

"GASTRO"

Chez les

Le goût par la qualité, la sé

C'est la perfection assur



« Qualité, présentation, et saveur »

Originaire de Vendôme (Loir & Cher), M. LEUROND fait son apprentissage à Blois, où il fut reçu 2^{ème} Apprenti du Loir & Cher et 4^{ème} Apprenti Régional, c'est dire combien la compétence se dévoilait, dès son plus jeune âge.

en 1991 : il persiste et passe son Brevet Professionnel

Tout au long de son enfance, sa femme Isabelle a été baignée dans les odeurs des préparations culinaires, dans le commerce de boucher-charcutier de ses parents, qui exercent depuis environ 35 ans, rue Botzaris dans le 19^{ème} arrondissement de Paris.

C'est en partie grâce à eux, et à son talent tout particulier, qu'Isabelle s'est formée, car elle a travaillé pendant 10 ans à leur côté. Ils l'ont énormément encouragée et soutenue durant ses études.

Nous devinons aisément la suite...

*En 1988 : elle obtient son C.A.P,
en 1989 : elle prépare une année
Technico-Commerciale
en 1990 : elle poursuit en effectuant
une Mention Traiteur
en 1993 : elle est reçue au Bac Pro*

Quel beau parcours !

Agés de 32 ans, Isabelle et Franck LEUROND se sont installés en 1995 dans le 12^{ème} arrondissement de Paris – 124 rue du Faubourg Saint Antoine. L'enseigne est typiquement révélatrice puisqu'elle porte le nom « **AU FIN GOURMET** ». Une petite fille, Coralie, est née de leur union, elle aura bientôt deux ans.

Ils aiment passionnément leur métier, c'est ce que l'on ressent lors d'une visite dans leur boutique. Ils ont aussi un grand défaut : celui d'aimer la « **BONNE BOUFFE** ». Nous ne leur en tiendront pas rigueur, car leur fin palais nous permet de savourer de bons produits de fabrication traditionnelle.



« Un étalage appétissant »

un temple de la "ÉCONOMIE"

LEUROND,
Production par la présentation,
toute en toute délicatesse...



Franck et Isabelle

Quel plaisir de pénétrer dans ce lieu fabuleusement inscrit au répertoire des bonnes adresses, où la fabrication repose sur des mets délicatement préparés, parfumés avec des produits de base soigneusement sélectionnés.

Tous les produits sont « **FAITS MAISON** », leur activité porte à 99% sur la vente en boutique. Ils ont privilégié la charcuterie traditionnelle. Tous les saucissons et viandes fumés sont fabriqués à la sciure de Hêtre : morteaux – Montbéliard – poitrine bacon – jambonneaux – palette, etc...

Nous avons pu déguster quelques unes de leurs spécialités :

Terrine grand-mère – Marbre de volaille – Lapin compote – Lapin à l'ail doux – Saucisson de canard – Boudin noir – Boudin blanc – Andouillette et Andouille – Jambon persillé.

La clientèle attirée, apprécie fortement ce savoir-faire. Quant à ceux de passage, une fois conquis, ils reviendront pour l'« unique Saveur » qui règne au « **FIN GOURMET** ».

Ce n'est pas un hasard si la presse gastronomique s'intéresse de près à l'ascension professionnelle de Franck et Isabelle LEUROND.

En effet, « Le Paradis des Charcutiers » dans V.S.D. le Guide Champerard, « Sublime Charcuterie » dans l'Express, « Mes bons coups de fourchettes » et « Pure Tradition » de Jean-Luc Petitrenaud, en décembre 2001 dans le Nouvel Observateur, décrivent ce lieu comme le « sanctuaire de la charcuterie ».

« Aimanté, vous serez aimanté »

« Dépendant, vous serez dépendant »

« Le simple Pâté Grand-mère vous colle la chair de poule et l'appétit devient insatiable »

Félicitations à ce jeune couple pour sa persévérance et son professionnalisme, nous leur souhaitons de belles et longues années, afin qu'ils nous régalent davantage et nous ouvrent les portes « **SECRÈTES** » des parfums de ce paradis :

SUCULLEMENT APPÉTISSANT ...

P. RINGOT.



« Une belle fabrication maison »