

Poivert Gourmet Forges-les-Eaux



Yannick BATEL est gérant de Poivert, un atelier de découpe de viande situé à Forges-les-Eaux. En novembre 2022, **Gautier**, son fils, construit et met en place un laboratoire de transformation de charcuterie afin de valoriser la viande découpée par son père.

Découpe de la viande



Viande et charcuterie

Dans la nuit, les carasses de porc sont réceptionnées par Gautier et son père. Elles sont ensuite découpées. Certains morceaux partent dans les boucheries charcuteries du secteur le matin même et d'autres sont sélectionnés par Gautier afin de les transformer sur place.

Deux personnes travaillent dans le laboratoire de charcuterie, Gautier et Arnaud. Arnaud est cuisinier de métier, il a donc participé à l'élaboration des recettes qui sont uniques à Poivert Gourmet.

Lors de la visite, nous avons vu la fabrication du rôti de porc. Arnaud assemble deux filets de porc sans os et les met en filet avant de les cuire dans un bouillon.

Mise sous filet des rôtis



Gautier et Christophe





Cuisson des rôtis dans un bouillon



Mise sous filets



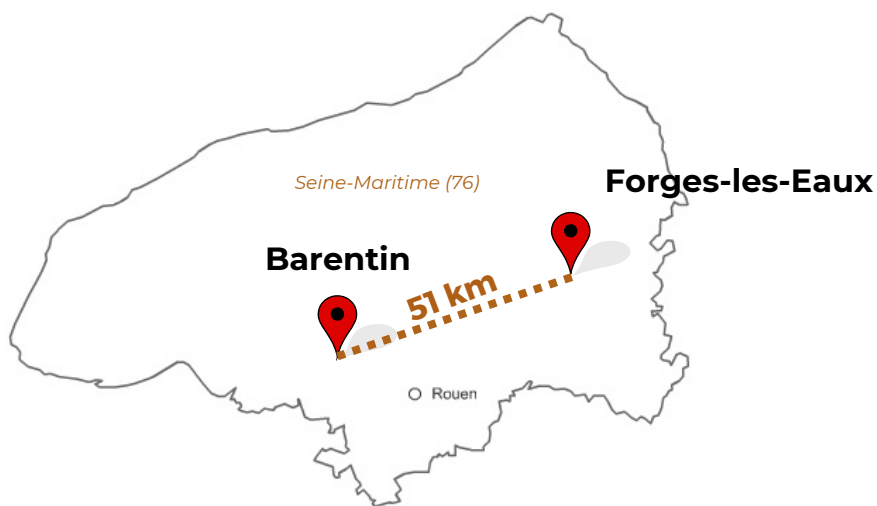
Le pâté de foie, la persillade de porc en gelée et la terrine de campagne sont cuisinées sur place puis mis en terrine. L'ensemble de ces produits est sans colorant.

Les boudins blancs sont faits à base de boyaux naturels et d'une farce artisanale réalisée par Poivert à base de lait de vache, maigre et gras de porc, amidon de blé et d'épices.

Retrouvez l'ensemble de ces produits dans nos menus !



Les boudins blancs



Christophe CAES

Christophe, directeur de la cuisine centrale Newrest à Barentin en visite chez Poivert Gourmet.

En poste depuis 2015, Christophe est le directeur de la cuisine centrale. L'unité produit en moyenne 17 000 repas par jour grâce à ses 65 collaborateurs.

Sa mission : créer des partenariats de proximité en local et de qualité avec ses clients et ses fournisseurs.