



Une nouvelle boucherie **À RIORGES : MAISON FG**

La boucherie Putanier de Riorges, située à côté de la boulangerie Napoléon, vient d'être reprise par deux jeunes amis originaires de Marcigny, tous deux formés au CFA du roannais, en boucherie-charcuterie. Depuis qu'ils se connaissent, ils ont toujours rêvé d'exercer ce métier ensemble. C'est chose faite avec la création de Maison FG, pour Fromageot-Guinet, les patronymes de Maxence et Dylan.

UNE HISTOIRE D'AMITIÉ ET DE PASSION

Dylan et Maxence, âgés de 23 ans, ont fait leur apprentissage pendant 2 ans ensemble chez le même patron à la boucherie Oviste de Marcigny. Dylan y a fait son CAP puis BP boucher. Maxence est titulaire également d'un CAP boucher, d'un CAP et BP charcutier avec mention Traiteur qu'il a acquis chez Maison Combaz Traiteur à Charlieu. Complémentaires, le duo travaille la viande de A à Z, du choix des bêtes, à leur transformation en pièces de viandes ou en plats préparés !



BOUCHERIE, CHARCUTERIE & TRAITEUR DE QUALITÉ

Maison FG propose des viandes de qualité supérieure choisies chez des paysans du coin. « Pour les charolaises, je choisis mes bêtes sur pied de type concours. Les porcs sont des animaux plein air et les agneaux sont ceux de mon oncle éleveur à 1/2 heure de Roanne. Le circuit est ultra court et la traçabilité bien contrôlée ». Maison FG propose des animations thématiques les samedis (paëlla, couscous, choucroute...) et vend aussi de délicieux poulets rôtis le dimanche matin. Bon appétit !

INFOS PRATIQUES

Maison FG (à côté de Napoléon) – rue Charles de Gaulle à Riorges
Parking gratuit.

