

# Jean-Luc Petitrenaud



2001-2002

## Mes Bons Coups de Fourchette

Restaurants - Bistrotts  
Produits du terroir

Europe 1

minerva

L'EXPRESS

### 4<sup>e</sup> Fin Gourmet

124, rue du Faubourg-Saint-Antoine  
75012 Paris

TEL 01-43 43-60-83 ▶ MÉTRO Concorde ▶  
FERMÉ : dim., apr.-midi, lun., août ▶ HORAIRES  
D'OUVERTURE : 8 h-20 h

Passez la porte une première fois, humez les parfums de la vraie charcuterie, achetez 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 la trentaine, 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, le terrin de lapin ou le marin, le simple pâté grand-mère vous

coltent 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. À nous la morteau, le saucisson à cuire et la montbéliard ! À nous les boudins et la belle vie à l'heure du casse-croûte !