

LE MAG

#2

PRINTEMPS - ÉTÉ
2015

FORMIA

BOUCHERIE PARISIENNE

1884



CHRISTIAN GARCIA

CHEF DES CUISINES DU PALAIS PRINCIER DE MONACO

LES 130 BOUGIES DE FORMIA

RETOUR SUR L'HISTOIRE DE LA BOUCHERIE

CHRISTOPHE DUPUY

CHEF DES CUISINES DU MAYA BAY

DOSSIER SPÉCIAL

LA RACE CHAROLAISE

« Boucherie Formia (n. f.) : terre de rencontre entre l'authenticité d'un éleveur,
le savoir-faire d'un boucher et vos envies. »

« Boucherie Formia (n.) : meeting place between the authenticity of a breeder,
the know-how of a butcher and your wishes. »



NOS BOUTIQUES OUR SHOPS



MARCHÉ DE MONTE-CARLO

4, boulevard de France
MC 98000 Monaco



MARCHÉ DE LA CONDAMINE

1, Place d'Armes
MC 98000 Monaco

EDITO

Tout d'abord un grand merci pour les nombreux témoignages d'encouragement et les retours très positifs que vous nous avez fait parvenir car nous pouvons bien l'avouer aujourd'hui, c'est avec un peu d'anxiété et d'humilité que nous attendions vos impressions et commentaires au premier « LE MAG ».

Malgré le souhait d'Alphonse de Lamartine le temps ne suspend pas son vol et le deuxième opus de notre magazine est déjà là pour vous raconter une histoire qui dure depuis plus de 130 années !

En ce temps là le Prince Charles III régnait sur Monaco et afin de compenser la perte de Roquebrune et de Menton rattachées à la France il eut deux idées de génie, autoriser la création du premier casino pour stimuler l'activité économique et faire confiance à François Blanc à qui l'on doit la Société des Bains de Mer. L'arrivée du chemin de fer en principauté engendra une ère de prospérité sans précédent attirant tout ce qui comptait dans le monde de l'aristocratie, des affaires et des arts.

C'est dans ce contexte en 1884 que vit le jour la Boucherie Parisienne Formia qui jouit du prestigieux label de fournisseur breveté de Son Altesse Sérénissime le Prince de Monaco.

La belle histoire des hommes se poursuit dans ce deuxième chapitre qui vous emmène à la découverte d'un Chef talentueux et discret officiant dans les cuisines du Palais Princier avant de faire escale au Maya Bay, nom évocateur d'une île paradisiaque, à la rencontre de celui qui manie pour notre bonheur les saveurs subtiles de la cuisine thaï.

Toujours soucieux de l'authenticité des produits que nous vous proposons nous avons donné la parole à un autre passionné, maquignon dans l'Allier chargé de sélectionner les stars du Charolais pour la boucherie Formia.

Et pour mettre en valeur nos viandes d'une tendreté incomparable, les meilleurs professionnels proposent de sublimes accords mets/vins.

Touche féminine indispensable, vous reconnaîtrez une jeune femme dont le sourire et la compétence sont un atout essentiel dans les liens privilégiés que nous entretenons avec notre clientèle.

Chez Formia nous sommes résolument à l'écoute de la satisfaction de nos clients et pensons comme l'écrivait Malraux : « l'avenir est un présent que nous fait le passé ».

Julien DAVIN



First of all, a big thank you to the many testimonies of encouragement and the very positive feedback you provided to us because, today we can admit that it was not without some anxiety and humility that we were waiting for your feedback and comments on the first edition of «THE MAG.»

Despite Alphonse de Lamartine's wish, time does not stand still and the second edition of our magazine is already here to tell you a story that lasted for over 130 years!

At that time Prince Charles III ruled over Monaco and to compensate for the loss of Menton and Roquebrune attached to France he had two brilliant ideas, permit the creation of the first Casino to stimulate economic activity and trust François Blanc to whom we owe the Société des Bains de Mer. The arrival of the railway in the principality brought about an unprecedented era of prosperity attracting all that is considered important in the world of aristocracy, of business and arts.

It is in this context that in 1884 the Boucherie Parisienne Formia saw the light benefiting from the prestigious patented label as the official supplier of His Serene Highness the Prince of Monaco.

The men's beautiful story continues in this second chapter taking you to discover a talented and discreet Chef officiating in the kitchens of the Prince's Palace before stopping at Maya Bay, reminiscent name of a paradise island, to encounter the person who, for our delight, handles the subtle flavors of Thai cuisine.

Always concerned about the authenticity of products that we propose, we gave the floor to another enthusiast, horsetrader in Allier responsible for selecting the Charolais stars for the Boucherie Formia.

And to showcase our incomparably tender meat, the best professionals offer sublime pairings dish / wines.

You will recognize a young woman whose smile and expertise are an essential asset in the special relationships we have with our customers, giving an essential feminine touch.

At Formia we are firmly attentive to our customers' satisfaction and believe in the words of Malraux : «the future is a present given to us by the past.»



CHRISTIAN GARCIA
CHEF DES CUISINES DU PALAIS PRINCIER



CHRISTOPHE DUPUY
CHEF DES CUISINES DU MAYA BAY

© Donald van Der Putten



JEAN-LUC LIVROZET
DIRECTEUR DE « LIVROZET VIANDES »



LES ACCORDS PARFAITS DE
JEAN-PIERRE ROUS EN COLLABORATION AVEC VINALIA



CECILE PIETTE
MARCHÉ DE MONTÉ-CARLO



DOSSIER SPECIAL
LA RACE CHAROLAISE

SOMMAIRE

CONTENTS

8	Enchanteur de Palais Princiars / Enchanting the Princes' Palace CHRISTIAN GARCIA
14	Histoire / History LES 130 BOUGIES DE LA BOUCHERIE PARISIENNE FORMIA
16	Invitation au voyage / Invitation to travel CHRISTOPHE DUPUY
20	Etablissement / Institution LE MAYA BAY
24	Le Boeuf Charolais selon / The Charolais Beef by JEAN-LUC LIVROZET
26	Les accords parfaits de / The perfect combinations of JEAN-PIERRE ROUS EN COLLABORATION AVEC VINALIA
30	DOSSIER SPÉCIAL La race Charolaise / The Charolais breed
34	Services de livraison / Delivery services YACHT CATERING
36	FORMIA TEAM CECILE PIETTE Marché de Monte-Carlo / Monte-Carlo «Marché»
38	FORMIA NEWS

CHRISTIAN GARCIA

CHEF DES CUISINES DU PALAIS PRINCIER DE MONACO

Interviewer Christian Garcia, Chef de cuisine de Son Altesse Sérénissime le Prince Albert II, revient à pénétrer dans les coulisses d'un monde parallèle interdit au commun des mortels. Délestés de nos pièces d'identité, badges visibles autour du cou, nous allons, curieux et conscients du privilège qui nous est accordé, à la rencontre de ce Chef pas comme les autres. Traverser la cour d'honneur du Palais est déjà un enchantement, puis nous sommes escortés jusqu'au saint des saints culinaires où l'homme nous attend tout sourire, chaleureux, sanglé dans un tablier blanc immaculé, nom et prénom en évidence sous les armoiries brodées de la principauté.

Il était une fois... un natif de Bourges arrivé en 1976 à l'âge de 13 ans à Monaco. Il trouve sa voie en intégrant le lycée hôtelier monégasque et va perfectionner son art au cœur de l'exigence des palais, Monte Carlo Beach, Hermitage, Hôtel de Paris. En 1987, Christian Garcia accepte une proposition que l'on ne peut refuser, un remplacement au sein de l'équipe de cuisine du Palais.

Enthousiaste, le jeune homme reçoit comme un don du ciel l'opportunité de vivre une belle expérience qui s'inscrira en lettres d'or sur son CV.

L'aventure devait durer 7 mois, elle se poursuit encore aujourd'hui. Remarqué par Son Altesse Sérénissime le Prince Rainier III pour sa réserve et la polyvalence dont il fait preuve dans son métier, il se voit confier le poste très envié de Chef de cuisine du Palais Princier. Un conte de fées avec un vrai Prince pour interlocuteur.

L'intéressé a un sourire ému quand il évoque le charisme de celui qui lui a offert cette chance. « La première fois que j'ai rencontré le Prince Rainier j'avais 23 ans, j'étais très intimidé par sa carrure, sa présence, mais il a su me mettre à l'aise en me parlant de ce que je connaissais le mieux, mon parcours. Tout au long de ces 17 années passées à ses côtés, j'ai appris à grandir en sa compagnie. »

Tout naturellement, Christian Garcia préside aujourd'hui au régal gustatif du Prince Albert II et de la Princesse Charlene.

Un bonheur dont il n'est toujours pas rassasié. Le privilège d'œuvrer dans ce lieu historique, exceptionnel de beauté pour des patrons extraordinaires et empathiques l'attendrit encore chaque jour.

Outre ses talents gastronomiques indéniables, pourquoi lui ? « La discrétion est très importante. Ce n'est jamais Christian Garcia que je mets en avant, c'est la principauté, la famille princière et les spécialités de mon pays. »

« J'aime à penser que la gastronomie puisse jouer un rôle dans la diplomatie. Notre devise à nous, Chefs de Chefs d'Etat, est que la politique divise les hommes, un bon repas les réunit ».

Christian Garcia est en charge de tous les dîners privés, réceptions officielles, cocktails. Il propose plusieurs menus qui doivent être approuvés par un Prince qui illumine très souvent les cuisines de Sa présence pour discuter de la présentation

Interviewing Christian Garcia, Chef of His Serene Highness Prince Albert II, means going behind the scenes of a parallel world forbidden to ordinary mortals. Relieved of our identity cards, badges visible around the neck, we're curious and aware of the privilege granted to us to meet this Chef like no other.

Crossing the court of honor of the Palace is already a delight and we are escorted to the saints of holy food where the man is waiting for us with a smile, warm, strapped in a spotless white apron with his name and last name shown under the embroidered coat of arms of the principality.

Once Upon a Time... in 1976 a native from Bourges arrived in Monaco at the age of 13. He finds his career path by integrating the Monaco hotel and catering school and will perfect his art within the level of requirement of the palaces, Monte Carlo Beach, Hermitage, Hôtel de Paris.

In 1987, Christian Garcia accepts a proposal that cannot be refused, a replacement in the Palace kitchen team.

Enthusiastic, the young man receives as a godsend the opportunity to live a beautiful experience that will be written in gold letters on his resume.

The adventure was to last for seven months, and it continues today. Noticed by His Serene Highness Prince Rainier III for his discretion and versatility he has shown in his profession, he was given the coveted post of Head Chef of the Prince's Palace of Monaco.

A fairy tale with a real Prince as a person to deal with.

The concerned person has a smile filled with emotion when he recalls the charisma of the man who gave him that chance.

«The first time I met Prince Rainier I was 23, I was very intimidated by his size, his presence, but he managed to put me at ease by talking to me about my path, which is what I knew best. Throughout these 17 years at his side, I learned to grow within his company. »

Naturally, Christian Garcia presides Prince Albert II and Princess Charlene's gustatory tasting. A pleasure of which he never has enough. The privilege of working in this historic place, exceptional beauty for extraordinary and empathetic bosses still moves him today.

Besides his undeniable gastronomic talents, why him?

«Discretion is very important. It is never Christian Garcia that I put forward but the principality's royal family and the specialties of my country.»

«I like to think that gastronomy may play a role in diplomacy. Our motto for us, Chefs of Heads of State, is that politics divides men, a good meal brings them together.»

Christian Garcia is in charge of all private dinners, official receptions, cocktails. He suggests several menus to be approved by a Prince that often illuminates the kitchen by His presence to discuss about the presentation of the dishes, to



© Donald van Der Putten

des plats, connaître les appellations des mets.

A l'inverse de ses pairs, c'est un même convive que le Chef doit satisfaire tous les jours, alors pour se renouveler au quotidien il faut faire preuve d'une grande créativité, aller chercher l'inspiration aux quatre coins du monde.

« Mes étoiles à moi c'est le Prince qui me les décerne en me félicitant et m'invitant à venir saluer les convives à la fin de chaque repas. Mon plus grand plaisir est de le sentir heureux d'avoir bien reçu ses invités ».

Ma question sur l'éventualité de l'existence de goûteurs au Palais l'amuse, « Cela existe sûrement au Kremlin mais à Monaco le Prince nous accorde une confiance totale, les premiers goûteurs sont les cuisiniers. »

Autour de lui, une petite brigade soudée de trois personnes, Alain Carreda, George Icard et Mohamed Ghanem, collègues mais surtout amis qui travaillent main dans la main avec les maîtres d'hôtels, sommeliers, valets, jardiniers, argentiers, lingères, fleuristes.

Tous les arts de la table sont représentés.

Les repas sont servis à la française, le valet présente le plat et l'invité se sert, « une coutume totalement oubliée dans les restaurants », déplore Christian Garcia. « Nous sommes fiers de nous démarquer. »

Pour les grandes cérémonies, des extras viennent en renfort, choisis dans les palaces monégasques et parmi les élèves du lycée hôtelier.

« C'est un immense honneur pour eux et pour nous car nous avons une très belle école à Monaco et lorsqu'ils viennent au Palais, le Prince ne manque jamais de venir les saluer. Ils sont très impressionnés, ils garderont ce souvenir tout au long de leur vie. »

enquire about the names of the meals.

Unlike his peers, the Chef must please the same guest every day, so to re-invent on a daily basis we have to be very creative, and search for inspiration from around the world.

«The stars I earned are awarded to me by the Prince by congratulating me and inviting me to come and greet the guests at the end of each meal. My greatest pleasure is feeling happy to have welcomed his guests.»

My question about the possibility of having tasters in the Palace amuses him. **«This certainly exists in the Kremlin but in Monaco the Prince has total confidence in us and the first tasters are the cooks.»**

Around him, a small brigade of three colleagues but especially friends, Alain Carreda, George Icard and Mohamed Ghanem, who work hand in hand with the Maitre d'Hôtel, the waiters, the valets, the gardeners, the silver cleaners, the laundry supervisor, the florists.

All the table arts are represented.

Meals are served the French way, with a valet presenting the dish and invitees serve themselves **«a totally forgotten custom in restaurants,»** says Christian Garcia. **«We are proud to stand out.»**

For large ceremonies, extras come as reinforcements selected from Monaco and among the students of the Hotel and Catering School.

«It is a tremendous honor for them and for us as we have a very good school in Monaco and when they come to the Palace, the Prince never fails to greet them. They are amazed, and they will remember this moment throughout their lives. »

PIGEON SELECTION CHAPON BRESSAN



Le pigeonneau est sacrifié à 4 ou 5 semaines, juste avant de prendre son envol, lorsque sa chair est parfaitement tendre et savoureuse. Le menu du pigeonneau est une composition de pois, fèves, blé et maïs. Ses parents le nourrissent à l'aide d'une sécrétion lactée de leurs jabots. Cette alimentation qui donne toute sa saveur à la chair du Pigeonneau est enrichie par de petits escargots et des faines sauvages. Rare et coûteux en hiver, il est conseillé de porter son achat sur les autres saisons qui correspondent à son cycle de reproduction.

The young Pigeon «Sélection Chapon Bressan» is butchered at 4 or 5 weeks, just before taking its first flight, when its meat is especially tender and savoury. The Pigeon's meals consist of peas, wax-beans, wheat and corn. Its parents nourish it with a milk secretion from their crop. This food which gives the meat its special flavour, is enriched with small snails, and wild beechnuts. Rare and expensive in the winter, it is advisable to buy the young Pigeon during the other seasons, which correspond with its reproduction cycle.

Christian Garcia a carte blanche et apprécie la prérogative de pouvoir accommoder les meilleurs produits. Respectueux de ses fournisseurs, il entretient avec eux des relations privilégiées et partage avec Julien Davin de la Boucherie Parisienne Formia, l'amour de l'excellence aux saveurs incomparables. Il met un point d'honneur à ce que les poivrons, courgettes fleurs, fèves du terroir, artichauts, passent directement du jardin de producteurs à l'assiette princière. Une des grandes fiertés du Prince est de mettre au menu de dîners protocolaires les légumes du potager de sa propriété du Mont Agel, ses œufs et ses fromages 100% bio.

Christian Garcia est un homme comblé, attaché d'une manière viscérale à la famille qu'il sert et qu'il représente, maniant à la perfection l'art de se raconter sans trop se dévoiler. « Je ne divulguerai jamais aucun secret quand bien même j'en connaîtrais. Ce que j'aime faire partager c'est mon vécu et la chance prodigieuse qui m'a été offerte de travailler ici, les voyages, toutes les rencontres que cette fonction hors normes m'a permis de réaliser ».

Président du club des Chefs des Chefs

Cette association gastronomique la plus exclusive au monde a été créée en 1977 par Gilles Bragard* lors d'un dîner avec Paul Bocuse. L'idée est simple et géniale, organiser chaque année une réunion avec les Chefs des chefs d'Etat, mettre en avant un de ces génies culinaires de l'ombre et les faire recevoir par un pays différent.

Christian Garcia a rencontré Barak Obama à la Maison Blanche, Ben Ki Moon aux Nations Unies, Dimitri Medvedev au Kremlin, François Hollande à l'Elysée, Angela Merkel à Berlin et l'an passé il a pu échanger quelques mots avec la Reine d'Angleterre à Buckingham Palace.

Son album photo ne ressemble pas au nôtre, il pose aux côtés de toutes ces personnalités, serre la main de Nelson Mandela, s'implique activement dans des actions humanitaires toujours soutenu par le Prince.

Aucune prétention dans ses propos, juste des yeux malicieux qui brillent de plaisir quand il parle de son quotidien qui ne connaît pas la routine.

Le chef de cuisine du Palais garde sa concentration, un événement des plus importants va bientôt requérir toute sa virtuosité, le baptême de la Princesse Gabriella et du Prince Jacques.

Christian Garcia has carte blanche and enjoys the privilege of accommodating the best products. Respectful of his suppliers, along with Julien Davin from la Boucherie Parisienne Formia, they maintain close relationships with them and share the love of excellence with incomparable flavors.

He puts a point of honor to the peppers, zucchini flowers, local fava beans, artichokes coming directly from the producers' gardens to the Prince's plate.

One of the Prince's biggest pride is to put the vegetables from his garden of his Mont Agel property, 100% organic eggs and cheese, on the menu of ceremonial dinners.

Christian Garcia is a fulfilled man, tied in a visceral way to the family he serves and represents and perfectly handles the art of not revealing too much when speaking about himself.

«I will never divulge any secret should I even know one. What I like to share is my experience and the tremendous opportunity that was offered to me by working here, traveling, and all the encounters that this position allowed me to make.»

Club president of the Chefs of Chefs

This most exclusive gastronomic association in the world was created in 1977 by Gilles Bragard* at a dinner with Paul Bocuse. The idea to organize an annual meeting with the Chefs of the heads of state, to bring to light one of these culinary geniuses from the background and have him invited by a different country, is simple and brilliant.

Christian Garcia met with Obama at the White House, Ben Ki Moon at the United Nations, Dimitri Medvedev in the Kremlin, François Hollande at the Elysée, Angela Merkel in Berlin and last year he was able to exchange a few words with the Queen of England at Buckingham Palace.

His photo album is not similar to ours, he poses alongside all these leading figures, shakes hands with Nelson Mandela, is actively involved in humanitarian actions that are always supported by the Prince.

No flamboyance in his remarks, just mischievous eyes that shine with pleasure when he talks about his everyday life that does not know routine.

The Head Chef of the Palace stays concentrated, a leading event will soon require all his virtuosity, the baptism of Princess Gabriella and Prince Jacques.

Ne comptons pas sur lui pour révéler quoi que ce soit, il nous confiera juste son désir de les voir grandir pour leur préparer de bons petits plats comme il l'a fait par le passé pour les enfants de Son Altesse Royale la Princesse Caroline de Hanovre et de la Princesse Stéphanie.

Merci à Julien Davin d'avoir mis en avant Christian.

Nous quittons le Palais à regret, en nous disant qu'il est beau pour un homme d'aimer autant sa vie. Une photo affichée dans sa cuisine princière révèle une raison supplémentaire de cet accord parfait, les sourires éclatants de bonheur du Prince et de la Princesse de son cœur, ses jumeaux de 9 ans Anna et Noa.

PALAIS DE MONACO A LA TABLE DES PRINCES Par Véronique André et Christian Garcia

Très impliqué dans les missions humanitaires et sensibilisé aux problèmes de ce monde, Christian Garcia cosigne cet ouvrage.

Dans les coulisses du Palais de Monaco un clin d'œil aux mets préférés des princes à travers les siècles et la révélation de quelques recettes de repas officiels créées par ce magicien en Chef.

Une déambulation gourmande et totalement inédite dont les bénéfices sont intégralement reversés à l'association internationale « Mission Enfance ».

Do not count on him to reveal anything, he will just confide in us his desire to see them grow up to prepare good meals for them just as he did in the past for the children of Her Royal Highness Princess Caroline of Hanover and Princess Stephanie.

Thank you Julien Davin for having put Christian in the spotlight.

We reluctantly leave the Palace, thinking that it is great for a man to love his life this way. A photo displayed in his princely kitchen reveals another reason for perfect harmony, bright smiles of happiness of the Prince and his beloved Princess, his 9 year old twins Anna and Noa.

PALACE OF MONACO AT THE PRINCES' TABLE Véronique André and Christian Garcia

Very involved in humanitarian missions and aware of the problems of this world, Christian Garcia co-signed the book.

Behind the scenes of the Palace of Monaco a nod to the favorite dishes of the princes throughout the centuries and the revelation of some official meal recipes created by this Chief magician.

A greedy and totally new ambulation whose profits are donated to the International Association «Mission Enfance».



* Gilles Bragard

La référence dans la conception de vêtements dédiés à l'hôtellerie de luxe. On lui doit la célèbre veste grand chef adoptée par Monsieur Paul (Bocuse)

* Gilles Bragard

A reference in the design of clothing dedicated to high-class hotels. We owe him the famous chef's jacket taken on by Mr. Paul (Bocuse)

PIGEON AUX ÉPICES BERBÈRES

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 pigeons
- 1 cuil. à soupe de sauce soja
- 3 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 3 cuil. à soupe d'huile de maïs
- 1 cuil. à café de cannelle
- 2 clous de girofle
- 2 cuil. à soupe de grains de poivre
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée d'abricots secs
- 2 poignées de pistaches
- 1 cuil. à soupe de miel
- 60 g de beurre pommade
- Sel et poivre du moulin

Préparation

Videz les pigeons tout en gardant les foies.

Préparez une marinade avec la sauce soja, le sirop d'érable, l'huile, la cannelle, les clous de girofle, les grains de poivre concassés, les échalotes et l'ail préalablement émincés. Placez les pigeons pendant 3 heures dans cette marinade, en les retournant toutes les demi-heures.

Au bout de 3 heures, retirez les pigeons de la marinade et récupérez le jus.

Préchauffez le four à 180° C (th.6).

Salez et poivrez les foies. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites dorer les foies de chaque côté. Hachez-les avec les abricots et les pistaches.

Dans ce mélange, ajoutez la moitié de la marinade et farcissez-en généreusement les pigeons.

Bridez-les et faites-les cuire au four dans une cocotte pendant 8 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Arrosez les pigeons sur un plat de service.

Mettez la cocotte sur feu vif et déglacez avec le reste de marinade ainsi que 10 cl d'eau.

Laissez réduire d'un tiers et versez dans une saucière. Servez aussitôt.

Accompagnement

Servez avec une pastilla de fruits secs et de la fleur de coriandre.



SELLE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBE

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 kg de selle d'agneau désossée
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet de basilic
- 1 petite branche de romarin
- 1 brin de thym
- 6 gousses d'ail
- 3 cuil. à café de moutarde forte
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 6 cuil. à soupe de chapelure
- 1 kg de tomates
- 10 cl de fond d'agneau
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre

Préparation

Dénervéz et ficelez la viande d'agneau puis faites-la dorer à la poêle avec une noix de beurre. Préchauffez le four à 240° C (th. 8).

Transférez la viande dans un plat, enfouez et laissez cuire 8 minutes en la retournant plusieurs fois. Pendant ce temps, hachez le persil et le basilic. Mélangez-les au romarin et au thym effeuillés dans un bol avec l'ail écrasé, la moutarde, l'huile d'olive et la chapelure.

Sortez la selle d'agneau du four. Roulez-la dans la préparation aux herbes et laissez reposer. Assaisonnez de sel et de poivre moulu.

Préparez la sauce : versez le jus de cuisson de la viande avec les tomates émondées, épépinées et coupées en quartiers dans une poêle.

Ajoutez le fond d'agneau. Faites réduire pendant 10 minutes en mélangeant souvent.

Accompagnement

Servez avec un macaron d'oignon confit ou quelques girolles et de petits artichauts.



HISTOIRE

LES 130 BOUGIES

DE LA BOUCHERIE PARISIENNE

FORMIA

4 Boulevard de France

Une adresse qui depuis 130 années n'a jamais changé, celle de la Boucherie Parisienne ancienne Maison Giaume créée en 1884 par des artisans bouchers et transmise à leur descendance.

A partir de 1934 et jusqu'en 1998, exploitée par trois générations de la famille Formia, elle acquiert ses lettres de noblesse.

Si les murs de l'établissement pouvaient s'exprimer ils en auraient des confidences à nous faire, témoins privilégiés de ce lieu qui s'inscrit dans l'histoire.

Fournisseur breveté de Son Altesse Sérénissime le Prince de Monaco et des plus grandes tables de la Principauté, la Boucherie Parisienne Formia doit sa grande notoriété à la qualité exemplaire de tous ses produits.

Le pari était osé pour Julien Davin qui préside depuis 2005 aux destinées de cet établissement d'anthologie de reprendre le flambeau. Désireux d'inscrire son action dans la droite ligne de ses prédécesseurs, Julien a tenu à conserver le nom Formia bien connu des monégasques.

Les locaux ont été modernisés pour répondre aux nouvelles normes européennes en matière de sécurité sanitaire et en 2013, surfant sur la vague de son succès mérité, Julien Davin a racheté la Boucherie des Arcades Place d'Armes devenue la Boucherie Parisienne Formia du Marché de la Condamine.

Nous lui souhaitons la même réussite que ses illustres aînés ce qui devrait être une évidence puisque tous les maîtres mots chers à cette institution sont respectés, tradition – authenticité- savoir-faire – excellence.

An address that for 130 years has never changed, that of the Boucherie Parisienne, formerly house Giaume created in 1884 by butchers and transmitted to their offspring.

Operated by three generations of the family Formia from 1934 until 1998, it acquires its pedigree.

If the walls of the establishment could speak they would have confided in us, privileged witnesses of this place that is part of history.

Labeled supplier of His Serene Highness the Prince of Monaco and the finest restaurants in the Principality, the Boucherie Parisienne Formia owes its fame to the exemplary quality of all its products.

Since 2005 it was a daring Julien Davin who chairs the destiny of this anthology institution to take over. Eager to stay in line with his predecessors, Julien wanted to keep the name Formia well known in Monaco.

The premises were modernized to meet the new European standards of safety and in 2013 riding the wave of his earned success Julien Davin bought the Boucherie des Arcades Place d'Armes and it became the Boucherie Parisienne Formia of the Marché de la Condamine.

We wish him the same success as his illustrious elders which should be obvious since all the words dear to this institution are respected – tradition – authenticity – know-how - excellence.



— INVITATION AU VOYAGE —

CHRISTOPHE DUPUY



LES HASARDS DE NOTRE VIE NOUS RESSEMBLENT

Bien qu'il ait vu le jour au pays de l'idéal viticole, rien ne prédestinait ce bordelais formé à l'excellence française et familier des macarons au Michelin à croiser la route de la cuisine exotique.

Rien, à part les aléas de la vie et des rencontres. Son parcours culinaire le conduira dans le sud, la Réserve à Beaulieu, la Chèvre d'Or à Eze, le Maya Bay à Monaco. Le destin est en marche.

Remarqué par Jean-Victor Pastor, il se voit confier en 2009 la responsabilité des cuisines du restaurant thaï du Maya Bay.

THE FATE OF OUR LIFE RESSEMBLES US

Although he was born in the land of great wine, nothing predisposed this man from Bordeaux, shaped to French excellence and familiar with stars awarded in the French Michelin, to cross paths with exotic cuisine.

Nothing, apart from the pitfalls of life and encounters. His culinary journey will take him to the south, the Reserve in Beaulieu, the Chèvre d'Or in Eze, the Maya Bay in Monaco. Destiny is moving forward.

Noticed by Jean-Victor Pastor, in 2009 he was appointed kitchen responsible at the Maya Bay Thai Restaurant.

« J'avais une seule obligation, servir de la cuisine thaï, et aller toujours dans le sens du client. Pour le reste on m'a laissé carte blanche ».

Christophe Dupuy est un battant, il ne décevra pas. Il concentre toute son énergie à s'imprégner de la culture asiatique à travers ses lectures et se forme aux côtés d'un Chef venu tout droit de Phuket.

Il apprend les saveurs, les odeurs, les techniques de cuisson, les produits et s'entoure d'une équipe exclusivement thaïlandaise.

« Je découvre une cuisine complexe, différente entre le nord et le sud de la Thaïlande mais je constate aussi des similitudes avec mes propres connaissances ».

L'homme est ouvert et tout en s'appuyant sur les acquis d'un enseignement gastronomique basé sur la rigueur il bouleverse les codes et s'initie à cette cuisine instinctive qui fait la part belle au feeling.

« Je repars d'une feuille blanche, nous confie-t-il, et c'est magnifique ».

Les sauces soja, les currys, les piments, les nems, les dim sum, le Chef français adapte les classiques thaïlandais au palais européen et donne toute la mesure de son talent.

LE CHOC DES CULTURES

A la question « quel Chef êtes vous en cuisine ? » un sourire illumine son visage. « Formé à l'école classique française, j'ai laissé parler ma nature sanguine au début mais pour ma brigade, un homme qui crie est un fou et en Thaïlande on ne parle pas aux fous. Alors quand pendant plusieurs jours plus personne ne vous adresse la parole on doit rapidement apprendre à se contrôler ».

On le devine sensible, attentif à son équipe, Christophe Dupuy est un exemple parfait du respect de la parité et il connaît bien les 15 hommes et surtout femmes qui composent sa brigade, les appelle toutes et tous affectueusement par leur surnom, Pou, Mini Pouce, Mam... et confesse « Sans eux je ne suis rien ».

Il a su en revanche imposer un degré d'exigence non négociable, les cuisines du Maya Bay sont orchestrées comme un gastronomique français, chacun est à son poste et sait parfaitement ce qu'il a à faire.

Les salades sont préparées et assaisonnées au moment, la viande et le poisson sont toujours frais du jour.

« On a tous fait un pas vers l'autre, on a appris de l'autre et ça a formidablement bien fonctionné. La clientèle est au rendez-vous avec une salle comble midi et soir, hiver comme été. »

La belle histoire s'est écrite crescendo, le Maya Bay est devenu le premier restaurant thaï gastronomique et une adresse incontournable en principauté.

« I only had a single obligation: serve Thai cuisine, and always be in agreement with the customers. For the rest I had carte blanche ».

Christophe Dupuy is a fighter, he will not disappoint anyone. All his energy is focused on soaking up the Asian culture through readings alongside a Chef coming straight from Phuket. He learns the flavors, smells, cooking techniques, products and he is surrounded by an exclusively Thai team.

«I discovered a complex cuisine different from Northern and Southern Thailand but I also note similarities with my own knowledge.»

The man is open and while relying on the achievements of a gastronomic education based on discipline he disrupts the balance and starts learning this instinctive cuisine that puts great emphasis on feeling.

«I'm starting from scratch, he tells us, and it is just magnificent ».

Soya sauces, curry, peppers, spring rolls, dim sum, the French Chef adapts the classical Thai cuisine to European palaces in order to demonstrate all the potential of his talent.

A CULTURE SHOCK

To the question «what Chef are you?» a smile lights up his face. «Trained in a classical French school I let out my hot temper at first but for my staff, a man who screams is crazy and we do not talk to crazy people in Thailand. So when nobody speaks to you for several days, you must learn to control yourself as quickly as possible ».

Christophe Dupuy is a perfect example of respect for parity, being sensitive and attentive to his team. He knows the 15 men and especially women of his staff, calls everyone affectionately by their nickname: Pou, Mini Thumb, Mam... and confesses **«Without them I am nothing.»**

He knew however how to impose a level of non-negotiable requirement, the Maya Bay kitchens are orchestrated as a French gourmet, everyone is at their position and they know exactly what they have to do.

The salads are prepared and seasoned on the spot, meat and fish are fresh from the day.

«We all took a step towards one another, we learned from each other and it worked fantastically well. The clientele is at the rendez-vous with a full house at lunch and dinner, in winter as well as in the summer. »

The beautiful story was written going crescendo, the Maya Bay became the first gourmet Thai restaurant and a distinguished address in the Principality.

SI TOUT ICI BAS ETAIT EXCELLENT IL N'Y AURAIT RIEN D'EXCELLENT (Diderot)

Christophe Dupuy le sait, sa clientèle est épicurienne, elle a l'habitude de voyager et connaît ces saveurs venues d'ailleurs. Alors il cherche perpétuellement à surprendre, à proposer de nouvelles idées, des produits d'exception.

Entre le Maya Bay et Formia, la Boucherie Parisienne, la confiance est totale et la complicité évidente entre Christophe Dupuy et Julien Davin. Ces deux là, comme deux enfants, ont des étoiles dans les yeux quand ils se laissent aller à raconter une de leurs plus belles expériences : acheter, dès la levée de l'embargo l'été dernier, 40 kg de bœuf de Kobe, du véritable wagyu du Japon pour le Maya Bay. Le Saint Graal de la viande de bœuf ! Le pari fut un véritable succès, tout a été vendu et savouré par d'exigeants fins gourmets en attente de découvertes culinaires paradisiaques.

Le wagyu est toujours inscrit à la carte du Maya Bay, côtoyant langoustes et homards.

ON AIMERAIT SE PERDRE DANS LA LECTURE D'UNE CARTE QUI SE RECOIT COMME UN LIVRE

Un des emblèmes du restaurant thaï c'est la belle idée d'une carte qui change tous les ans et se consulte comme un livre d'images pour associer le choix d'un plat à ce qui arrive dans votre assiette. Une réalisation qui a permis au Chef de faire une rencontre qui le remplit de fierté, celle du photographe culinaire Pascal Lattes et on sent bien qu'à travers elle Christophe Dupuy, le modeste, mesure le chemin parcouru.

Mais, pas le temps de s'attarder sur cette émotion qu'il rajoute déjà comme pour s'excuser « Je ne suis que le Chef du Maya Bay, je n'ai pas sauvé des vies... »

IF EVERYTHING WAS EXCELLENT ON EARTH NOTHING WOULD BE EXCELLENT (Diderot)

Christophe Dupuy knows that his customers are Epicureans. They are used to travel and know these flavors from elsewhere. So, he perpetually aims at surprising, proposing new ideas and exceptional products.

Between the Maya Bay and Formia, La Boucherie Parisienne, there is total trust and an obvious complicity between Julien Davin and Christophe Dupuy. Like two children, they both have stars in their eyes when they indulge in telling their most beautiful experience: to purchase 40 kg of Kobe beef, genuine wagyu from Japan for the Maya Bay, as soon as last summer's ban was lifted. The Holy Grail of beef! The challenge was a success, everything was sold and enjoyed by demanding gourmets, awaiting to make heavenly culinary discoveries.

The wagyu is still on the Maya Bay menu alongside lobsters and rock lobsters.

ONE WOULD LIKE TO WANDER AWAY WHILE READING THE MENU, MADE LIKE A BOOK

A symbol of the Thai restaurant is the beautiful idea of a menu that changes every year and that can be read like a picture book to match the choice of a meal that comes straight to your plate. An accomplishment that allowed the Chef to be very proud to meet the right person, the food photographer Pascal Lattes and we feel that through this, modest Christophe Dupuy, measures the progress made.

But no time to dwell on that emotion he already adds apologetically, « I am only the Head of Maya Bay, I did not save lives ... »





LE BOEUF WAGYU

Le wagyu (wa pour japonais, gyu pour bœuf) est issu de pures races nourries au pays du Soleil Levant. Des morceaux de choix, la viande la plus savoureuse au monde, un trésor qui fond dans la bouche et qui, comme un grand cru classé, voit son prix varier en fonction de la préfecture d'origine. Pour obtenir l'appellation Kobe le bœuf wagyu doit provenir de la préfecture de Hyogo dont la ville principale est Kobe.

Le wagyu est excellent pour la santé, fait baisser le taux de mauvais cholestérol, permet de lutter contre les maladies cardiaques mais il est surtout un délice pour les papilles.

The Wagyu (wa for Japanese, gyu for beef) comes from pure breeds fed in the country of the rising sun. Choice cuts, the tastiest meat in the world, a treasure that melts in your mouth and, as a great vintage of standard classification, sees its price vary according to the town of origin. To obtain the designation of Kobe, the Wagyu beef must come from Hyogo of which the main city is Kobe.

The Wagyu is excellent for the health, it lowers bad cholesterol, helps fight against heart disease, but is mostly a delight to the taste buds.



Certes non, mais un plat raffiné qui se partage autour d'un vin délicat dans un cadre élégant et chaleureux est une expérience qui rend plus belle notre vie.

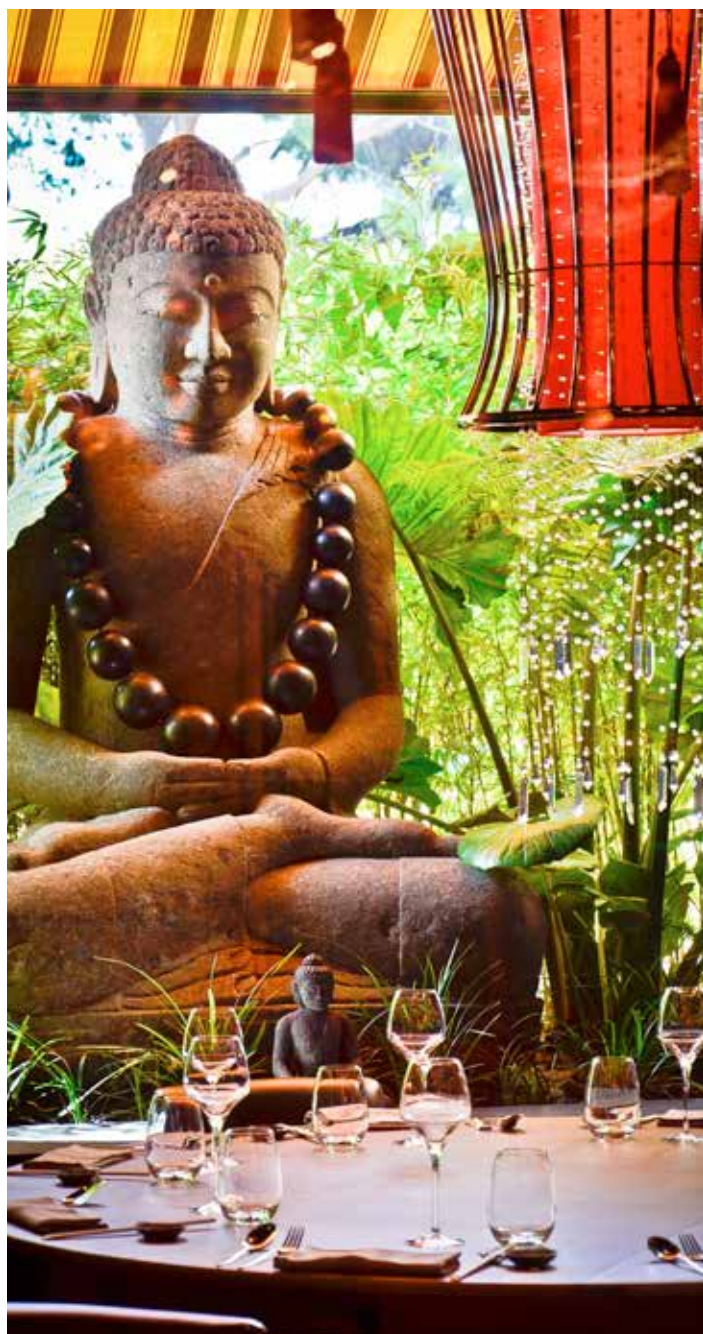
Il est l'heure de rendre Christophe Dupuy à sa brigade, il a juste le temps de nous glisser que des projets sont en cours de réalisation, nouvelles surprises...

Avant de nous quitter pour le coup de feu de midi, le Chef nous redit son bonheur d'officier dans cet endroit de rêve et son dernier mot sera pour louer l'alchimie qui existe entre le Directeur Christophe Pizzio, le Maître d'Hôtel, Matthieu Snaett et le sommelier Damien Borghi. Une belle équipe dont il reste l'un des maillons essentiels...

Certainly not, but a refined dish best shared around a delicate wine in an elegant and warm atmosphere is an experience that makes our life even more beautiful.

It is time for Christophe Dupuy to go back to his staff. He just has time to say a few words about some upcoming projects, new surprises expected...

Before leaving us for the lunch time rush hour, the Chef reasserts how glad he is to be in charge of this dream place and his last words were to praise the alchemy between the Director Christophe Pizzio, the Maitre d'Hôtel, Matthieu Snaett and the sommelier Damien Borghi. A great team within which he remains one of the key links...



ÉTABLISSEMENT

LE MAYA BAY

Laissez-vous emporter par ces senteurs venues d'ici et d'ailleurs, par l'univers chaleureux et coloré des espaces, par l'exotisme d'une carte raffinée : vous venez de pénétrer dans l'un des restaurants les plus dépaysants de Monaco. Thaïlandais ou japonais, les saveurs s'y choisissent. Propriété de Jean Victor Pastor, le Maya Bay est une ode aux sens. Ouvrez les yeux, prenez place, écoutez et goûtez...

Let yourself get carried away by these scents coming from here and elsewhere, by the warm and colorful spaces, by the exoticism of a refined menu: you have just entered one of the most scenic restaurants in Monaco. Thai or Japanese, flavors can be selected there. Property of Jean Victor Pastor, the Maya Bay is an ode to the senses. Open your eyes, take a seat, listen and taste...

Le restaurant thaïlandais du Maya Bay met à disposition de ses clients trois espaces : le Salon Rouge, le Salon Vert et la Terrasse. Le premier est un clin d'œil au glamour de la Principauté : éclairé par des lustres en cristal de Murano, le Salon Rouge offre un décor à la fois chic et chaleureux. Des pans de mur en chêne mouluré, des tables rehaussées de textile rouge, l'atmosphère a tout du pays du soleil levant. L'inspiration coloniale d'Asie du Sud Est en fait un lieu feutré, propice à l'évasion. Dans le Salon Vert, cap sur le nord de la Thaïlande. Bouddhas en teck colorés côtoient assises Chesterfield démesurées de couleur vert anis : une véritable invitation au voyage... Enfin, la Terrasse offre une vue exceptionnelle sur un jardin auréolé de plantes tropicales, évoquant les paysages de Chiang Mai. Ce rouge profond que l'on retrouve sur les lumières suspendues ornées de papilles en cristal, nous rappelle la fête des lumières de Loy Krathong...

The Thai restaurant Maya Bay offers its customers three spaces: the Red Room, the Green Room and a Terrace. The first is a nod to the glamour of the Principality lit by Murano crystal chandeliers, the Red Room offers a decor that is both chic and cozy. Walls in molded Oak, tables with red fabric, the atmosphere has everything from the land of the rising sun. The colonial-inspired Southeast Asia makes it a cozy place to escape. In the Green Room, direction the north of Thailand. Colored teak Buddhas seated side by side in exaggerated Chesterfields of green lime color: a genuine invitation to travel... Finally, the terrace offers a view on a garden haloed with tropical plants, evoking the landscape of Chiang Mai. This deep red found on the hanging lights decorated with crystal buds, reminds us of the Loy Krathong lights festival...

Autre table, autre Chef, autre ambiance : le restaurant japonais. Inspiré des courbes de l'onde d'une goutte d'eau, les fauteuils en cuir gris perle s'accordent aux tables harmonieuses dont la rondeur n'est pas sans évoquer celle des galets. Un lieu inspirant, qui s'anime de lumières nacrées lorsque la nuit tombe et qui saura vous faire partager un moment de calme et de volupté. La terrasse, en forme de pagode, s'intègre avec élégance dans un jardin japonais et son bassin. D'une capacité de 30 personnes, c'est un véritable havre de paix se prêtant aux déjeuners ensoleillés ou aux dîners d'été qui se prolongent... Une image de geisha se projette dans un enchaînement fondu, sur un mur d'eau face à la terrasse, cadencé ainsi de sa musique votre repas. Les convives s'y installent sur une banquette, laissant la place d'honneur au Chef qui officie sous leurs yeux : viandes et légumes virevoltent, frémissent sur le Teppan Yaki et retombent en toute légèreté dans l'assiette alors que sushis, sashimis, makis et autres spécialités sont préparées au comptoir dans le plus pur respect des traditions...

Another table, another Chef, another atmosphere: the Japanese restaurant. Inspired by the curves of the wave of a drop of water, pearl gray leather armchairs matching the harmonious roundness of the tables, thus reminding the roundness of the pebbles. An inspiring place that comes alive with pearly lights when the night falls, and that will let you share a moment of calm and voluptuousness. The terrace-shaped pagoda, elegantly fits in a Japanese garden and pond. With a capacity of 30 people, it is a haven suitable for sunny lunches or summer dinners that extend into the night... An image of a geisha is projected in sequence on a water wall facing the terrace pacing your meal with music. The guests settle down on a bench, leaving the place of honor to the Chef officiating before their eyes: meat and vegetables flutter, quiver on the Teppan Yaki and lightly fall on the plate while sushi, sashimi, maki and other specialties are prepared at the counter in the purest respect of traditions...

LE MAYA BAY

24 Av. Princesse Grace, 98000 Monaco
Tél : +377 97 70 74 67 - www.mayabay.mc

LES LARMES DU TIGRE

Ingrédients pour 1 personne

Sauce :

Sauce chili 1Bt
Miel 700g
Eau

Marinade :

Miel 700g
Sauce piment 1Bt
Eau

Garniture :

Liseron d'eau

Préparation

- Prendre un faux filet de bœuf, le parer et couper des tranches de 180 à 200g
- Mettre les tranches à mariner
- Couper le liseron d'eau en tiges de 5cm environ
- Faire la sauce en mélangeant tous les ingrédients
- Faire chauffer et ajouter un peu d'eau pour que la consistance de la sauce soit bonne
- Cuire la viande rapidement, couper en tranches fines et régulières
- Faire chauffer le liseron d'eau avec du bouillon de légumes et de la sauce huître, égoutter
- Dresser sur assiette chaude le liseron d'eau et les tranches de faux filet, saucer



LE FAUX-FILET DE BŒUF WAGYU 9 +

Ingrédients pour 1 personne

Sauce :

Tamarin 500gr
Sauce piment 200gr
Poivre mignonette 50g

Garniture :

Choux pak-choï

Préparation

- Prendre un morceau de faux filet, le parer, couper un morceau de 400g et le couper par la moitié à 200g
- Prendre un chou pak-choï, le laver et le cuire vapeur
- Faire la sauce en mélangeant tous les ingrédients
- Cuire le bœuf de chaque côté et laisser reposer la viande (ce qui permet d'avoir une cuisson uniforme)
- Réchauffer la viande, le pak-choï et la sauce
- Enrober la viande de sauce
- Couper la viande et dresser sur assiette chaude, mettre le pak-choï, saucer autour de la viande



JEAN-LUC LIVROZET

« Et s'il n'en reste qu'un je serai celui-là » (Victor Hugo)

« And if only one remains I will be that one »

Jean-Luc Livrozet est une figure lapalissoise, amoureux inconditionnel de son Auvergne natale.

« Un vrai p'tit gars du pays »

Son père gérait un abattoir près de Vichy et son amour pour la viande charolaise faisait déjà vivre toute la famille.

Les études n'aiment pas tellement le petit Jean-Luc qui le leur rend bien. Une fois son devoir envers le service militaire accompli et pressé par son paternel de prendre une décision, le jeune homme choisit de rejoindre l'entreprise familiale.

Sa sœur Marie-Laure y travaille déjà comme comptable.

Il y aura bien quelques grincements de dents, bosser avec papa n'est pas toujours évident, mais aussi de grandes satisfactions.

Comme aime à le souligner ce truculent bon vivant, « je suis tombé dans le chaudron et j'y suis resté ».

Pas de potion magique dans ce chaudron là, pas de passe droit, Jean-Luc Livrozet doit graver les étapes, apprendre toutes les ficelles du métier.

1989, en pleine expansion de la grande distribution, monsieur Livrozet père envisage la revente de son affaire estimant que ce métier de tradition tel qu'il le pratique est trop difficile et sans futur possible pour sa progéniture.

Jean-Luc et sa sœur s'opposent alors au patriarche et avec l'accord des banques, mais sans un centime en poche, rachètent l'entreprise chère à leur cœur et se lancent à corps perdu dans l'aventure.

Jean-Luc Livrozet saisit l'opportunité, quand elle se présente, de cogérer l'abattoir de Vichy et crée sa propre société « Livrozet Viandes ».

Jean-Luc Livrozet is a "lapalissoise" figure, an unconditional lover of his native Auvergne.

« A real little guy from the country ».

His father managed a slaughterhouse near Vichy and his love for the Charolais was already allowing the whole family to live on it. Little Jean-Luc did not enjoy studies very much. Once his military service done and urged by his father to take a decision, the young man chose to join the family business.

His sister Marie-Laure is already working there as an accountant. Working with Dad is not always obvious and there will be some teeth grinding, but it is also a great satisfaction.

As a character-driven and epicurean he likes to point out:

« I fell into the cooking pot and stayed there. »

No magic potion in this cooking pot, no special favours. Jean-Luc Livrozet must climb the steps, learn all the tricks of the trade.

In 1989, with the widely expanding mass retail chain stores, Mr. Livrozet, father, considers reselling his business feeling that this traditional trade as he practices it is too difficult, with no possible future for his family.

Jean-Luc and his sister then object to the patriarch and with the agreement of the banks, without a penny in their pocket, redeem the company dear to their heart and embark wholeheartedly in the adventure.

Jean-Luc Livrozet seizes the opportunity as it comes up to co-manage the Vichy slaughter and creates his own company "Livrozet Meats"





L'homme s'anime quand il raconte son quotidien : « Je vais en campagne acheter les animaux chez les éleveurs du coin et je commercialise à 95% en boucherie traditionnelle. Je ne conçois pas mon métier autrement ».

Jean-Luc Livrozet est un puriste et continue de perpétuer la tradition.

« Dans la viande comme dans la mode il y a ceux qui font du prêt-à-porter, moi je fais de la haute couture ».

Quelques mois avant la crise de la vache folle Jean-Luc Livrozet a une idée de génie, créer son propre label, « Charolais Noblesse » offrant un certificat de provenance de l'animal. Une initiative qui lui offrira une bonne longueur d'avance quand les consommateurs, devenus méfiants, s'inquiéteront de savoir d'où provient la viande de boeuf qui arrive dans leur assiette.

Pour pousser encore cette démarche de transparence totale il commercialise aujourd'hui le premier label du charolais en France en volume, « Charolais Terroir », une garantie supplémentaire de sécurité et de traçabilité pour être assuré de conserver toutes les qualités gustatives du produit.

Ce passionné touche à tout est également président de l'INTERBEV d'Auvergne, association qui regroupe tous les professionnels des métiers de la viande, de la production à la distribution.

Quand un homme épris à ce point du respect de la qualité et des saveurs d'exception rencontre un jeune entrepreneur animé du même amour pour ce métier cela donne une collaboration gagnante pour le consommateur. Lorsque Julien Davin prend en main les destinées de la Boucherie Parisienne Formia il conserve toute cette confiance qui perdure maintenant depuis plus de 60 ans. Travailler en direct avec Jean-Luc Livrozet c'est l'assurance pour Julien de proposer à sa clientèle des morceaux de choix et de qualité supérieure, notamment des stars primées au concours de réputation nationale de Varennes-sur-Allier.

Jean-Luc Livrozet a donné tort à son père, avec sa petite entreprise il a résisté sans déroger un seul instant à cette règle qu'il s'est fixée, le respect du produit envers et contre tout.

« Et s'il n'en reste qu'un il sera ce dernier »

The man comes alive when he talks about his daily life:

«I purchase animals in the countryside among farmers in the area and I market 95% of traditional butchery. I do not perceive my work differently.»

Jean-Luc Livrozet is a purist and continues to carry on tradition.

«In meat as in fashion there are those who do ready-to-wear fashion. I do Haute Couture.»

A few months before the crisis of the mad cow, Jean-Luc Livrozet has the brilliant idea to create his own label, «Charolais Noblesse» with a certificate of origin of the animal. An initiative that will offer him a good head start when consumers become distrustful and will be concerned to know where the beef in their plates comes from.

To further push this process completely transparent, it now widely markets the first label Charolais of France, «Charolais Terroir», an additional guarantee of safety and traceability to be sure to keep all the tasteful quality of the product.

This passionate and versatile person is also president of the INTERBEV of Auvergne, an association that brings together all the meat professionals, from production to distribution.

When a man so much in love of respect for quality and exceptional tastes meets a young entrepreneur animated by the same love for this profession, this results in a winning collaboration for the consumer. When Julien Davin took over the destiny of the Boucherie Parisienne Formia he preserved the confidence that has now lasted over 60 years. Working directly with Jean-Luc Livrozet is the assurance for Julien to provide his customers with choice cuts and superior quality, including award-winning stars at the Varennes sur Allier contest of national reputation.

Jean-Luc Livrozet ruled against his father, with his small business he stood without derogating one moment from this rule that he imposed on himself: respect of the product despite all opposition.

«If there will only be one left, he will be the last one».

JEAN-PIERRE ROUS & VINALIA



Vinalia
— MONACO —

Aussi fine et subtile soit la saveur d'un met et la qualité d'un produit, il est capital de rechercher l'harmonie idéale avec un vin qui lui ira bien. L'un se doit de magnifier l'autre et inversement. Pour nous éduquer et nous éviter les faux pas, des professionnels ont été nos mentors dans la recherche de la sainte alliance et l'approche délicate qui consiste à tisser un joli fil de soie entre parfums et arômes de différents pays et différentes cultures.

Salem Soussi représente la société Vinalia à Monaco, créée il y a une dizaine d'années par les familles Rey et Nouvion. Laurent Nouvion, Président du Conseil National en est le Président délégué. Vinalia conserve et sélectionne les plus grands crus pour des clients amateurs à la recherche de belles surprises, de valeurs sûres, se faisant ainsi la vitrine en principauté de domaines illustres comme La Scolca en Italie ou Joseph Drouhin en Bourgogne.

LE DOMAINE DE LA SCOLCA

De génération en génération, la famille Soldati se transmet ce patrimoine situé à Gavi dans le Piémont. Aujourd'hui Giorgio, sa femme Luisa et leur fille Chiara partagent cette passion pour le métier de vigneron dans ce qu'il a de plus noble entre tradition et modernité. Cinquante hectares de vignes qui conservent le souvenir de l'arrière grand père qui a eu l'audace en 1919 de planter un cépage blanc sur une terre accueillante mais réputée pour produire un savoureux vin rouge. Un pari risqué mais réussi, puisque les héritiers sont désormais experts dans l'art d'élaborer d'excellents vins blancs effervescents.

LE DOMAINE JOSEPH DROUHIN

En 1880 l'intépide Joseph Drouhin réalise un rêve, fonder à Beaune une « Maisons de vins » qui ne proposerait que des grands crus. Le patriarche serait fier de savoir que l'ouvrage de sa vie est resté depuis 135 ans propriété du clan familial, soit

As fine and subtle the flavor of a dish and the quality of a product may be, it is essential to search for the ideal harmony with a wine that will match it well. One needs to enhance the other and vice versa. In order for us to be educated and thus prevent any slip ups, professionals were our mentors to search for a holy bond and a delicate approach consisting in weaving a thread of silk between fragrances and flavors from different countries and cultures.

Salem Soussi represents the Vinalia company in Monaco, created about ten years ago by the Rey and Nouvion families. Laurent Nouvion, President of the National Council is the Deputy Chairman. Vinalia preserves and selects the best wines for enthusiast customers looking for nice surprises, reliable values thus making up the showcase of famous domains in the heart of the Pricipality of Moanco, such as La Scolca in Italy or Joseph Drouhin in Bourgogne.

THE SCOLCA DOMAIN

From generation to generation, the Soldati family passes on the heritage located in Gavi in the Piémont. Today Giorgio, his wife Luisa and daughter Chiara share this passion for the profession of winemaker in what is considered to be noble between tradition and modernity. Fifty acres of vineyards preserving the memory of the great grandfather who in 1919, had the audacity to plant a white grape on a welcoming land however renowned to produce tasty red wine. A risky but successful bet, since the heirs are now experts in the art of making excellent sparkling white wines.

THE JOSEPH DROUHIN DOMAIN

In 1880 the intrepid Joseph Drouhin fulfilled a dream: build a «wine house» in Beaune that would only offer great vintages. The patriarch would be proud to know that the work of his life remained for 135 years the ownership of the family clan, four

quatre générations qui perpétuent les valeurs ancestrales en allant vers toujours plus de qualité.

Avec ses 73 hectares, le domaine est un des plus étendu de la région, réparti dans l'ensemble de la Bourgogne : Chablis, Côtes de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise et selon le souhait de son fondateur une majorité de grands crus et de premiers crus.

Cet amour pour le vin s'exerce dans un grand respect du terroir apportant des réponses naturelles à des problèmes naturels, pour un résultat d'exception au menu des plus grandes tables dans le monde entier.

CHATEAU LA TOUR DE L'EVEQUE

Une nouvelle histoire familiale qui se perpétue à Pierrefeu-du-Var et ce sont 89 hectares de vignes qui font le bonheur de la famille Sumeire depuis 1958. Entourées par les collines des Maures, ces terres provençales abritent les cépages Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault et Cabernet Sauvignon produisant des rouges charpentés et puissants et des rosés comme la célèbre cuvée Pétale de Rose, spécialité de Régine Sumeire, actuelle maîtresse des lieux.

Tous ces nectars sublimes Jean-Pierre ROUS les connaît bien. Maître Sommelier de France, ancien Chef Sommelier du Louis X à Monaco et Président de Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur, il a toujours fait rimer connaissance des grands crus et excellence dans son métier. Ce virtuose nous a fait l'honneur de composer une harmonie parfaite entre les recettes de Christian Garcia et Christophe Dupuy et les vins qui les magnifient.

Le pigeon aux épices berbères du Chef du Palais Princier est une occasion inespérée de voyager des deux côtés de la Méditerranée. Les aromates venus d'ailleurs trouveront une complicité idéale avec un vin de notre région, le Côte de Provence rouge 2012, Château de la Tour de l'Evêque. Sous sa robe intense de cerise noire percent quelques reflets bruns. Le nez, complexe, laisse flotter des arômes de fruits rouges, de torréfaction et quelques notes chocolatées. Long en bouche, ce vin de garde s'accordera parfaitement avec les saveurs du plat proposé.

Conseil du sommelier : dégustation entre 16 et 18°

generations that perpetuate ancestral values always aiming for more quality.

With its 73 acres, the area is one of the most extensive in the region, spread throughout Bourgogne: Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise and according to the wishes of its founder a majority of great vintages and of first vintages.

This love for wine is practiced in the respect of the land bringing natural responses to natural problems, for an exceptional result to the menu of the finest restaurants in the world.

CHATEAU LA TOUR DE L'EVEQUE

A new family history that continues on in Pierrefeu-du-Var and these 89 acres of vineyards are the Sumeire family's delight since 1958. Surrounded by the hills of the Maures, these Provençal lands house the Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault and Cabernet Sauvignon grape varieties producing red bodied and powerful wines, like the famous Pétale de Rose rosé vintage, a specialty of Régine Sumeire, the current hostess of the site.

All these sublime nectars, Jean-Pierre Rous knows them well. Master Sommelier of France, former Head Sommelier of Louis X in Monaco and President of Slow Food Monaco French Riviera, in his profession he always made knowledge of vintage and excellence rhyme. This virtuoso did us the honor of composing a perfect harmony between the recipes of Christian Garcia and Christophe Dupuy and the wines that will enhance them.

The pigeon with Berber spices of the Head Chef in the Prince's Palace is an unexpected opportunity to travel on both sides of the Mediterranean. Spices from elsewhere will find a perfect complicity with a wine from our region, the red Côte de Provence 2012 Château La Tour de l'Evêque. Under its intense black cherry dress, some brown highlights come through. The nose, complex, gives off aromas of red fruits, roasted coffee and some chocolate notes. Long finish, this wine will perfectly fit with the flavors of the proposed course.

Sommelier's advice: Tasting temperature between 16 and 18 °





Pour déguster et transcender la selle d'agneau en croûte d'herbes, Jean-Pierre Rous propose un Chambolle-Musigny 2012 Joseph Drouhin, un grand millésime. Un vin de dentelle et de soie à la robe vive et brillante, aux arômes complexes et d'une grande netteté : violette, cerise noire, humus... En bouche, des tannins nobles et fins, de bonne tenue. Un bel équilibre entre fraîcheur et velouté. Une longue persistance aromatique, avec des notes de fruits à noyau et fruits confits.

Conseil du sommelier : dégustation à 16°

Pour accompagner à la perfection les larmes du tigre, fines tranches de contre filet de bœuf imitant la fourrure rayée du plus grand des félins et la sauce simulant des larmes sucrées à base de soja, notre Maître Sommelier conseille une incursion italienne au Domaine de la Scolca et se fait poète pour évoquer le Pinot noir Gavi dei Gavi avec sa jolie robe grenat, claire, lumineuse, nette et ses reflets tirant sur le rubis brillant. Le nez est de grande élégance et de grande finesse. On sent bien les petits fruits rouges et noirs (framboise, cerise marasque, mûres), un vin complexe aux saveurs d'épices orientales très fines. Bouche ample, riche, onctueuse avec une belle présence qui remplit à souhait le palais. Une véritable dégustation sphérique. Un vin très friand avec cette finale fruitée et très longue. On retrouve bien le Pinot Noir, cépage grandissime qui en plus a été formidablement vinifié. Un grand bravo à l'œnologue et au maître de chai.

Et pour finir, un mariage détonnant entre l'excellence au pays du Soleil Levant et un Bourgogne des plus emblématique, encensé par les meilleurs auteurs et les plus grands cuisiniers. Le faux filet de bœuf wagyu partage la vedette avec un Nuit Saint Georges 2012 de Joseph Drouhin.

On admire la robe d'un rouge profond. On respire les arômes puissants et nobles, avec des notes de cerises et de mûres et des tonalités boisées de cèdre. En bouche, on savoure le bel équilibre entre la charpente et le velouté. La finale très aromatique évoque les sirops de fruits et les épices douces.

Conseil du sommelier : dégustation à 16°

To taste and sublimite the saddle of lamb in herb crust, Jean-Pierre Rous offers Chambolle-Musigny 2012 Joseph Drouhin, a great vintage. A silk and lace wine with bright, brilliant color, with complex aromas and crisp: violet, black cherry, humus... On the palate, noble tannins and fine, good holding. A nice balance between freshness and smoothness. A long aftertaste with stone fruit and candied fruit notes.

Sommelier's advice: Tasting temperature at 16 °

To accompany the tears of the tiger to perfection, thin slices of ribeye steak imitating the striped fur of the largest feline, along with a soya-based sauce simulating sweet tears, our Master Sommelier advises an Italian incursion in the Domain of Scolca and becomes a poet to evoke the «Pinot Noir» Gavi dei Gavi with its beautiful garnet red color, clear, bright, sharp, and its reflections drawing towards a brilliant ruby color. The nose is of great elegance and finesse. Scent of small red and black fruits (raspberry, marasca cherry, blackberry) are recognizable, a complex wine with fine oriental spicy flavors. Full mouth, rich, creamy with a nice presence that fills the palate at will. A true spherical tasting. A delightful fruity wine with a very long finish. We rediscover the «Pinot Noir», superb grape variety that was more formidably turned to wine. Congratulations to the winemaker and the cellar master.

And finally, an explosive blend of excellence between the country of the rising sun and the most symbolic Bourgogne, praised by the best authors and greatest chefs. The ribeye of the wagyu beef fillet shares the spotlight with the Nuit Saint Georges 2012 Joseph Drouhin.

We admire the deep red dress. We breathe the powerful and noble aromas, with hints of cherry and blackberry and notes of cedar wood. In the mouth, we savor the beautiful balance between structure and softness. A very aromatic final reminiscent of fruit syrups and mild spices.»

Sommelier's advice: Tasting temperature at 16 °



SÉLECTION DE ROSÉS PAR JEAN-PIERRE ROUS

C'est une courte macération pelliculaire, à l'inverse des vins rouges, qui donne sa jolie couleur et ses arômes aux vins rosés. Ils annoncent les beaux jours retrouvés, évoquent le soleil, l'amitié et la détente et contrairement à bien des idées reçues peuvent être des vins délicats aux nuances douces et subtiles.

Pour leur faire honneur, laissons la parole à Jean-Pierre Rous qui met son savoir au service de nos papilles en nous conseillant les meilleures cuvées pour égayer notre été.

Un de mes premiers choix est un Château Rasque 2014 Rose Cuvée Alexandra, Côtes de Provence AOC.

Robe rosée claire, lumineuse, brillante avec un ton de rose légèrement gris pareil à du taffetas. Un nez très aromatique, floral, fruité, petits fruits printaniers (grenade, fraise, groseille).

Mise en bouche gourmande, avec un bon équilibre gras / acidité. Palais flatté, on retrouve les connotations du nez mais aussi un côté pêche de vigne.

Je vous conseille ensuite le Jas D'Esclans cru Classé. Côtes de Provence AOC Rosé Cœur de Loup 2014, bio avec sa belle robe pale, pétale de rose. Nez expressif, fruité (framboise fraise) et ses notes de violettes. Bouche riche enveloppant tout le palais pour finir sur des notes de rose et de litchi. Un vin gras, long en bouche, des arômes de fruits rouges et exotiques. Un rosé que l'on peut associer à une cuisine méditerranéenne épicée ou d'extrême orient.

Enfin mon cœur ira vers un Côtes de Provence AOC Rosé 2014. Vendanges manuelles du Chateau Barbeyrolles de Régine Sumeire.

Robe rose pale tirant sur l'orange, brillante.

Nez très aromatique, frais où l'on sent bien les fruits rouges primesautiers et les notes florales (Frésia).

Bouche souple, gourmande, racée, la dégustation est gouleyante.

Un vin d'été, un vin de soleil.

Mon conseil est de le servir entre 13/14 degrés pour bien apprécier les saveurs.

Idéal pour accompagner les apéritifs festifs.

It is a short pre-fermentation maceration, unlike red wines, which gives its nice color and aroma to rosé wines. The heydays are back to evoke the sun, friendship and relaxation and unlike many preconceived ideas, they can be delicate wines with hints of soft and subtle aromas.

Let's listen to Jean-Pierre Rous who will honor them by putting his knowledge at the service of our taste buds by advising us on the best wines to brighten up our summer.

One of my first choices is a 2014 Château Rasque Cuvée Alexandra Rose, Côtes de Provence AOC.

Light pink dress, bright, shiny with a slight tone of grey like pink taffeta. A very aromatic nose, floral, fruity, small spring fruits (pomegranate, strawberry, gooseberry).

Greedy in the mouth, with a good fat / acidity balance. Flattered palate, we experience nose connotations but also a vine peach note.

I advise you then Jas D'Esclans cru Classé. Côtes de Provence AOC Rosé Cœur de Loup 2014, organic with its beautiful pale dress, rose petal. Expressive nose, fruity (strawberry raspberry) and violet notes. Rich mouth enveloping the entire palate to finish with notes of rose and lychee. A bold wine, long finish, aromas of red and exotic fruits. A rosé that can be associated with a spicy Mediterranean cuisine or a cuisine from the Far East.

Finally my heart will go to an AOC Côtes de Provence Rosé 2014 Hand picking of Chateau Barbeyrolles of Régine Sumeire. Pale pink dress pulling the orange, bright.

Very aromatic nose, fresh where we feel the impulsive and floral notes of red fruits (Fresia).

Soft palate, tasty, racy, tasting is drinkable. A summer wine, a sun wine.

My advice is to serve between 13-14 degrees to appreciate the flavors.

Ideal with festive appetizers.



LA RACE CHAROLAISE

Déguster une viande charolaise, c'est avant tout prendre conscience d'un terroir, d'un savoir-faire, et de cette quête assidue de l'excellence. Elle est une race à part, celle qui offre à un artisan boucher la liberté de s'exprimer. De ses caractéristiques gustatives, on en retiendra sa finesse, ses arômes et sa tendreté. Gros plan sur ce bœuf dont la notoriété dépasse bien des frontières...

Des bocages riches et verdoyants pour terrain de jeu, une attention particulière et une sensibilité certaine des éleveurs, voilà comment se sculpte le profil idéal d'une viande d'exception. La charolaise est une belle des prés : de par sa robe blanche tirant parfois sur le crème, sa silhouette solide, sa morphologie trapue et sa culotte rebondie, elle nous rappelle qu'avant d'être connue pour ses qualités bouchères incomparables, elle était cet animal de trait, robuste et docile.

C'est au cœur de la Bourgogne, et plus précisément des régions de Charolles et du Brionnais que ces bovins grandissent lentement, pâturent jusqu'à l'âge de deux ans. Avant l'abattage, les bêtes sont « fleuries » par un engraissement de 4 à 6 mois : durant cette période, elles sont placées en « pré de finition » anciennement appelé « pré violent » tant l'herbe y est riche. Ainsi, muscles et graisse se développent, conférant à sa viande un persillé mesuré. Sa couleur vive rouge carmin à grenat et son grain très fin révèlent des notes de noisettes, de beurre fondu ou encore d'herbes... un must pour les gastronomes avides de saveurs authentiques.

Véritable trésor pour les papilles, le bœuf charolais s'est vu attribuer plusieurs labels, ventant la qualité de sa viande. On compte notamment deux labels rouges : le Charolais Label Rouge, qui concerne des bœufs de plus de 30 mois et des génisses de plus de 28 mois, et le Charolais du Bourbonnais, qui garantit un élevage à l'herbe pendant les trois quarts de l'année sur les prairies bourbonnaises. Par sa capacité de maturation, la viande charolaise devient une véritable pépite : contrairement aux idées reçues, cette chair d'exception ne se consomme pas ultra-fraîche, immédiatement après l'abattage, mais à l'issue d'un affinage au froid de plusieurs semaines. Elle est alors travaillée, soignée, et dévoile un goût remarquable.

Enjoying Charolais meat, is primarily being aware of the local produce, the know-how, and the diligent pursuit of excellence. It is a breed apart, one that offers the freedom of expression of a butcher. From its tasty characteristics, we will remember its smoothness, its flavor and tenderness. Focus is done on this ox whose reputation goes well beyond the borders...

Rich and lush groves for playground, the attention and sensitivity of the breeders is the way to sculpt the ideal profile of an exceptional meat. The Charolais is a beef coming from a beautiful meadow: with its white dress sometimes pulling to cream color, its strong silhouette, its squat rounded morphology, it reminds us that before being known for its incomparable meat qualities, it was a draft animal, robust and docile.

At the heart of Bourgogne, specifically in the regions of Charolles and Brionnais this cattle grows slowly, grazing until the age of two years. Before being slaughtered, the animals are « flourished » by a fattening period of 4 to 6 months: during this period, they are placed in a « finishing meadow » formerly called « violent meadow » as the grass is quite rich there. Thus, fat and muscles grow, giving the meat a measured parsley taste. Its bright red to carmine color and its fine grain reveal notes of hazelnut, of melted butter or herbs... a must for the gourmets eager to taste authentic flavors.

A real treasure for the palate, Charolais beef was awarded several labels praising the quality of its meat. There are two red labels in particular: The Charolais Label Rouge in respect of the cattle over 30 months old, heifers over 28 months and the Charolais du Bourbonnais, which guarantees a grass breeding for three quarters of the year on Bourbonnais grasslands. With its ability to maturation, Charolais becomes a real jewel: unlike popular belief, this exceptional flesh is not eaten fresh, immediately after slaughter, but at the end of a cold refining during several weeks. The meat is then worked, taken care of for it to reveal its remarkable taste.



Vous l'aurez compris, la charolaise est une merveille pour le palais, curieux comme aiguisé... Mais chez Formia, nous avons à cœur de vous offrir le plus-que-parfait.

C'est pourquoi chaque année nous bouclons nos valises et partons à la recherche de cette perle bouchère : direction Varennes-sur-Allier. Dans cette bourgade auvergnate se tient un concours d'animaux de boucherie de haute qualité, créé il y a plus de 150 ans. Rendez-vous très attendu dans la région, il est un point de rencontre de toute la filière. 250 bovins élevés avec passion sont présentés au cours de cette foire historique.

A Varennes, ce n'est pas comme ailleurs : des acheteurs prestigieux, des Grands Prix d'Honneur dont le coût atteint parfois des sommets et surtout une tradition scrupuleusement respectée. Pour désigner les vainqueurs, pas question de perdre du temps : jurys et commissaires scrutent les bovins sous toutes les coutures avant d'entériner leur choix en déposant le numéro du favori dans l'urne.

Alors que le dépouillement s'achève, d'autres entrent sur le ring. Vitrine de la race charolaise, ce concours est assurément l'un des plus beaux de France : des milliers de visiteurs s'y pressent pour découvrir le bœuf dans toute sa splendeur, les éleveurs y trouvent la reconnaissance d'années de labeurs et d'amour du métier, les meilleures boucheries de l'hexagone y font leur marché... Alors lorsque les plaques de ces mêmes Grand Prix se retrouvent dans nos vitrines, elles deviennent, avec fierté, le symbole de notre engagement à sélectionner ce qui se fait de mieux pour nos clients.

As you can see, the Charolais is a delight for the palate, as curious as sharp... However at Formia, we have at heart to offer you more than perfect.

This is why every year we pack our bags and search for this butcher's gem: direction Varennes-sur-Allier. In this Auvergne village takes place a high quality animal meat competition created more than 150 years ago, takes place. This is a highly anticipated meeting point in the region. 250 cattle raised with passion are presented at this historical fair.

At Varennes, it is different from anywhere else: prestigious buyers, Great Prizes of Honour of which the cost sometimes reaches very high levels and especially a scrupulously respected tradition. To nominate the winners, there is no point in wasting time: juries and commissioners scrutinize cattle at every angle before confirming their choice by placing the favorite number in the box.

While the count is completed, more cattle enters the ring. A showcase of the Charolais breed, this competition is certainly one of the finest in France: thousands of visitors eager to discover the beef in all its splendor, farmers find the recognition of years of toil and love of their profession. The best butchers from France do their shopping there... So when the winning prizes of the same Grand Prix can be found in our shop windows, they become the symbol of our pride and commitment to select what is done best for our customers.



LE CHAROLAIS MATURÉ : PLUS C'EST VIEUX, PLUS C'EST SAVOUREUX

La viande, c'est un peu comme le bon vin... Pour qu'elle révèle toutes ses saveurs, il faut du temps. Ici, on ne parle pas d'affinage mais de maturation : un processus qui dure généralement 20 à 40 jours, mais qui, pour certaines viandes d'exception, peut être poussé jusqu'à 100 jours. Si laisser « rassir » la viande après l'abattage de la bête n'a rien d'exceptionnel, la maturation de longue durée est un retour à la tradition offrant une dimension luxueuse aux pièces sélectionnées. La texture de la viande change, les fibres du muscle se détendent, le gras se répartit, le tout grâce aux enzymes. Une fois maturée, la viande prend en couche extérieure une couleur noire qu'il convient d'ôter. Derrière cette couche, la chair reste particulièrement rouge car la croûte naturelle qui s'est formée autour l'a protégée contre le dessèchement et le développement de bactéries. Chez Formia, nous vous proposons des pièces maturées au caractère unique, notamment sur un boeuf charolais de grande qualité.

Meat, is a bit like good wine... It takes time for it to reveal all its flavors. Here, we are not referring to refining but to maturation: a process that typically takes 20 to 40 days, but can be pushed up to 100 days for exceptional meat. Letting the meat go «stale» after slaughtering the animal is not exceptional, the long maturation period is a return trip to tradition offering a luxurious dimension to selected parts. The texture of the meat changes, the muscle fibers relax, the fat is distributed, all this thanks to the enzymes. Once matured, the meat takes a black colored outer layer that should be removed. Under this layer remains particularly red meat because the natural crust that has formed over it protected it against dryness and development of bacteria.

At Formia, we offer matured cuts with a unique character, namely a great Charolais beef quality.



YACHT CATERING

Quand viennent les beaux jours, quoi de plus agréable que de déguster de savoureuses pièces de viande, tout juste grillées, sur le pont de votre bateau ? Implantée dans une des plus grandes capitales du yachting, la Boucherie Parisienne Formia a développé la livraison de ses produits jusqu'aux pontons des ports de Monaco et des alentours.

Les propriétaires de yachts de luxe sont de fins gourmets, et pour satisfaire leurs exigences, le chef cuisinier à bord doit être en mesure de trouver les produits les plus exclusifs dans des délais parfois très courts. Mais au-delà de ces désirs et plaisirs gustatifs se pose la question de la gestion des denrées alimentaires. L'avitaillement ne peut être envisagé sous le seul angle des quantités et nécessite une certaine organisation.

A ce titre, nous adaptons le conditionnement et le piéçage de nos viandes en fonction de vos contraintes de charter. Par sa proximité avec le Port de Monaco, notre boutique de la Place d'Armes est capable de répondre à chacune de vos demandes avec disponibilité et réactivité. Avec ce service, Formia conforte son excellence : un « yacht catering » sur-mesure, élaboré avec soin, vous garantissant fraîcheur et qualité. Que vos besoins concernent un approvisionnement de petite quantité ou celui relatif à un départ imminent, nous vous livrons vos commandes directement à quai.

Notre attention portée au monde du yachting ne se limite pas aux particuliers : en effet, peu après son inauguration en juin 2014, la Boucherie Parisienne Formia est devenue le fournisseur du Yacht Club de Monaco. Un partenariat prestigieux qui lie plus que jamais notre boucherie au cercle très fermé des amoureux de la mer...

When summertime comes, what could be nicer than to enjoy tasty pieces of meat, just grilled on the deck of your boat? Located in one of the greatest yachting capitals, the Boucherie Parisienne Formia developed the delivery of its products to the floating docks of the Port of Monaco and the surrounding area.

Luxury yacht owners are fine gourmets, and to satisfy their demands, the Chef on board must be able to find the most exclusive products in a sometimes very short time. However beyond these desires and gustatory pleasures resides the question of how to manage such alimentary products. Food provision cannot be solely considered in terms of quantity and requires some organization.

As such, we adapt the packaging and cutting of our meats according to your charter constraints. Being close to the Port of Monaco, our shop at the Place d'Armes is able to satisfy all your requests by being available and responsive. With this service, Formia reinforces its excellence: a tailor-made «yacht catering», carefully crafted, guaranteeing freshness and quality. Whether your needs are for a supply of small quantities or that relating to imminent departure, we will deliver your order directly to the dock.

Our attention given to the yachting world is not limited to individuals: in fact, shortly after its inauguration in June 2014, the Boucherie Parisienne Formia became the supplier of the Yacht Club de Monaco. A prestigious partnership associating our butchery more than ever in the very closed circle of sea lovers...



CECILE PIETTE

MARCHÉ DE MONTE-CARLO

Je peux entendre comme si j'y étais la réaction des habitués de la Boucherie Parisienne Formia découvrant ces photos mises à l'honneur. Ce visage... ce sourire... « Mais c'est Cécile !!!... ». Cécile la discrète, la confidente, la touche féminine de la boutique, celle que vous appelez par son prénom, que vous tutoyez peut être, qui a toute votre confiance depuis si longtemps.

Cette franco-belge native de Bruay sur l'Escaut près de Valenciennes, bac pro secrétariat en poche débarque un jour de mars 1999 de son Nord Pas de Calais et pose ses valises dans le sud. Un grand écart météo, une ch'ti à Monaco, le chemin inverse du héros du film de Dany Boon.

Elle cherche du boulot et accepte tout de suite ce poste de caissière à la Boucherie Parisienne où elle gère la facturation restaurant, les encaissements, l'inventaire et la relation avec la clientèle.

Rigoureuse, honnête, méthodique, sympathique, elle a toutes les qualités requises pour évoluer au même rythme qu'une société en pleine expansion.

Quand le nouveau patron Julien Davin prend les rênes en 2005, il sait repérer les qualités de la jeune femme et lui confie de plus en plus de responsabilités.

I can hear the reaction of the regular customers of the Boucherie Parisienne Formia discovering these pictures in the spotlight, just as if I were there. That face... that smile... «But it's Cécile !!! ...».

Cécile, discreet, confident, the feminine touch of the shop, the one you call by her first name, that you feel close to and in whom you have given all your trust since such a long time.

This native French-Belgian from Bruay in the Escaut area near Valenciennes, with a Professional Bachelor as an Assistant in her pocket arrives one day of March 1999 from her native Nord Pas de Calais and puts down her suitcases in the South. Such a large gap in the weather, a Northerner in Monaco, the reverse path of the hero of Dany Boon's film.

Searching for a job, she immediately accepts the position of cashier at the Boucherie Parisienne where she manages the restaurant billing, collections, inventory and customer relations.

Rigorous, honest, orderly, friendly, she has all the qualities required to keep up with the pace in a rapidly expanding company.

When the new boss Julien Davin took the reins in 2005, he was able to notice and appreciate the qualities of the young woman and entrusted her with more and more responsibilities.



Cécile a ses habitudes, lever au chant du coq, arrivée à 6h le temps de se poser pour un petit thé, un quart d'heure plus tard elle est à son poste. Prise des préparations que les garçons ont réalisées dans la nuit, elle répartit le travail et sait parfaitement se faire respecter par une équipe entièrement masculine.

Formia livre à domicile les restaurants et particuliers à Monaco et dans les communes proches et c'est Cécile que vous avez au bout du fil et qui prend vos commandes...en tout cas, et c'est vous qui le dites, vous préférez que ce soit elle sinon on sent comme une petite inquiétude... « Vous direz bien à Cécile, elle sait, elle... elle a l'habitude... »

Ça fait sourire l'intéressée et on la sent heureuse de cette relation privilégiée avec des clients pourtant exigeants mais chagrinés les rares fois où elle n'est pas à son poste derrière son comptoir à l'entrée de la boucherie.

Il faut dire qu'elle est physionomiste, retient leurs noms, ils adorent ça. Gentille, ouverte, elle sait les écouter, voire les orienter sur des morceaux de viandes choisis pour faire la Daube ou le Bourguignon.

Cécile est un des piliers de la Maison Formia affirme son patron.

« Je ne m'en rends pas toujours bien compte mais ça fait du bien de l'entendre, je m'en aperçois quand je pars en vacances... »

Il n'est pas rare pour Cécile Piette de rentrer chez elle avec un bouquet de fleurs ou une boîte de chocolats, charmante attention qui en dit long sur le lien qu'elle a su tisser au fil des années et sur la qualité reconnue de son travail.

Cécile has her habits, she wakes up with the crowing of the rooster, arrives at 6am, just enough time for a cup of tea, and a quarter of an hour later she is at her post. She takes the preparations performed by the staff during the night, she dispatches the work and knows how to be respected by an exclusive team of men.

Formia has home delivery services for restaurants and individuals in Monaco as well as for nearby towns. It is Cécile who takes the orders by phone... or at least, you are the ones affirming this, you prefer having Cécile over the phone otherwise you feel a little anxious... «You will tell Cécile, she knows, she is used to it...»

This makes her smile and she appreciates this privileged relationship, with yet demanding customers who are somehow at a loss the rare times she is not present behind the counter or at the entrance of the butcher shop.

I must say that she has a good memory for faces, remembering their names, and they love it. Nice, open, she knows how to listen to them and even suggests the pieces of meat to choose for a stew or a Bourguignon.

Her boss says that Cécile is one of the pillars of the Maison Formia.

«I am not always aware of it, but it's nice to hear, and I realize this when I go on vacation...»

Cécile Piette often goes home with a bouquet of flowers or a box of chocolates, a kind attention that speaks for itself considering the number of acquaintances that she has accumulated over the years, thanks to the recognized quality of her work.





VOUS HABITEZ MONACO ? PENSEZ À LA LIVRAISON À DOMICILE !

Un simple appel pour passer commande et vous voilà livrés dans la journée ! Sur l'ensemble de la Principauté, la Boucherie Formia assure un service de livraison à domicile entièrement gratuit, quel que soit le montant de votre commande. Pour les communes limitrophes, notre équipe est disponible pour répondre à toutes vos questions et vous offrir les meilleures conditions d'expédition. De nos boutiques à votre assiette, c'est simple comme un coup de fil et le règlement se fait à la livraison !

A simple call to order and the delivery is guaranteed the same day! The Boucherie Formia provides an absolutely free home delivery service, across the Principality, whatever the amount of your order. For neighboring municipalities, our team is available to answer your questions and offer you the best shipping terms. From our shops to your plate, it's as easy as a phone call. Payment is made upon delivery!

BROCHETTES ET SAUCISSERIE MAISON À L'HEURE DU BARBECUE

À la belle saison, la Boucherie Formia ajoute sa touche de couleur et de saveur à vos barbecues. Brochettes de bœuf aux échalotes ou aux herbes de Provence, brochettes ou travers de porc barbecue, côtes à la texane, les marinades faites maison relèveront vos déjeuners ensoleillés. La dinde, les cuisses et pilons de poulet se conjuguent eux à l'indienne, alors que l'agneau se déguste en brochettes, olives, thym et romarin. Nous vous proposons également des merguez et des chipolatas fabriquées sur place, assaisonnées d'épices garanties sans conservateurs. Le soin apporté à ces préparations passe aussi par l'usage de boyaux naturels et de poussoir à la main. Un régal assuré quand vient l'été...



During the mild season, the Boucherie Formia adds a touch of color and flavor to your barbecue. Skewered beef with shallots or herbs from Provence, skewers or barbecued spare ribs, Texan style ribs, homemade marinade will enhance your sunny lunches. Turkey, chicken legs and drumsticks are put together Indian-style, while lamb is savoured in skewers, olives, thyme and rosemary. We also propose merguez and chipolata manufactured locally, seasoned with spices guaranteed to be without preservatives. The care given to these preparations also involves the use of natural guts and push-hand method. A guaranteed treat when summer is here...

INFORMATIONS PRATIQUES PRACTICAL INFORMATION



MARCHÉ DE MONTE-CARLO

4, boulevard de France

MC 98000 Monaco

Tel. : +377 93 30 85 50

Fax : +377 97 70 73 75

Matin : du lundi au samedi de 6h30 à 12h30

Après-midi : lundi, mardi, jeudi, vendredi de 16h00 à 19h00

MARCHÉ DE LA CONDAMINE

1, Place d'Armes

MC 98000 Monaco

Tel. : +377 93 30 30 59

Fax : +377 97 70 73 75

Matin : du mardi au dimanche de 6h00 à 13h00

Après-midi : mardi, mercredi, vendredi, samedi de 16h00 à 19h00



Conseils, recettes, origines de nos produits...rejoignez-nous sur facebook ! /formia.mc

Vous souhaitez recevoir le magazine chez vous ? Retrouver l'un de nos numéros ? Envoyez vos nom, prénom et adresse à contact@formia.mc en précisant votre demande ou contactez-nous par téléphone au +377 93 30 85 50

Would you like to receive the magazine at home? Find one of our numbers? Please send your complete name and address to contact@formia.mc with your request, or contact us by phone at +377 93 30 85 50

CONCEPTION

Formia Boucherie Parisienne en collaboration avec Team Publicité

RÉDACTION

Boucherie FORMIA - Claire Le Guillou

IMPRESSION

Imprimerie ZIMMERMANN

TRADUCTION

Geneviève B.

CRÉDITS PHOTOS

©Thierry Ameller // © Archives du Palais Princier de Monaco // ©Joseph Drouhin // © La Scolca // ©Château la Tour de l'Evêque // ©Chapon Bressan // © Shutterstock

REMERCIEMENTS

Le Palais Princier de Monaco, Christian GARCIA, Christophe DUPUY, M. Jean-Victor PASTOR, Salem SOUSSI, Jean-Luc LIVROZET, Jean-Pierre ROUS, Cécile PIETTE, Marc GALLON et toute l'équipe de TEAM PUBLICITÉ.



Fournisseur breveté
de S.A.S. le Prince de Monaco

www.formia.mc



MONACO
WELCOME
CERTIFIED