

Brest. Un boucherie-restaurant remet au goût du jour des produits oubliés

À Recouvrance, un quartier de Brest, Andriy Maximov et son épouse Elena lancent un nouveau concept de boucherie-restaurant, et remettent au goût du jour des produits oubliés.



Andriy Maximov et son épouse Elena mettent la dernière touche à leur commerce, dont les portes ouvriront ce samedi, au 6, rue de la Porte, à Recouvrance. Meatcouture, boucherie délicatessen... En voilà un drôle de nom ! Le concept : travailler de bons produits, en les proposant à la vente, mais aussi à la dégustation.

La formule est relativement libre. « **Meatcouture est une boucherie classique... avec un truc en plus !** » Le truc, c'est une grande table où l'on peut s'installer pour déguster une viande découpée sous ses yeux avant qu'elle soit cuisinée sur place ou, plus classiquement, la formule du jour. Une façon d'allier le savoir-faire de chacun.

À 30 ans, Andriy Maximov semble avoir déjà vécu mille vies. CAP passé à l'Ifac à Brest, « **deuxième meilleur apprenti du Finistère, meilleur apprenti de Bretagne** »... Un détour vers l'univers de la grande distribution, puis des rencontres professionnelles qui comptent, comme Hugo Desnoyer ou Yves-Marie Lebourdonnec, des bouchers renommés sur la place parisienne.

Il parfait son savoir-faire à Paris, à New York puis à Moscou, où il rencontre Elena. Celle-ci évoluait alors dans les cuisines d'une grande chaîne de restauration de luxe. « **Meatcouture, c'est une idée qui nous ressemble. C'est un mélange de tout ce qu'on a vécu, de ce qu'on aime.** »

LIRE AUSSI:

+ [Ile-et-Vilaine. Eric Henry, un jeune boucher haute couture](http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/ile-vilaine-eric-henry-jeune-boucher-haute-couture-24-07-2014-154333) (<http://www.entreprises.ouest-france.fr/article/ile-vilaine-eric-henry-jeune-boucher-haute-couture-24-07-2014-154333>)

« Être responsable »

Avec une telle expérience, Andriy et Elena ont le goût des bonnes choses. Pour cela, ils ont tissé un réseau auprès d'éleveurs qui défendent cette même notion de qualité. Chez Meatcouture, on trouvera du veau nourri aux oeufs, des vaches aux légumes, des agneaux de transhumance... « **Bio ou pas, ce n'est pas la question ici. Le tout, c'est vraiment de savoir ce qu'on fait et comment : être responsable** », insiste Andriy.

Le boucher de Meatcouture se fournira en carcasses entières. Histoire aussi de maîtriser sa découpe. Une question se pose alors. Comment faire pour débiter autant de viande ? La réponse fuse, simple. « **Si je prends l'exemple du boeuf, nous allons en faire non seulement de la viande, mais aussi de la charcuterie. C'est d'ailleurs le sens du mot délicatessen en anglais.** »

C'est aussi là qu'intervient Elena, « **ingénieure en cuisine** », selon la terminologie russe. Rillettes de boeuf, pastrami et autre corned-beef... ces saveurs oubliées seront à redécouvrir, au côté d'autres produits d'exception, telle que viande maturée à vingt et un ou quarante-cinq jours, marinée dans l'alcool, le café, le gras de boeuf... Une adresse incontournable pour tout « viandard » qui se respecte.