

L'ACTU #45

des Compagnons

juin - septembre 2020



Avec nous, vous êtes dans le bon !

À TABLE

LE JAMBON CRU S'INVITE EN CUISINE

RENCONTRE

Ludovic et Aurore Pellet,
Compagnons du Goût
à St Julien-des-Rosiers (30)

PROCHAINEMENT

La rentrée rime avec convivialité



De bouche à oreille



Rencontre avec Ludovic et Aurore Pellet, installés à St Julien-des-Rosiers dans le Gard, près d'Alès. Ce duo à la vie comme en boutique nous fait le plaisir de partager son parcours et ses valeurs de Compagnons du Goût, avec en prime deux petites recettes qui devraient plaire aux gourmets !

Cuisinier et boucher, deux métiers d'artisan !

Ludovic a un parcours atypique, dans la mesure où il est cuisinier de formation. Militaire durant 11 ans, il est finalement retourné à Marseille travailler en boulangerie.

L'envie de retrouver son Gard natal s'est fait sentir *"et le premier qui m'a proposé du travail, c'était un boucher. Alors je me suis formé et j'ai obtenu un CQP (équivalent du Cap de boucher)."*

De la boulangerie à la boucherie, **le point commun reste l'artisanat** *"qui représente les traditions de chez nous. Nous sommes le pays de la gastronomie et c'est un métier dans lequel nous pouvons nous exprimer. Dans l'artisanat, nous avons un rapport avec la nature et les clients qui est essentiel."*

Un nouveau challenge

En 2017, Ludovic et sa femme Aurore décident de passer un cap et de s'installer à leur compte. *"J'ai fait la moitié de ma carrière en tant que salarié, j'ai eu envie de sauter le pas et de m'accomplir"*.

La boutique est composée de 4 salariés (deux apprentis, Aurore et Ludovic). **Ludovic endosse**

tous les rôles : de la fabrication à la vente, en passant par la formation des apprentis. Aurore, quant à elle, dispose d'une formation de comptable. Les chiffres, ça la connaît, mais pas seulement. **Elle est passionnée par la cuisine. Alors, les spécialités maison, comme la brandade de morue, la moussaka, le gratin dauphinois... c'est sa signature !**

Aujourd'hui, Aurore et Ludovic sont les seuls artisans bouchers charcutiers traiteurs de ce petit village. Ils attirent essentiellement **une clientèle locale, de tous âges, à la recherche du bon goût et des bons produits avant tout !**

Compagnon du Goût depuis 2017

Alors heureux d'être Compagnon du Goût ? Pour Ludovic, c'est d'abord **une image et une façon de se faire connaître**. *"Les opérations que nous menons au fil des saisons me permettent de sensibiliser les clients au bien-manger. Pour moi, être un bon Compagnon du Goût, c'est aussi être capable d'expliquer en quoi nous faisons la différence via la charte qualité et les produits que nous proposons."* **Le jambon fermier est en tête des ventes**, *"les clients l'aiment pour son goût incomparable."*

L'adresse !

L'OS À LA BOUCH'

270 avenue des Rosiers
30340 Saint-Julien-des-Rosiers
Tel : 04 66 07 32 82

Ouvert du mardi au dimanche matin, de 8h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h00

Spécialités maison : Bœuf Limousin de pays (Gard), veau Aubrac ou Limousine, agneau de Provence ou du Bourbonnais, porc fermier du sud-ouest, volaille fermière d'Auvergne

Nombreuses spécialités maison : caillette Cévenole, brandade de Morue, moussaka, cannelloni, gratin dauphinois...

Et la valeur d'un bon Compagnon ? *"C'est un ensemble. L'accueil est primordial ; l'honnêteté comme le respect sont indispensables."*

Une viande préférée ? La souris d'agneau

- Disposez la souris d'agneau dans un plat allant au four avec quelques gousses d'ail
- Enfouissez la souris nature dans un four froid à 160° (pas de préchauffage, Ludovic préfère une cuisson lente de façon à préserver la saveur de la viande)
- Démarrez la cuisson à couvert (avec une feuille d'aluminium)
- Au bout d'1h30, découvrtez et arrosez la souris
- Recouvrez d'une feuille et laissez cuire 20 min supplémentaires
- Pour finir, versez les flageolets dans le plat. Mélangés au jus, c'est un délice !

Engagés pendant la crise sanitaire

Ne disposant pas des moyens nécessaires au commencement, ils ont fait preuve de créativité. *"Nous avons réceptionné une commande de Champagne juste avant les mesures sanitaires. Les cartons ont servi à créer une distanciation le temps de recevoir les vitres plexi. Aujourd'hui, nous maintenons nos pratiques avec une livraison à domicile dans un rayon de 5 km. Nous avons également des PLV en boutique afin de respecter des distanciations et un gel hydro alcoolique à la caisse."*

Nos coups de cœur



PRODUITS

Les planches apéro ont la cote

Inutile de vous dire qu'une bonne planche apéro, ça se réfléchit. En un coup d'œil, la planche doit nous mettre en appétit ! Suivez 3 astuces pour composer une planche apéro au top :

1. Bois, ardoise ou marbre, **choisissez une planche** adaptée au nombre de convives
2. **Pensez variété** : variété des produits, variété des textures, variété des couleurs
3. Enfin, adaptez le contenu **à la saison**. Ce sera toujours plus gourmand !

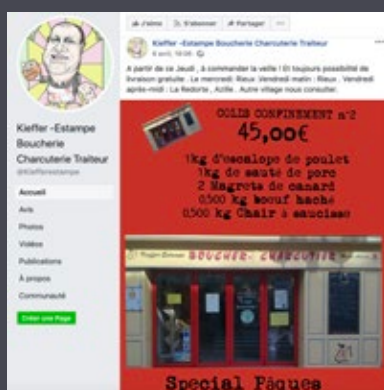


DISPOSITIF COVID-19

Priorité aux clients

Malgré la période que nous avons tous traversée, les Compagnons du Goût se sont mobilisés pour être à vos côtés. Drive, call 'n collect, livraison à domicile... tous ont fait preuve d'ingéniosité pour garantir le meilleur de leur métier !

Retrouvez les toutes les informations et nouvelles pratiques de vos Compagnons sur la page Facebook <https://www.facebook.com/CompagnonsduGout> et sur le site www.compagnonsdugout.fr



SOLIDARITÉ

Zoom sur un rêve réalisé grâce à vous !

Suite à l'opération menée au profit de l'Association Petits Princes en fin d'année 2019, 30 000 € ont été reversés. Cette somme a permis de réaliser les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Parmi eux, Ishaq, 8 ans, a assisté à un match de football inoubliable.



Avec l'accord des médecins, le bénévole de l'association a pu mettre en place son rêve : assister au match de son équipe favorite, le PSG ! Quel bonheur pour Ishaq qui fête également ce jour-là, son huitième anniversaire. Accompagné de son papa, fidèle admirateur de l'équipe du PSG, Ishaq va réaliser son rêve. Impressionné, il découvre avec bonheur l'ambiance qui règne dans un stade. Il connaît les noms de tous les joueurs. Il attend d'ailleurs avec impatience de voir son joueur préféré, Kyllian M'Bappé. Lorsque son héros entre sur le terrain, il est fou de joie. Même s'il n'a pas marqué, l'honneur est sauf avec une victoire 2-0. Un très beau rêve pour Ishaq et son papa qui ont pu profiter pleinement d'un moment à deux autour de leur passion commune.

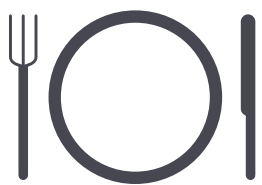
Retrouvez tous les rêves sur www.petitsprinces.com

PROCHAINEMENT

Laissez-vous gâter à la rentrée

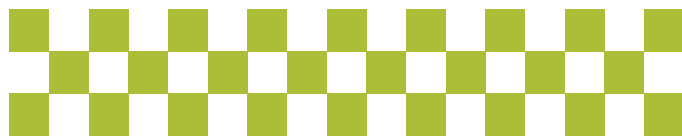
Du 18 septembre au 11 octobre, les Compagnons vous donnent rendez-vous pour fêter la rentrée à leurs façons. Produits de saison, jeu concours, cadeaux d'épicerie fine à gagner... 3 bonnes raisons de venir en boutique !





À table !

Outre les planches apéritives, la charcuterie se **décline aussi dans votre cuisine au quotidien**. Cet été, variez les plaisirs avec deux recettes à base de jambon cru !



TARTE JAMBON CRU ROQUETTE

 (facile) • € (bon marché)

POUR 4 PERS. 1 pâte feuilletée • 4 fines tranches de jambon cru Sélection Compagnons du Goût • 3 cuil. à s. de sucre • 2 cuil. à s. de vinaigre balsamique • 350 g de tomates cerise • 50g de parmesan • 50g de pignons • huile d'olive • 70 g de roquette

PRÉPARATION : 15 MIN • CUISSON : 30 MIN

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un moule à tarte, déroulez la pâte feuilletée, piquez-la et réservez à température ambiante.
3. Dans une poêle, réalisez un caramel avec le sucre et le vinaigre balsamique sans mélanger. Ajoutez les tomates cerise, surveillez la cuisson jusqu'à ce que les tomates soient bien colorées (la peau doit commencer à se fendiller). Placez les tomates sur la pâte, foncez les bords. Enfouez pour 20 à 25 min.
4. Démoulez la tarte, ajoutez le jambon cru Sélection Compagnons du Goût en chiffonnade, les copeaux de parmesan et les pignons légèrement dorés.
5. Servez tiède. Au moment de dresser, déposez quelques feuilles de roquette, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Et c'est prêt !



CONSEILS DE COMPAGNONS

Vous pouvez remplacer le jambon cru par le jambon cuit fermier des Compagnons du Goût coupé en chiffonnade. Pour une note plus originale, vous pouvez ajouter un peu de pesto sur les tomates et quelques feuilles de basilic.



BAGELS AU JAMBON CRU

 (facile) • € (bon marché)

POUR 4 BAGELS pesto maison (1 bouquet de basilic, 1 gousse d'ail, 50g de pignon, 100g de parmesan, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive) • 4 bagels • parmesan • 4 tranches de jambon cru Sélection Compagnons du Goût • 60 g de feuilles de betterave ou de roquette • tomates séchées

PRÉPARATION : 30 MIN • CUISSON : 5 MIN

1. Préparez le pesto maison : mixez les feuilles de basilic, l'ail et les pignons. Ajoutez le parmesan et détendez avec l'huile d'olive.
2. Coupez le bagel en 2. Toastez chaque face ou passez-les au four 5 min à th 6. (180°)
3. Coupez chaque tranche de jambon cru en 2
4. Tartinez chaque face du bagel de pesto "maison"
5. Ajoutez quelques lamelles de parmesan, ½ tranche de jambon cru, les feuilles de betterave
6. Terminez par quelques tomates séchées, la ½ tranche de jambon restante et quelques spaghetti de courgette relevés de sauce soja. Refermez et servez aussitôt.



CONSEILS DE COMPAGNONS

Pour une note encore plus estivale, ajoutez de fines tranches de melon. Et pour une version plus automnale, remplacez le jambon cru par du magret de canard séché associé à des lamelles de poire.



Les Compagnons du Goût sont un concept de Loste Tradi-France (marque déposée et protégée)

Rédacteur en chef : Virginie Zambardi • Edition :  • Crédits photos : Loste Tradi-France - Visuels non contractuels

Reproduction interdite - Ne pas jeter sur la voie publique