



20 ans après...

20 ans après..., cela aurait pu être le titre d'un roman d'Alexandre Dumas... (!)

Une belle histoire née un jour de l'année 1981, lorsque Rudi, alors tout jeune boucher-apprenti, déposa son baluchon tout en haut de l'avenue Gribaumont. Une petite dizaine d'années plus tard, il reprenait le commerce de son patron et, tout récemment, la boucherie Rudy fêtait joyeusement ses 20 printemps.

Une histoire de passion entre un homme, son métier et son quartier, doublée d'une histoire d'amour et de collaboration professionnelle entre un homme et son épouse... Bref, une longue aventure partagée, construite au fil du temps.



Le foie gras artisanal

Depuis de nombreuses années et bien au-delà des limites de sa commune, le foie gras artisanal de la boucherie Rudy a acquis une réputation méritée.

Dans les milieux des gastronomes bien informés, on chuchote même que sa qualité exceptionnelle fait courir le presque « Tout Bruxelles », tout particulièrement à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Derrière ce fameux foie gras, il y a une autre belle histoire !

Ceux qui ne la connaîtraient pas peuvent la découvrir sur le site www.foiegrasartisanal.be ou se la faire raconter de vive voix par Rudi. Inutile cependant de l'interroger sur ce sujet, à la veille de Noël-Nouvel An. Durant cette période, pour pouvoir satisfaire tous les clients, son temps est compté et les nuits de sommeil sont trop courtes !

Boudins, charcuteries & autres gâteries

Outre quelques incontournables et goûteuses préparations maison à base de foie gras, l'adresse est aussi bien connue pour sa riche variété de boudins fait maison (plus d'une dizaine à déguster en période de fêtes) et pour sa sélection de charcuteries authentiques dont les saveurs vous feront définitivement oublier ces produits emballés dans des barquettes en plastique. Même s'ils portent le même nom, un jambon cuit de première qualité, découpé à la demande, n'a vraiment rien de comparable avec son lointain cousin prétranché des supermarchés.

A propos de Monsieur Parmentier

Si Monsieur Parmentier nous fit découvrir la pomme de terre, il donna aussi son nom à une recette dont la Boucherie Rudy s'est fait une spécialité. Elle est même devenue son cheval de bataille. Le populaire Hachis Parmentier a été trop souvent galvaudé, rétrogradé au rang de plat banal sans grande originalité. Pierre Wynants, chef étoilé du restaurant « Comme chez soi », avait su lui redonner ses lettres de noblesse. Les préparations de Rudy, déclinées sur les thèmes de différents légumes frais, n'ont pas à rougir de cette référence. Le P'tit Journal les a testées pour vous et on peut vous assurer qu'elles valent le détour et surprennent royalement le palais



Dégustation de foie gras artisanal

& petit verre de vin offert

Jeudi 23 décembre

De 11 h à 13h30 & de 14h30 à 17h30



Heures d'ouverture du magasin
De 8h30 à 13h30 & de 14h30 à 19h
Samedi de 8h30 à 16h
Fermé dimanche & lundi

RUDY

Le foie gras artisanal

Avenue Louis Gribaumont, 21
(A 100 m. de l'avenue de Tervueren)
Woluwe-Saint-Pierre 1150 Bruxelles

TEL. 02/770.05.95 - TVA: 0450566483

E-mail: lefoiegrasartisanalrudy@gmail.com

www.foiegrasartisanal.be