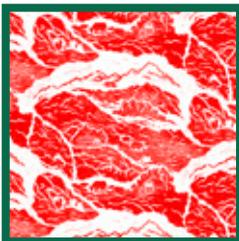


SOMMAIRE

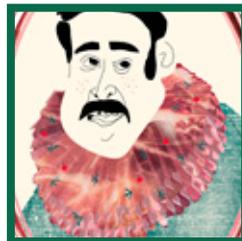
04

CABINET
DE CURIOSITÉS



10

VU À LA TV



12

LE DILEMME
DU SANDWICH



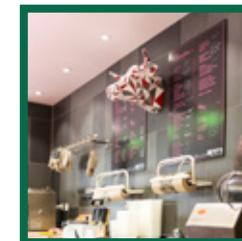
32

GORREL PRESTIGE



36

BOUCHERIE BERLIOZ



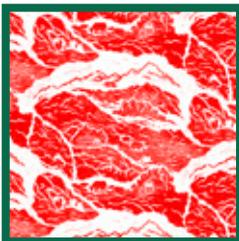
40

À TABLE
AVEC FRVR



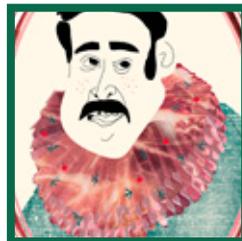
04

CABINET
DE CURIOSITÉS



10

VU À LA TV



12

LE DILEMME
DU SANDWICH



45

À LA MOULINETTE



49

LE PRINCE DE PARIS



58

D'ICI ET D'AILLEURS



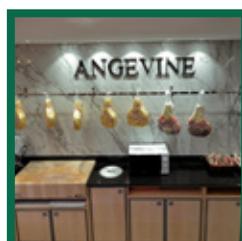
16

BOUCHERIE MEURDRA



20

BOUCHERIE ANGEVINE



24

ÉPICERIE
SUR COURS



62

PEPZINE PARTY



64

SUPER PEP'S





CHARCUTERIE TROMPE L'OEIL

Haha! On se croirait presque dans une boucherie charcuterie agencée par nos super héros, sauf que les produits ne sont pas comestibles! On ne trouvera rien de bon pour l'apéro, mais plutôt de quoi meubler son chez soi en coussins saucissons et oreillers jambon.



UN MENU POUR VOS SANDWICHS

Et si les menus des boulangeries étaient graphiques? Finies les interminables descriptions « Jambon cru, roquette, pistou, radis et pain céréales ». C'est l'idée des designers Carolin Wanitzek et Dennis Adelman pour un concept store allemand. Une mise en scène attirante et séduisante, surtout si on l'imagine avec les beaux produits d'artisans boulangers et bouchers. La formule du jour en photo devant la boutique, pas mal, non?

LA SUITE SUR

[PEPSCREATIONLEBLOG.COM](https://pepscreationleblog.com)





PAIN SPÉCIAL OU BAGUETTE?

MB (MATTHIEU BABINET) Baguette!

La baguette est un trésor français et parisien, à nous de le faire briller et de faire vivre ce patrimoine, c'est notre rôle.

FT (FLORIAN TARILLON) Pain spécial! Nous savons faire la fermentation, nous maîtrisons les goûts, donc pain spécial bien sûr. Le pain est là pour sublimer les ingrédients, pour un sandwich au saumon, nous proposons un pain avec une forte teneur en seigle, ce qui va vraiment relever le goût du saumon.

POULET CRUDITÉ OU JAMBON BEURRE?

MB Poulet crudité si les crudités sont de saison. En dehors de juillet-août pas de tomates, mais carottes râpées, chou en hiver par exemple. Sinon, jambon beurre.

FT Jambon beurre, avec charcuterie haut de gamme.

AVEC OU SANS CORNICHON?

MB Avec!

FT De même!

JAMBON CRU OU JAMBON CUIT?

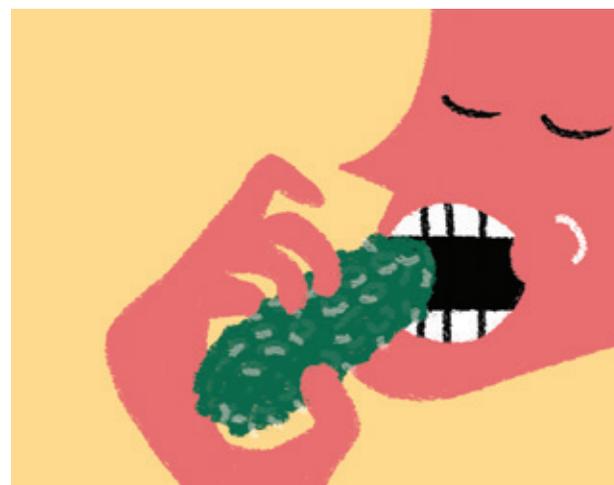
MB Cuit, à la parisienne. Avec du porc fermier de plein air.

FT Cuit, à la parisienne.

SALADE OU DESSERT?

MB Dessert. Une bonne salade de fruits de saison.

FT Dessert. Une pâtisserie. Pour le jambon beurre je choisirai un bon flan maison, de plus en plus difficile à trouver!



LE MEILLEUR SANDWICH POUR UN PICNIC?

MB Le saucisson sec. Pourquoi? Parce que notre saucisson sec du Tarn... il déchire!

FT Le club revisité. Un pain spécial tranché, du beurre, de la salade, une bonne charcut', un beau morceau de fromage, le tout filmé pour que ça ne se renverse pas dans le panier.

UN SANDWICH EXTRAVAGANT?

MB Heu... lequel je vais pouvoir choisir... Endives jambon béchamel?

FT Le sandwich entrée – plat – dessert. Une belle baguette tradition avec 3 incisions. Un coleslaw en entrée, un jambon à l'os et beurre AOP en plat et pour finir une tranche de bleu avec des noix en dessert.

ET ON BOIT QUOI AVEC UN BON SANDWICH?

MB Un jus de fruit minute fraîchement pressé. Et le vendredi une bière blonde artisanale!

FT Une petite bière!

SUR PLACE OU À EMPORTER?

MB À emporter. La vie va vite, on a tellement de choses à faire!

FT À emporter.

LE MEILLEUR SANDWICH POUR UN DÉJEUNER RAPIDE ET GOURMET?

MB Le sandwich du chef. Chez Picto c'est un sandwich qui change toutes les semaines. On part d'un plat cuisiné typiquement français que l'on adapte en sandwich. Cette semaine c'est poulet basquaise.

FT Tout dépend de la saison! Pour cette fin d'été ce sera tomates, mozzarella avec un bon pain ciabatta.



BOUTIQUE
BOUCHERIE ANGEVINE



BOUTIQUE
BOUCHERIE ANGEVINE



TRIAGE DES PRODUITS
PAR CATÉGORIES ET
PAR ÉTAGÈRES SIGNALÉES
PAR DES PANNEAUX

CRÉATION D'UN MEUBLE
SUR MESURE POUR
ACCUEILLIR DES SILOTS
EN VRAC



DES MATÉRIAUX
QUI OSCILLENT
ENTRE ÉLÉGANCE
& SIMPLICITÉ

VITRINES RÉFRIGÉRÉES
MURALES INTÉGRÉES
DANS UN LINÉAIRE
DE MEUBLE SUR-MESURE
POUR GAGNER DE
L'ESPACE ET METTRE
LES PRODUITS EN VALEUR

CAISSE AU CENTRE DU MAGASIN
INTÉGRANT PAPIER CADEAU ET
DIVERS PRODUITS

RANGEMENTS INTÉGRÉS
SOUS LES VITRINES
RÉFRIGÉRÉES



Mr bricolard

Pendant la mission Apollo 13 l'équipe a trouvé le moyen de créer un filtre à Co₂ à l'aide de scotch et de jambon

elle s'est fait braiser

Pendant la guerre de Sécession aux États-Unis, selon un accord de paix, Virginia Jambon Cuit à été nommée ainsi pour insulter les habitants de Virginie



like a jambon

En 1994 Dwight Kalb un artiste de Chicago envoie à David Letterman une statue de Madonna, faite de 80 kilos de jambon.

cuit à l'étouffée

Un homme de 59 ans, ivre, est mort étouffé dans un restaurant d'Aytré (Charente-Maritime) après avoir fait une fausse route en mangeant du jambon

le jambon de la farce

En décembre 2015 un internaute a trompé 100.000 personnes sur facebook, il partage une photo de son chien prétendument défiguré par la morsure du feu. Le chien a seulement une tranche de jambon sur le visage.

qui l'eutou ?

Le jambon fut pendant longtemps un mets royal ou réservé aux occasions spéciales. Très estimé sous l'Empire Romain, il figurait sur les tables des empereurs



rouler dans la chiffonnade

Si le jambon n'était pas transformé il aurait la couleur d'un rôti de porc après cuisson. C'est l'additif E250, qui permet de fixer la couleur rose du jambon lors de la cuisson.



UNE TRADITION QUI REMONTE AU MOYEN-ÂGE

En ce temps là, le jambon de Paris était caractérisé par sa forme carrée. Il était moulé dans un torchon puis cuit dans un bouillon à 100°C. Ce n'est que relativement récemment que la cuisson au torchon et la cuisson au bouillon a été abandonnée pour des raisons de réglementation alimentaire.

DU VENDREDI AU MERCREDI : FABRICATION DES JAMBONS DE PARIS

Le vendredi c'est direction Rungis pour aller chercher la viande. De retour rue de Charonne, les 800 pièces commencent à être préparées. Les lundis, mardis et mercredis sont consacrés à la fabrication. Le jeudi au grand nettoyage. Ainsi passent les semaines des Princes de Paris. S'il a fallu 2 ans pour mettre au point la recette idoine – et secrètement gardée - de Saumur (une préparation liquide à base de sel de Guérande), c'est maintenant un process de fabrication bien rôdé que voici :

**POMPEZ LE JAMBON : INJECTEZ
LA SAUMUR. DÉOSSÉZ ET PAREZ
VOTRE VIANDE**



**IMMERGEZ VOTRE VIANDE
DANS UN BAIN DE SAUMUR**



**DONNEZ SA FORME AU JAMBON
LORS DE LA MISE EN CHAUSSETTE**



**PLACEZ LE JAMBON SOUS VIDE
AVANT DE LE METTRE EN CUISSON
À LA VAPEUR**



**LAISSEZ LE JAMBON 1 SEMAINE
AU FRIGO**



TRANCHEZ ET DÉGUSTEZ

