

**LE BOUDIN NOIR,  
LE ROI D'UN TERROIR**

"- Oui Sir John, dit-il. Merci. Rien d'autre que je puisse faire pour vous, Sir John ?

- Dis-leur, chez moi, que pour le dîner, j'aimerais une fricassée d'agneau, et si c'est point possible, du boudin noir. Sinon, des trippes feront l'affaire. "

Les liaisons dangereuses, Pierre Choderlos de Laclos

# Charcuterie

**Poussez la porte des artisans charcutiers du Pays de Mortagne-au-Perche pour y déguster toute l'année le traditionnel boudin noir charcutier qui fait la réputation de Mortagne-au-Perche.**

**Chacun sa recette, chacun son boudin noir mais tous sont unanimes, il n'y a rien de meilleur qu'une part de boudin noir cuisiné avec des pommes revenues au beurre.**


**Inutile de chercher parmi les charcutiers de Mortagne-au-Perche le médailler d'or du concours international du meilleur boudin noir, tenus au secret de la recette, ils ne peuvent y participer.**

**Profitez de ces bonnes adresses pour déguster leurs différentes spécialités charcutières.**

## **BAZOUCHES-SUR-HOËNE**

### **• Charcuterie SAS EPINETTE**

12 place de l'Église 61560 Bazoches-sur-Hoëne

 [02.33.25.12.79](tel:02.33.25.12.79)

### Horaires d'ouverture

Mardi et mercredi de 7h30 à 13h

Jeudi et vendredi de 7h30 à 13h et de 15h à 19h

Le samedi - journée continue - de 7h30 à 18h

Le dimanche de 8h à 12h30

Boutique fermée le dimanche après-midi et le lundi toute la journée.

**L**a charcuterie, c'est l'association d'un savoir-faire et d'un terroir. Laurent Epinette aime à faire découvrir le boudin noir fermier traditionnel et le boudin noir fumé présents toute l'année dans sa vitrine. Pour que la découverte soit complète, laissez-vous tenter par les spécialités charcutières de cette maison : le rôti de porc saumuré, le boudin blanc, les pieds de porc farcis, etc. Un régal !

## **COURGEON**

### **• GAEC de l'étoile**

#### **Vente directe à la ferme**

Famille Simoën

L'Hôtel-Neveu 61400 COURGEON

☎ [02.33.25.10.67](tel:02.33.25.10.67)

#### 🕒 Horaires d'ouverture

Du jeudi au vendredi de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 18h30

Le samedi de 15h00 à 18h30

La boutique est fermée le lundi, mardi, mercredi et le dimanche toute la journée.

**P**as de doute pour cette entreprise familiale, tout est bon dans le cochon ! Eleveurs et producteurs, la famille Simoën fait du cochon d'excellentes charcuteries et donc du boudin noir bien entendu ! Ne cherchez pas un autre boudin que le traditionnel fermier, il n'y en a pas. La seule déclinaison autour du boudin noir : la terrine de boudin, à déguster impérativement. Sinon, vous retrouverez dans leur boutique de la ferme des salaisons, des charcuteries, ... et même des plats cuisinés, une conserverie.

Si vous souhaitez visiter cette ferme traditionnelle, profitez du dispositif "Bienvenue à la ferme" auquel participe le GAEC de l'étoile chaque année en avril.



Le GAEC de l'étoile est présent sur le marché de Mortagne-au-Perche, chaque samedi matin jusqu'à 13h00 - sous le marché couvert.

## **LE PIN-LA-GARENNE**

### **• Charcuterie POTTIER Arnaud**

5 rue de Montgacel 61400 Le Pin-la-Garenne

☎ [02.33.83.81.04](tel:02.33.83.81.04)

#### 🕒 Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 8h00 à 19h00

Dimanche 9h à 12h30

Boutique fermée le lundi toute la journée.

**D**ans la famille Pottier on est charcutier de père (Christian) en fils (Arnaud). Les recettes se transmettent sans que ne se perde le savoir-faire de la charcuterie traditionnelle. En boutique, on trouve évidemment le boudin noir fermier mais aussi d'autres spécialités telles de les trippes à la mode de Caen et un jambon blanc qui font la réputation de la maison. Arnaud Pottier a été à de nombreuses reprises récompensé pour son boudin noir au Concours international du meilleur boudin noir de Mortagne-au-Perche.

*Médaille d'or - boudin noir traditionnel en 2010*

*Médaille d'or - boudin noir traditionnel en 2014*

*Médaille d'or - boudin noir traditionnel en 2015*

*Médaille de bronze - boudin noir traditionnel en 2016*

*Médaille de bronze - boudin noir traditionnel en 2017*


## **MORTAGNE-AU-PERCHE**

### **• Boucherie charcuterie Herrero**

**M. Herrero José**

33 rue Montcacune 61400

Mortagne-au-Perche

 [02.33.85.53.02](tel:02.33.85.53.02)

 Horaires d'ouverture

Du mardi au vendredi de 8h à 13h et de 14h45 à 19h

Samedi de 8h00 à 18h30

Boutique fermée le dimanche et le lundi toute la journée.

**L**a boucherie Herrero tire sa réputation de sa viande. Boucher abattant, ici vous ne trouverez que de la viande locale et même si la maison fait dans les spécialités bouchères crues, on y fabrique un boudin mortagnais digne de ce nom ! Sur l'étal de la boucherie Herrero, le boudin traditionnel fermier, mais aussi des rillettes et quelques autres recettes charcutières traditionnelles sont en bonne place. La maison fait également ses propres conserves. A déguster !

*Prix d'excellence - Pâté de lapin en 2019*

*Médaille de bronze - Plat de de tripes en 2019*

*Médaille de bronze - Terrine forestière en 2019*

*Champion d'Europe - Saucisses à griller en 2019*


*3ème Prix Accessit - Rillettes de Mamers en 2022*


• **Charcuterie À la renommée**

**M. HABERT Thomas**

5 rue du général Leclerc 61400

Mortagne-au-Perche

 [02.33.25.04.98](tel:02.33.25.04.98)

 Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi - journées continues -  
de 8h15 à 19h15

Dimanche et jour férié de 9h à 13h

Boutique fermée le lundi toute la journée.

**T**homas Habert décline le boudin noir et ses saveurs pour le plaisir de nos papilles. Vous retrouverez le fameux boudin noir traditionnel, le boudin noir fumé mais aussi le boudin noir pomme-calvados et un boudin noir pimenté. Participant chaque année à la foire de Pont-l'Évêque, on retrouve donc en boutique à partir de mai, du boudin noir au camembert et au pont-l'évêque. A découvrir !

*Membre actif de la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin, il participe à ce titre chaque année à la promotion du boudin noir sur différentes foires et notamment au Salon de l'Agriculture de Paris, chaque année, avec Orne Terroir.*

*2017 - Prix d'excellence - Tripes à la mode de Caen*

*2016 - Prix d'excellence - Pâté de lapin*

*2015 - Médaille d'or - Terrine forestière*


*2015 - Médaille d'argent - Pâté de lapin*

• **Charcuterie Au roi du boudin**

**M. CUNHA Jean-Philippe**

50 place du Général de Gaulle

61400 Mortagne-au-Perche

 [02.33.73.89.45](tel:02.33.73.89.45)

 Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi - journées continues -  
de 8h30 à 19h

Le dimanche de 9h à 12h30

Boutique fermée le lundi et le mercredi  
toute la journée.

**E**nseigne bien connue des mortagnais et des visiteurs. Ici le boudin est roi et se décline au camembert, au pomme-Calvados mais aussi pimenté, fumé, en terrine "mortagnaise" et feuilleté, ... Mais on le trouve évidemment sous sa forme la plus traditionnelle.

*Membre de la Confrérie des Chevaliers du Goûte-Boudin, Jean-Philippe CUNHA participe à ce titre chaque année à la promotion du boudin noir sur différentes foires culinaires et du terroir.*

*A l'occasion du marché de Mortagne-au-Perche (1 samedi sur 2), le grill est de sorti devant la boutique. Régalez-vous des travers, poulets et du boudin juste grillé !*


*2017 - Médaille d'argent - Sées - Boudin blanc andouille camembert*


*2018 - Médaille d'or – Longny-au-Perche – Plat de Tripes*

• **Charcuterie DEFROCOURT Xavier**

3 rue du Colonel Guérin 61400

Mortagne-au-Perche

 [02.33.25.06.53](tel:02.33.25.06.53)

 Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi - journées continues de 8h00 à 18h30


Le vendredi et le samedi - journées continues - de 8h00 à 19h00

Boutique fermée le dimanche et le lundi toute la journée.

***I**ci on fait du boudin charcutier sous sa forme originelle : boudin noir traditionnel ou fumé. Ce même boudin qui vous réglera quand il se décline en chausson ou en tarte mortagnaise. De quoi vous mettre l'eau à la bouche. D'autant que le boudin noir n'est pas la seule spécialité de Xavier DEFROCOURT. Découvrez le rôti de porc saumuré, le jambon blanc, le boudin blanc et l'andouille de campagne... Bon appétit !*

• **Charcuterie MEREL François**

8 rue des marchands 61400 Mortagne-au-Perche

 [02.33.25.02.53](tel:02.33.25.02.53)

 Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 8h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h00

Le dimanche de 8h00 à 12h30

Boutique fermée le dimanche après-midi et le lundi toute la journée.

***C**omme le veut la tradition charcutière mortagnaise, ici on fait du boudin noir toute l'année : du boudin noir traditionnel et du boudin noir fumé. Boudin noir qui se décline aux pommes, pimenté ou bien encore sous la forme d'une quiche ou d'un chausson pomme-boudin. François MEREL aime le boudin et le défend chaque année à l'occasion du concours international du meilleur boudin noir où il est membre du jury de sélection, de dégustation.*

En vitrine, d'autres spécialités sont à découvrir : le boudin blanc, le filet mignon fumé, le pâté périgourdin (pâté de campagne et foi gras) ainsi que la Bûche de Réno - saucisson de bœuf et de porc au poivre que l'on ne trouve qu'ici !

### **SAINT-OUEN-DE-SECHEROUVRE**

#### • Les cochons sont dans le pré

**Vente directe à la ferme**

🕒 Horaires d'ouverture

**M. Jérôme Lepoivre**

Sur rendez-vous au 06 43 97 62 00

Lieu dit Le Hamel 61560

Le vendredi soir de 17h à 20h à partir de mars

☎ 06 43 97 62 00

*Jérôme Lepoivre a un atelier porc plein air de race ancienne « porc Bayeux » sur son exploitation. « Les Cochons sont dans le Pré ».*

*Avec ces porcs, il confectionne un boudin fermier traditionnel qu'il propose également en terrine. A découvrir sans tarder ! Parmi ses spécialités charcutière l'on peut énumérer : sa saucisse percheronne, le saucisson nature ou au miel, la terrine de campagne aux orties, la crépinette au cœur de camembert... Pour réaliser ces produits, il associe son porc d'exception avec d'autres produits de notre terroir tels que le camembert « Les Fromages de Stéphanie », le petit percheron de chez Ronfard et les miels de chez Patrick Cholet, Les Cadres Noirs Percherons.*



Jérôme Lepoivre est présent sur le marché de Mortagne-au-perche, chaque samedi matin jusqu'à 13h. Ses produits sont également disponibles chez Emilie et Yann, épicerie fine et primeur ainsi que chez Les Vins Diou, cave bar à vin, à Mortagne-au-Perche.

### **SOLIGNY-LA-TRAPPE**

#### • Charcuterie DUJOUARD Eric

🕒 Horaires d'ouverture

Grande rue 61380 Soligny-la-Trappe

Le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi - journées continues - de 8h30 à 19h00

☎ 02.33.34.51.29

Le jeudi et le dimanche de 8h30 à 13h00

Boutique fermée le jeudi après-midi, le dimanche après-midi et le lundi toute la journée

**V**ainqueur du Trophée National du Meilleur Boudin noir, en 1999, Eric DUJOUARD, plus besoin de le préciser, sait faire le boudin noir. Sa recette : la simplicité d'un boudin noir traditionnel, que vous retrouverez toute l'année dans sa boutique de Soligny-la-Trappe et depuis plus de 25 ans ! Ce charcutier a plus d'une corde à son arc puisqu'il compte parmi ses spécialités : les tripes à la mode de Caen, la terrine de campagne, le boudin blanc, l'andouillette de campagne, ...Une petite dégustation s'impose vous ne croyez pas ?

Si vous ne pouvez vous rendre jusqu'à Soligny-la-Trappe, sachez qu'Eric DUJOUARD est sur les routes pour sa tournée hebdomadaire, le jeudi toute la journée. Il circule dans les communes à proximité de Soligny-la-Trappe, de Saint-Ouen-de-Sécherouvre, de Champ, de Saint-Hilaire-sur-Risle.

## Chef privé

### REVEILLON

#### • Antoine Gordien

☎ 06 24 03 32 95 / [antoine.gordien@hotmail.com](mailto:antoine.gordien@hotmail.com)



[@antoinegordien](https://www.instagram.com/antoinegordien)

**L**e Chef Antoine Gordien aime la cuisine « à la française », mêlant les produits frais, de saison. Titulaire d'un BTS hôtellerie – restauration, il a participé à l'émission Top Chef en 2014 où il termina 4ème. Il a ensuite débuté au George V à Paris, avec pour chef David Bizet, puis il est passé par la Suisse au restaurant La réserve à Genève avant de revenir à Paris, en collaboration une nouvelle fois avec David Bizet au prestigieux Le Taillevent. Il sait particulièrement bien travailler le poisson mais également la viande avec des plats mettant à l'honneur le gibier.

Antoine se déplace partout en France, il peut cuisiner pour 2 comme pour 50 personnes. Le menu est à 55 € / personne avec amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert.



Le marché de Mortagne-au-Perche, chaque samedi matin, est le lieu idéal pour découvrir, déguster la spécialité de cette ville : le boudin noir. Les artisans charcutiers de la région y ont un emplacement.

Vous y découvrirez non pas une mes des recettes de boudin noir. Chacun son secret qu'il garde précieusement.

Ici s'offre les richesses d'un terroir, d'une tradition, d'une gastronomie dans le respect d'un savoir-faire. Soyez gourmands, soyez curieux !

**Document non contractuel.**