

La Maison Moron

Des viandes qui vous mettent en appétit.

C'est d'abord une Passion véritable qui guide l'équipe de la Maison Moron reconnue comme l'une des 20 meilleures boucheries de France par le Gault et Millau.

Faisant suite à Raymond, son père, Denis Moron, Maître Artisan boucher crée l'entreprise sous les nouvelles halles d'Orléans en 1975. L'affaire ne cesse de s'illustrer par la qualité de ses produits et de son savoir-faire. Mireille, devenue son épouse, intègre la Maison en 2007. Issue d'une filière en Ressources Humaines, elle découvre avec un œil émerveillé le métier « c'est fascinant, un très beau métier pour celui qui apprécie le bel ouvrage ». Après avoir vu poindre sa nouvelle carrière lors des concours nationaux d'élevages de races à Viande, s'être passionnée à l'élaboration du foie gras aux côtés de grands chefs, c'est avec foi et détermination qu'elle reprend fin 2012 la responsabilité de la Maison. « Je reste toujours à l'écoute de mon mari, j'aurai tort de passer à côté de son œil aiguisé ». Retour donc sur les bancs de l'école : Ecole nationale Supérieure des Métiers de la viande, Centre Européen des Professions Culinaires à Paris... Aux côtés d'une équipe de professionnels formés aux exigences de la maison, dont Patrick le chef boucher, Mireille a investi la cuisine. Son plaisir : la charcuterie, la cuisine : boudins, pâtés en croûte bouchées à la reine, andouille, canette à l'orange, blanquette, quenelles, croustillant au ris de veau, exceptionnel foie gras ...



une attention particulière au respect de la nature

toujours attachée à une agriculture raisonnée. Les viandes proposées ici sont au fleuron de la qualité : « Il faut récompenser le pourcentage réduit des éleveurs français attachés à ces valeurs ». Sélectionnées chez des petits producteurs de sources rares, amoureux de leur terre, les animaux paissent en liberté en saison favorable. Les meilleures conditions possibles pour prodiguer les viandes les plus délicates, qui respirent la santé ! Le boeuf de race Parthenaise ou Blonde d'Aquitaine, le veau élevé au lait provient du Sud-ouest, le Porc fermier d'Auvergne gambade dans un espace idéal au sein d'une nature préservée. Sans oublier les volailles fermières à croissance lente et le superbe Agneau du Quercy à chair si fine et rosée.

Au cœur de la Maison Moron : une synergie

A partir de ses viandes au caractère unique, tout se joue dans l'art de régaler avec des produits authentiques, par une étroite coopération entre gens de métier : de l'éleveur au boucher. Le concours des compétences implique une harmonie parfaite qui va de pair avec la satisfaction de la clientèle. C'est cette conviction que défend la Maitresse de Maison en veillant à maintenir un véritable esprit d'équipe où chacun a son importance dans la qualité de la préparation des viandes, des mets élaborés et la défense du savoir faire. « Mon souhait le plus cher, nous confie Mireille, c'est de voir les métiers de bouche travailler ensemble autour du goût en respect de la nature et du produit ». Le lieu, où les gens lassés de ces viandes industrielles, redécouvrent le goût de viandes appétissantes.



Maison Moron

Halles Châtelet - 45000 Orléans

Tél. : 02 38 62 75 59

E mail : moron.boucherie@orange.fr