



* Meat * the Butcher

« A la rencontre
des bouchers de Paris »

« Meeting the
butchers of Paris »

LAURENT, JEAN-MARC, PHILIP ET NICOLAS **DINGUES DE VIANDE**



Pas très loin de notre adresse parisienne de (L'EGOISTE), ce restaurant se situe dans une petite rue du quartier latin.

Venez absolument découvrir cette équipe de choc de 4 garçons qui vont surprendre vos papilles mais aussi vous régaler de leur convivialité et de leur formidable joie de vivre.

Le chef **Nicolas Gaulandeu**, enfant, passait lui aussi ses vacances pas très loin de Biarritz, à Guéthary. Né d'une famille d'épicuriens qui cultivent les truffes, il s'intéresse plus que tout à la viande d'excellence qu'il s'applique à découper, fumer, cuire, saler, accompagner et assaisonner. Il invente et cherche sans cesse : un vrai passionné avec de l'audace dans les accords !

Non seulement ils aiment vivre, mais savent vivre.

Curieux, complices, insatiables d'aventures et d'émotions, ils se sont rencontrés il y a des années à Rungis jusqu'à avoir créé un commerce de viandes d'excellence. Laurent, l'un d'eux a commencé par des études de lettres avant de littéralement tomber amoureux de cet univers.

Quant à Jean-Marc, lui s'occupe de la sélection des vins. Passionné comme il se doit, il a passé beaucoup de temps dans les vignes, aimant autant les hommes que les vins, avec le souci d'apporter à la table autant de découvertes que de plaisirs à partager.

Surtout ne passez pas à côté du fumoir, au sous-sol de cette cave, qui a abrité l'empreinte de Robespierre pendant la Révolution française, et le Discours sur l'organisation des gardes nationales mentionnant la devise de la République Française : Liberté, Égalité, Fraternité.

LAURENT, JEAN MARC, PHILIP AND NICOLAS CRAZY FOR THE MEAT

This restaurant is located not far from the Parisian address of (L'EGOISTE), in a small street of the Latin Quarter.

Come and discover this amusing team of 4 artists. They will surprise your taste buds but they will also surprise you with their conviviality and joie de vivre.

As a child **Chef Nicolas Gaulandeu** spent his holidays not too far from Biarritz in Guéthary. Born to a family of epicureans who cultivate truffles, he is particularly interested in meat. He dedicates himself to carving, smoking, cooking, salting and seasoning. He invents and constantly searches for new inspiration. A truly passionate and audacious man !

Not only do they love life but they also know

how to live. They met a long time ago in Rungis and ever since they have been curious, accomplished, insatiable, adventurous and emotional about everything to do with meat. Laurent started by studying literature but ended up falling in love with the universe.

Jean Marc is in charge of the selection of wines. He has spent a lot of time in vineyards and is naturally passionate loving both men and wine. His aim is to bring to the table as many of his discoveries as he can in the form of pleasure.

It is also essential that you visit the cellar, which sheltered the signature of Robespierre during the French Revolution. This was the Speech on the organization of the National Guards that mentioned the motto of the French Republic: Liberty, Equality, Fraternity.

