

Le Goupil déchaîné – Poulets, Viande de Porc, Charcuterie

Ce Goupil est bien sûr un clin d'œil au renard qui vient prélever régulièrement des volailles dans les fermes. Celle de Florie Dubois et de Gaël Rubagotti se trouve en Bresse jurassienne. On ignore d'ailleurs trop souvent que le Jura compte 50 communes ayant droit au label de la célèbre volaille. La fermière élève en plein air poulets, pintades, dindes et les nourrit intégralement bio. Lui a une formation de boucher /charcutier. D'où l'idée d'écouler leur production en circuit court. Ayant aménagé un laboratoire, le couple a ouvert dans la foulée sa propre boucherie sur place depuis septembre 2018. Un défi pour un village de 180 âmes ! Outre les volatiles prêts à être consommés, vous trouverez des œufs frais, mais surtout des préparations charcutières de Gaël comme ce pâté en croûte foie gras figues et noisettes, celui aux olives et citrons confits, voire encore ces tourtes de porc à la forestière ou celle de poulet aux morilles et vin jaune. Bien d'autres délices vous attendent à l'instar de spécialités fumées dans l'antique fumoir (ou tuyé) qui se trouve dans la cour.

