

## 20 jaar later...

20 jaar later... Het zou de titel geweest kunnen zijn van een roman van Alexandre Dumas... (!) Een mooi verhaal dat begon op een dag in het jaar 1981 toen Rudi, op dat moment een leerling-slager, neerstreek bovenaan de Gribaumontlaan. Een kleine tien jaar later nam hij de zaak van zijn baas over en niet lang geleden heeft slagerij Rudy zijn 20 lentes gevierd. Het verhaal van de passie van een man, zijn vak en zijn wijk, maar ook een liefdesverhaal en een professionele samenwerking tussen een man en zijn vrouw... Kortom, een lang avontuur, gedeeld en opgebouwd doorheen de jaren..

## Artisanale foie gras

Al vele jaren heeft de artisanale foie gras van slagerij Rudy een verdiende reputatie opgebouwd, tot ver buiten de grenzen van zijn gemeente. In kringen van goed geïnformeerde gastronomes wordt zelfs gefluisterd dat zijn buitengewone kwaliteit bijna le tout Bruxelles naar hem brengt, vooral ter gelegenheid van de eindejaarsfeesten.

Achter deze befaamde foie gras schuilt nog een mooi verhaal! Wie het nog niet kent, kan het ontdekken op de site [www.foiegrasartisanal.be](http://www.foiegrasartisanal.be).

## Pensen & fijne vleeswaren

Naast de vele niet te versmaden en overheerlijke bereidingen op basis van foie gras van het huis, is het ook het goede adres voor zijn rijke verscheidenheid aan huisbereide pensen (meer dan twaalf tijdens de feestdagen) en voor zijn selectie authentieke fijne vleeswaren die u onmiddellijk de in plastic verpakte producten doen vergeten. Zelfs als er dezelfde naam op staat is een gekookte ham van eerste kwaliteit die op vraag versneden wordt, in niks te vergelijken met zijn verre voorgesneden neef in de supermarkten

## Over meneer Parmentier

Meneer Parmentier heeft ons niet alleen de aardappel leren kennen, maar hij heeft ook zijn naam gegeven aan een recept waarvan slagerij Rudy zijn specialiteit heeft gemaakt. Een recept dat zijn strijdros is geworden. Er is vaak geringschattend gesproken over hachis Parmentier, het zou een banaal gerecht zijn, niet origineel. Pierre Wynants, chef-kok van het sterrenrestaurant Comme Chez Soi heeft het gerecht in zijn glorie hersteld. De bereidingen van Rudy, op basis van verschillende verse groenten, moeten niet onderdoen tegenover die referentie.

**Proef de artisanale foie gras**  
**Donderdag 23 december**  
**Van 11 u tot 13.30 & van 14.30 tot 17.30**

## 20 years later...

20 years later... It could have been the title of an Alexandre Dumas novel... (!) It's a beautiful story that began one day in the year 1981 when Rudi, then a butcher's apprentice, descended on the top of the avenue Gribaumont. About ten years later he took over the business from the old butcher, and Rudy's butcher's recently celebrated its 20th birthday. It's the story of a man's passion for his trade, for his neighbourhood, but it's also a love story and a professional cooperation between a husband and his wife... In a word, it's a long and shared adventure, built over the years

## Traditional foie gras

Over the years, butcher Rudy's traditional foie gras has built a deserved reputation that goes much further than the limits of his commune. In circles of well-informed gourmets it is often whispered that his extraordinary quality draws le tout Bruxelles to his butcher's, especially around Christmas and the New Year.

There's another beautiful story behind this renowned foie gras! Those who are not familiar with it yet, can discover it on [www.foiegrasartisanal.be](http://www.foiegrasartisanal.be).

## Bloodpudding & delicatessen

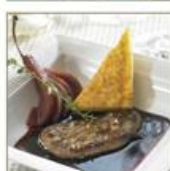
Apart from the many most delicious preparations based on the home-made foie gras, it is also the right address for its rich variety of home-made bloodpuddings (more than twelve in the festive season) and for its selection of authentic meat products that will make you forget all about the prepacked products. Even if the name on the packaging for boiled ham is the same, the first-class equivalent, cut at the customer's request cannot be compared to its distant prepacked supermarket cousin.

## About Mr Parmentier

Mr Parmentier has given us the potato, but he has also given his name to a recipe that became Rudi's speciality. It's a recipe that has become his favourite.

People have often looked down on the hachis Parmentier – they said it is a bland dish, not original. Pierre Wynants, chef of the starred restaurant Comme Chez Soi restored the dish's honour. Rudy's preparations, based on different kinds of fresh vegetables, can certainly match up to this reference.

**Try the traditional foie gras**  
**Thursday 23rd December**  
**From 11am till 1.30pm & from 2.30 till 5.30pm**



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](mailto:lefoiegrasartisanalrudy@gmail.com)  
[www.foiegrasartisanal.be](http://www.foiegrasartisanal.be)