

# Le blog de Gilles Pudlowski « Les pieds dans le plat »



## Formia Boucherie Parisienne

« Monaco: Julien Davin, boucher princier »

Article du 10 juin 2016

*Une boucherie en forme, côté principauté, décryptée par notre correspondant de la côte d'Azur, Alain Angenost...*



Julien Davin © AA

Fondée en 1884 par la famille Giaume, la Boucherie Parisienne était une institution pour la Principauté, aussi bien en viandes qu'en charcuterie et épicerie fine. À l'époque, on appelait « parisiennes » les boucheries de qualité, c'était un label. Puis, les Formia, fameux bouchers monégasques, s'y sont succédé durant trois générations. En 2005, un autodidacte et surdoué de 24 ans, Julien Davin, s'en porte acquéreur. Spécialiste du monde agroalimentaire, il a dynamisé l'entreprise, ouvrant un deuxième

établissement, développant le « yacht catering » et le demi-gros. Réputé pour ses viandes d'exception et sa découpe fine, fournisseur breveté de S.A.S. le Prince de Monaco et de la SBM, il s'est attaqué, avec succès, à la belle restauration azurée jusqu'à Cannes. Domenico Biamonti, ex-directeur commercial dans l'hôtellerie de luxe et en ayant même dirigé quelques palaces, vient de le rejoindre à cet effet. Défiant le temps avec allant, les Boucheries Parisiennes Formia n'ont pas fini de faire parler d'elles.



Julien et Domenico © AA

## Formia Boucherie Parisienne

Marché de Monte-Carlo -  
4, boulevard de France  
98000 Monaco  
Monaco

Tél. +377 93 30 85 50

**Horaires** : 6h30-12h30,  
16h-19h

**Fermeture hebdo.** :

Mercredi après-midi,  
dimanche



**Site:** [www.formia.mc](http://www.formia.mc)

Autre adresse : Marché  
de la Condamine 1,  
Place d'Armes 98000  
Monaco Tel. : +377 93  
30 30 59