



# De bouche à oreille



## 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,  
canneloni, gratin dauphinois...

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."

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, découvrez 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."