

BOUCHERIE CORDOUAN, un artisan du goût.

«**B**onjour Jérôme ! » Ici tout le monde a connu ses parents, tripiers réputés des Halles Saint-Martin. Installé depuis 2006, après avoir racheté l'ancienne Boucherie Cloarec, Jérôme a entretenu avec succès la belle réputation de la maison. Ce boucher pas comme les autres se présente comme un artisan en quête d'excellence et d'authenticité. Sa viande, il la sélectionne exclusivement en Bretagne chez des éleveurs qui garantissent, par leurs méthodes d'élevage traditionnel, une qualité maximum. Des Limousines, exclusivement génisses, pour une viande goûteuse, au grain d'une finesse irréprochable ; des veaux du Finistère, nourris et élevés au lait entier sur l'exploitation et des agneaux fermiers qui répondent aux exigences du Label Rouge Le Diamandin. Quant aux plats préparés, ils donnent envie de sortir le couteau



et une belle miche de pain de campagne. L'étal sent bon la paupiette de bœuf aux cèpes et aux bolets, l'émincé d'agneau au romarin-citron...

Infos : Halles Saint-Martin, 29200 Brest ■ Tél. : 02-98-80-39-29 ■