

Le coin des gourmets

« On m'appelle le roi du boudin »

1^{er} et 2^e prix départementaux pour ses boudins blanc et noir. Marc Decrouy se félicite que le savoir-faire artisanal de sa boucherie-charcuterie soit reconnu, au delà des frontières de la commune.

Derrière la porte de la boucherie-charcuterie-traiteur Decrouy, à Saint-Martin-le-Nœud, l'activité débute bien avant le lever du jour. « Avec Tom, le chef de la boucherie, on s'active depuis 4 h du matin », confie Marc Decrouy. La maison conserve une particularité devenue rare : assurer à la fois la vente en boutique, les tournées et une présence sur plusieurs marchés locaux. « Il y en a de moins en moins qui le font car c'est de plus en plus dur de trouver du personnel », souligne l'artisan, à la tête d'une dizaine de salariés. Installé depuis 2004, Marc Decrouy a repris l'affaire avec son épouse Katia, charcutière de métier. Ensemble, ils perpétuent un savoir-faire artisanal fondé sur une fabrication maison. « Ici, on fait de tout : boucherie, boucherie chevaline, charcuterie, tout est fait maison », rappelle-t-il.

Boudin blanc : le lait vient de la ferme de St-Martin-Le-Nœud

Parmi les spécialités de la maison, le boudin occupe une place à part. « On me surnomme parfois le roi du boudin », sourit Marc Decrouy. Récompensés à plusieurs reprises lors de concours départementaux,



De gauche à droite, Tom, le chef de la boutique, Dominique, le charcutier, Marc, le patron et sa femme Katia savourent les prix obtenus pour leur boudin, une reconnaissance pour leur maison.

les boudins noirs et blancs contribuent largement à la réputation de l'établissement. « Beaucoup de curieux viennent le goûter », confirme Tom, chef de la boucherie-charcuterie.

Pour l'équipe, ces distinctions reposent avant tout sur le respect des recettes traditionnelles et le choix des matières premières. « C'est un boudin noir qui n'est pas sec. On le travaille avec des oignons épluchés à la main, on reçoit le sang frais... Pour le boudin blanc, le lait provient de la ferme de Saint-Martin-le-Nœud et on travaille avec des porcs nourris au lin, dans les règles de l'art », explique Tom. Ce savoir-faire s'appuie également sur l'expérience de Dominique, charcutier de la maison. « C'est le véritable pilier de l'atelier. C'est vraiment quelqu'un d'exceptionnel. J'aimerais en avoir quatre ou cinq comme lui », confie Marc Decrouy.

Si le boudin noir reste une valeur sûre, le boudin blanc s'est également imposé, notamment pendant les fêtes, avec plusieurs recettes comme la forestière, la truffée ou encore au foie gras. Les récompenses obtenues ont renforcé cet engouement. « On en vendait déjà beaucoup, mais ces prix nous ont boostés », reconnaît Marc Decrouy.

Ces distinctions mettent en lumière l'ensemble de la production artisanale de la maison. « Nos clients viennent le goûter et reviennent, pas forcément que pour le boudin, mais pour le reste, pour la charcuterie maison et puis évidemment pour la qualité de la viande », conclut Tom.