

Bons Plans

MeatCouture. Un peu plus qu'une boucherie



Autres thèmes

[andriy maximov boucherie](#)
[brest delicatessen](#)
[meatcouture](#)

REAGISSEZ

NEWSLETTER

Actu Sport Bons plans Sortir

Votre E-mail S'abonner

EN DIRECT DE BREST

 Participer à la conversation

VIDÉOS BRESTOISES

PAR | 03.06.2015 | 07:00 0

Andriy Maximov et son épouse Elena ont lancé il y a un mois leur boucherie délicatessen, MeatCouture. S'il est bien sûr possible d'acheter de la viande au détail, les clients peuvent aussi consommer directement sur place.

Recommander 156 personnes recommandent ça. Soyez le premier parmi vos amis.

Les « viandards » de Brest et d'ailleurs peuvent avoir le sourire. Il y a un mois, une nouvelle boucherie-charcuterie a ouvert rive droite, au 6, rue de la Porte, MeatCouture. Une boucherie comme une autre direz-vous ? Pas vraiment. Andriy et Elena Maximov, les propriétaires, proposent un concept de boucherie délicatessen. « Le principe, c'est qu'on vend de la viande au détail, mais on peut aussi déguster sur place, explique Andriy Maximov. L'idée est de donner de la valeur ajoutée à la viande. Être boucher, ce n'est pas uniquement être un vendeur de barbaque ».

Un menu du jour à la boucherie

Une grande table trône ainsi au milieu de l'établissement. On peut s'y installer pour déguster une viande découpée en direct devant les clients, mais aussi faire le choix du menu du jour. Là, on entre dans le domaine d'Elena. « Mon épouse est ingénieure en cuisine, un diplôme russe. C'est elle qui prépare les menus, ainsi que les pâtés et la charcuterie ». Chaque midi, MeatCouture présente un menu à 20 €.

Dans l'assiette, une planche de charcuterie, le plat du jour (mercredi dernier, poitrine de boeuf) et une garniture. En dessert, Elena sert une compote de pomme faite maison à boire et le dessert du jour, un tiramisu explosé servi avec une ganache et un biscuit au chocolat.

Andriy Maximov, boucher globe-trotter

Pour la partie boucherie, c'est Andriy qui est aux manettes. Avant de poser ses valises à Recouvrance, le boucher brestois a vu du pays. Après deux ans à l'Ifac et un titre de meilleur apprenti boucher de Bretagne, il connaît plusieurs expériences, en Bretagne avec Patrick Tanguy – « celui qui m'a réconcilié avec le métier de boucher » -, mais aussi à Paris, où il travaille avec Hugo Desnoyer et Yves-Marie Le Bourdonnec, à Moscou et New York.

Traiter des carcasses entières

Dans son établissement, Andriy Maximov reçoit des carcasses entières. « J'utilise tout, chaque partie de l'animal a son utilité. Le cochon vient de Plougastel, le boeuf de Plabennec et la volaille de Rennes. Nous n'avons pas de viandes bio, mais nos fournisseurs sont, comme nous, soucieux de la qualité du produit et du bien-être des animaux ».

> MeatCouture, 6, rue de la Porte, à Brest. Tél. 09 81 00 62 03. Ouvert du mardi au samedi de 8 h à 20 h. Service restauration le midi de 11 h 30 à 14 h.