit ! Puis, la volonté de montrer une belle image de la profession. C'est une personne qui met tout en œuvre pour maintenir la notion de commerce de proximité et chez qui on peut retrouver une gamme de produits de référence."*

Justement, côté produits, **le jambon fermier Sélection Compagnons du Goût remporte un**

L'adresse !

Boucherie du Marché Maison Moncouyoux

1 place de la Victoire
91120 Palaiseau

Ouvert du mercredi au dimanche
de 8h00 à 12h45 et de 15h30 à 19h45
(fermeture à 13h le dimanche)

Grand choix de spécialités alsaciennes

Web : <https://compagnonsdugout.fr/compagnons-du-gout/boucherie-du-marche-palaiseau/compagnons-du-gout/lartisanale/>

franc succès en boutique. La raison ? *"Son goût ! Quand on le tranche, l'odeur est telle qu'il y a une vraie promesse pour la dégustation."*

Une recette préférée ? Une côte de bœuf angus

Persillé à souhait, l'angus est apprécié des amateurs de viandes de qualité.

1. Sortez la viande à l'avance pour qu'elle soit à température ambiante
2. Faites-la griller à la plancha 5 min de chaque côté (pour une viande saignante)
3. Accompagnez-la de légumes marinés cuits à la plancha et le tour est joué !

