

Sublime charcuterie

Passer la porte une première fois,
humer les parfums
de la vraie charcuterie, acheter
une tranche de terrine d'andouille,
ressortez et grignotez la belle,
assis sur une aile de voiture en
stationnement.

Aimanté, vous serez aimanté ;
dépendant, vous serez dépendant
de cette sublime adresse.

Franck Leurond a 28 ans,
c'est l'un des plus grands
charcutiers que je connaisse.

Le lapin en compote, le marbré
de foies de volaille, la terrine
de canard à l'orange, la terrine
de lapin au romarin, le simple pâté
grand-mère vous collent la chair
de poule et l'appétit devient
insatiable. Sachez que ce bel artisan
fabrique tout ce qui est à l'étalage.

Les jolis cochons qui tombent
dans la moulinette de ce fin
gourmet soignent leurs formes
du côté d'Alençon.

A nous la morteau, le saucisson
à cuire et la montbéliard !

A nous les boudins et la belle vie
à l'heure du casse-croûte !

**Au Fin Gourmet, 124, rue
du Faubourg-Saint-Antoine,
75012 Paris, 01-43-43-60-83.**