



## André Vidonne

Boucherie du Palais S.A  
1227 Carouge (GE)



« Je ne vends que ce que j'aurais envie de manger moi-même ».

Né en 1948, fils d'un paysan de Gy, André Vidonne est un homme du terroir, indéniablement, un homme bien enraciné dans sa région. Son frère aîné reprenant le domaine familial, il porta le choix de son métier sur celui de boucher-charcutier. Sans se forcer, semble-t-il, car à l'âge de 4 ans déjà, il adorait cuisiner avec sa grand-mère Julie. En 1963, il fit alors ses classes professionnelles à la Boucherie du Palais au Pont-d'Arve, s'y plut beaucoup et, en 1978, il eut l'opportunité de reprendre avec son épouse cet établissement à son compte.

A cette époque, l'entreprise occupait six employés en s'approvisionnant déjà largement dans la campagne genevoise. Puis, au cours des ans, la volonté de privilégier la production locale s'est encore fortifiée, s'appuyant notamment sur le label « Genève Région-Terre Avenir ». Cette marque atteste l'authenticité, la provenance locale et la qualité intrinsèque des produits mis sur le marché sous cette marque, sans oublier le respect des conditions de travail tout au long de la chaîne. A ce jour, environ la moitié de la viande vendue par lui, sous une forme ou une autre, est d'origine genevoise. Un passionné de son métier depuis 52 ans.

[www.vidonne.ch](http://www.vidonne.ch)

## INGRÉDIENTS

## PRÉPARATION

Prochainement ici, la recette de André Vidonne

**Bonne dégustation !**

## PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

