

CHARCUTIERS

EN PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE



OFFICE
de
TOURISME

PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

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

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-HOENE

- **Charcuterie SAS Epinette**

12 Place de l'Eglise 61560, Bazoches-sur-Hoëne
02.33.25.12.79

🕒 Horaires d'ouverture

Du mercredi au vendredi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h.

Le samedi de 8h30 à 19h.

Le dimanche de 8h30 à 12h30.

La boutique est fermée le lundi et le mardi.

La 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

🕒 Horaires d'ouverture

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

Le samedi de 15h à 18h30.

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

Pas 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 Montgacel 61400 Le-Pin-La-Garenne.

02.33.83.81.04

🕒 Horaires d'ouverture

Du mardi au samedi de 8h à 19h.

Le dimanche de 9h à 12h30.

La boutique est fermée le lundi toute la journée.

Dans 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

🕒 Horaires d'ouverture

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

Le samedi de 8h à 18h30.

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

La 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 A la renommée

M. CUHNA Jean-Philippe

5 Rue du Général Leclerc 61400 Mortagne-au-Perche.

02.33.25.04.98

🕒 Horaires d'ouverture

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

Les dimanches et jours fériés de 9h à 13h.

La boutique est fermée le lundi toute la journée.

Thomas 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'Evêque, 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. CUHNA Jean-Philippe

50 Place du Général de Gaulle 61400

Mortagne-au-Perche.

02.33.73.89.45

🕒 Horaires d'ouverture

Du jeudi au lundi de 8h15 à 19h.

Le dimanche de 9h à 13h.

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

Enseigne 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 DEFROUCOURT Xavier**

3 Rue du Colonel Guérin 61400 Mortagne-
au-Perche.
02.33.25.06.53

🕒 Horaires d'ouverture

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

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

Ici 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 DEFROUCOURT. 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

🕒 Horaires d'ouverture

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

Le dimanche de 8h à 12h30.

La boutique est fermée le dimanche
après-midi et le lundi toute la journée.

Comme 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

🕒 Horaires d'ouverture

Vente directe à la ferme

M. Lepoivre Jérôme

Sur rendez-vous au 06.43.97.62.00.

Lieu-dit Le Hamel 61560 Saint-Ouen-de-Sécherouvre.
06.43.97.62.00

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

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 Maison CORMIER

Grande Rue 61380 Soligny-la-Trappe
02.33.34.51.29

🕒 Horaires d'ouverture

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

Le jeudi et le dimanche de 9h à 13h.

La boutique est fermée le jeudi après-midi, le dimanche après-midi et le lundi toute la journée.

Changement de propriétaire pour la boucherie charcuterie de Soligny-la-Trappe. Depuis plus de 30 ans, le propriétaire Eric Dujirouard en a fait la solide réputation. Vainqueur de nombreuses médailles, son travail d'excellence lui a valu une belle notoriété - notamment pour son boudin noir - et bien au delà des frontières du Perche.

Eric Dujirouard a cédé place à sa vendeuse Nadine, s'inscrivant dans la continuité et le savoir-faire pour cette boutique désormais nommée "Maison Cormier". La clientèle retrouve ainsi les produits locaux, le savoir-faire et l'accueil qui lui était réservé. Cette institution change de main mais pas d'esprit ! Le savoir faire et la qualité n'ont pas changé d'enseigne !



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 !

DÉCOUVRIR...

WWW.OT-MORTAGNEAUPERCHE.FR



OFFICE
de
TOURISME

PAYS DE MORTAGNE-AU-PERCHE

36, place du Général de Gaulle

61400 Mortagne-au-Perche

02 33 83 34 37

contact@ot-mortagneauperche.fr

