

## Très coté, le boucher est resté « le gamin du quartier »

« **Vous faites une enquête sanitaire ?** », plaisante un client de la boucherie située place des Jonquilles. « **C'est sûr, je ne serai pas surpris. Ici, c'est très bien. J'aime le pâté de campagne : il est régulier. Il me rappelle celui que je mangeais gamin.** » Frédéric Legendre exulte.

Pas seulement parce que deux de ses compositions artisanales, le pâté de campagne traditionnel et le pâté festif à l'ail, viennent chacune de recevoir le Grand prix national. Mais, surtout, parce que ses clients sont heureux de la qualité des produits qu'il propose. Et des services qu'il offre.

Après un CAP boucherie-charcuterie, obtenu en 1991, Frédéric, affûte son expérience. Il « **monte à Paris** », où, durant trois années, il vend des volailles et des produits traditionnels. Puis, retour dans sa ville natale, Caen, où, il oeuvre au sein de la boucherie Marcel, « **le roi de la Merguez !** »

« Le petit truc en plus »

Il y reste cinq ans. Avant de tomber sur un os. « **J'ai enchaîné avec un poste de boucher en grande surface. Ça m'a dégoûté !** » En 2010, il s'installe à son compte, reprenant la boutique ifoise de son ancien patron d'apprentissage. Ensuite ? **Une moisson de récompenses. Affichés derrière le comptoir, quatre diplômes, reçus en 2010 et 2012 honorent pâté et tripes.**

Depuis le mois dernier, deux coupes supplémentaires trônent sur la vitrine. Bien sûr, les recettes de sa réussite, il les laisse charmer les papilles « **de son fan-club** », sans en dévoiler une once d'ingrédients. Le secret bien gardé du maître ne dissuade pas les gourmets. « **Ici, tout est bon. C'est le meilleur boucher !** Lance Caroline, une fidèle cliente. **Il a le petit truc en plus. Par exemple, mes collègues viennent me chercher à proximité de la boucherie. Et bien, pendant que j'attends, il me propose un café. Et ma fille adore venir ici, car il lui offre une sucette.** »

Le boucher, qui se définit comme le « **gamin du quartier** », ne régale pas que les amateurs de charcuterie ou de sa « **délicieuse saucisse au camembert** ». À la boucherie, place des jonquilles, on y va aussi pour acheter sa baguette ou encore la célèbre pâte à tartiner dont les enfants raffolent.



Avec ses produits, Frédéric Legendre collectionne les récompenses.

« **Je cherche à rendre service aux gens** », confie celui qui, dès 6 h, agence sa vitrine, sans quitter son enthousiasme très enjoué. Cette bienveillance incite certains habitués à parcourir quelques kilomètres. « **Je viens de Fontenay, mais je n'irai pas ailleurs.** » Frédéric Le gendre, un boucher que l'on aime à point...

Boucherie Legendre Frédéric,  
2, boulevard des Violettes,  
14 123 Ifs. 02 31 84 53 37.

