



depuis 1948

Gilbert Lemelle

charcutier - traiteur



Gilbert Lemelle
MENU

Entrées 6,50 €

- Saucisson de Paris Gilbert Lemelle
- Terrine de pieds de porc
- Véritable andouille de Guémené

Plats 11,50 €

- Jambonneau "nature"
- Petit salé aux lentilles
- Véritable andouillette de Troyes

AAAAA Gilbert Lemelle

- Gratin d'andouillette
- Cassoulet à la graisse d'oie
- Choucroute cuisinée



The good taste of
French traditional
brasserie cooking



ANDOUILLETTE • ANDOUILLE • SAUERKRAUT • HAM KNUCKLE • KNUCKLE • SAUSAGE • HAM •
DRIED SAUSAGE • PIGS' TROTTERS • SALT PORK • PORK BELLY • STUFFED SUCKLING PIG •
TRUSSED ROAST • CHINE • STEWED MEAT WITH CABBAGE...

Contents

Sommaire

Gilbert Lemelle : almost a century of tradition

Gilbert Lemelle : près d'un siècle de tradition

Gilbert Lemelle : the good taste of french traditional brasserie cooking

Gilbert Lemelle : le bon goût de la cuisine traditionnelle de brasserie

Starters & side dishes

Entrées & accompagnements

Local dishes

Plats de pays

Brunch & Breakfast

Brunch & petit-déjeuner

Aperitifs & cocktails

Apéritifs & cocktails



3

Gilbert Lemelle : près d'un siècle de tradition

GILBERT LEMELLE c'est l'histoire d'une famille, l'amour de la bonne charcuterie de père en fils depuis déjà plus de trois générations...

4

Gaston LEMELLE, fondateur de la dynastie charcutière, est né en 1896. Ce champenois, qui n'avait guère connu l'école, déclina le porc en virtuose.

6

Gilbert LEMELLE, son fils, né en 1929, devient avant-guerre Maître Charcutier et crée son entreprise artisanale en 1948, après son apprentissage. Il démarra modestement, acquit une célébrité locale avec ses andouillettes de Troyes mais échappa à toute routine. Novateur instinctif, il devait rayonner loin de la capitale auboise où ses affaires s'étaient développées.

8

10

Dominique et Benoît, les fils de Gilbert, 3ème génération des LEMELLE, savaient tout du porc et de la charcuterie lorsqu'ils poussèrent leurs études dans de tout autres domaines. Ils ont maintenant pris la succession et ont donné une dimension européenne à la grande entreprise d'esprit artisanal, plus familiale que jamais.

11

Aujourd'hui PME familiale basée à Troyes en Champagne, Dominique et Benoît, sont fiers de perpétuer cette tradition. Outre le produit vedette, la véritable andouillette de Troyes "dressée main" 5A..., GILBERT LEMELLE élabore bien d'autres spécialités de terroir : andouilles de Guéméné, pieds de cochon, jambonneaux, choucroutes, saucisson de Paris, ... toute la bonne cuisine traditionnelle de brasserie.

Grâce à ses 3 sites de fabrication, Troyes en Champagne, Plouay en Bretagne et Argenteuil en Région Parisienne, la MAISON LEMELLE s'affirme au cœur même des terroirs de France.

Pour contenter les envies des amateurs de la bonne cuisine française, GILBERT LEMELLE puise en permanence dans la tradition pour faire revivre les saveurs d'hier, les souvenirs de notre enfance. Les spécialités GILBERT LEMELLE expriment la passion et l'amour de la véritable cuisine de terroir, celle que l'on retrouve dans les bonnes brasseries à Paris, Lyon, Strasbourg et partout en France.

Notre engagement : retrouver le plaisir des bonnes tables de Paris et de France.

Bonne découverte !

Gilbert Lemelle : almost a century of tradition



Gilbert Lemelle is the story of a family, the love of fine pork products from father to son, now for more than three generations...

Gaston Lemelle, founder of the pork product dynasty, was born in 1896. From France's Champagne area, he scarcely went to school, but was a virtuoso in all forms of pork.

Gilbert Lemelle, his son, born in 1929, became a Master Pork Butcher after the war and created his craft business in 1948, after an apprenticeship. He started small, a local celebrity with traditional Andouillette de Troyes (chitterling sausages) but avoided any routine. A born innovator, his renown extended well beyond the county town in

Aube where his business developed.

Dominique and Benoît, Gilbert's sons, the third generation of Lemelles, knew all about pork and pork products while they continued to study in other fields. Now they are running the business and have given a European dimension to the big company with a craft spirit, a family more firm than ever.

Today a family business based at Troyes in the Champagne region, Benoît and Dominique are proud to be continuing the tradition. Apart from the star product, real 5A Troyes "hand-made" chitterling sausage (andouillette), Gilbert Lemelle make many other local specialities, such as Guémené andouilles, pigs' trotters, ham hocks, sauerkraut, Paris sausage and many more, in other words, traditional French brasserie cooking.

With three plants, at Troyes in Champagne, Plouay in Brittany and Argenteuil in the Paris region, Maison Lemelle is very much at the heart of local French food.

To satisfy the fancies of lovers of fine French cuisine, Gilbert Lemelle persistently follows tradition to bring back the tastes of yesteryear, remembered from childhood. Gilbert Lemelle's specialities express the passion and love for real local country cooking that can still be found in good brasseries in Paris, Lyon, Strasbourg and throughout France.

We are committed to bringing back the pleasure of the best tables in Paris and France.

Enjoy!



Gilbert Lemelle

The good taste of French traditional brasserie cooking



GILBERT LEMELLE : le bon goût de la cuisine traditionnelle de brasserie

Montparnasse, Gare de Lyon, Porte Maillot... la ville de Paris est également réputée pour la qualité de ses brasseries de quartier. De magnifiques restaurants aux architectures remplies d'histoires, les brasseries parisiennes sont de hauts lieux de la cuisine traditionnelle française.

La ville de Lyon n'est pas en reste : La Pardieu, Saint-Jean, Bellecour... Il faut également citer Strasbourg, célèbre pour sa traditionnelle choucroute et sa non moins fameuse saucisse !

Ces brasseries françaises sont particulièrement recherchées pour l'ambiance très particulière qui y règne : de vrais moments de partage et de dégustation en toute décontraction. Certaines sont nées il y a plus d'un siècle ! Elles rappellent avec nostalgie les temps passés, de la Belle Epoque aux Années Folles, lorsque ces lieux étaient le rendez-vous de nombreux artistes et personnalités : Picasso, Simone de Beauvoir, Edith Piaf...

Ces brasseries ont participé à la réputation de la gastronomie française. Elles se sont souvent développées à proximité des gares et sont devenues des lieux indiqués pour savourer une cuisine authentique, simple, inspirée du terroir des régions de France.

GILBERT LEMELLE s'imprègne de cet art de vivre et du « bien manger » qui forgent encore aujourd'hui, et pour très longtemps, le bon goût de la cuisine traditionnelle de brasserie.



Gilbert Lemelle : the good taste of French traditional brasserie cooking

Montparnasse, Gare de Lyon, Porte Maillot... the City of Paris is also well known for the quality of its local brasseries. Magnificent restaurants with architecture crammed with history, Paris brasseries are temples of traditional French cuisine.

The City of Lyon is not to be outdone with La Pardieu, Saint-Jean and Bellecour. Nor must Strasbourg be left out, famous for its traditional choucroute (sauerkraut) and its equally famous sausage!

These French brasseries are particularly popular because of the very special atmosphere that reigns, just the right occasion for relaxing, sharing and enjoying the cooking. Some date back more than a century! They bring on a nostalgia for times past, the Belle Epoque and the Roaring Twenties, when they were the meeting-places for so many performers and characters such as Picasso, Simone de Beauvoir and Edith Piaf.

These brasseries form part of the reputation of fine French cooking. They often grew around railway terminuses and became places to visit to savour authentic, simple cooking, inspired by France's countryside and local delicacies.

Gilbert Lemelle is steeped in the art of living and eating well which even today forges, as it has long done, the great tastes of traditional brasserie cooking.



Starters & side dishes

Entrées & accompagnements

Here Gilbert Lemelle presents four of its specialities. Some can be eaten hot or cold.

A great way of starting a meal or nibbling at a picnic, the famous baguette sandwich ham and butter.

Gilbert Lemelle présente ici quatre de ses spécialités. Certaines sont à déguster froid ou chaud.

Excellente manière de commencer un repas ou de grignoter à l'occasion d'un pique-nique, le fameux sandwich jambon-beurre.



Gilbert Lemelle's Paris Ham

Jambon de Paris Gilbert Lemelle

Invented by the Gauls, the ham recipe was soon borrowed by the Romans who served it at the emperor's table. Nowadays, cooked ham is part of everyday French life. The traditional Paris sandwich comes to mind in particular, a good French baguette with butter and ham.

Inventée par les Gaulois, la recette du jambon est vite reprise par les Romains qui le servaient à la table des empereurs. Aujourd'hui, le jambon cuit fait partie de la vie quotidienne des français. On pense notamment au traditionnel sandwich Parisien, une bonne baguette française au jambon et au beurre.





Gilbert Lemelle's Paris Sausage

Saucisson de Paris Gilbert Lemelle

From the traditions of pork butchery, Gilbert Lemelle's Paris Sausage has retained all of the features that make it a product that respects tradition. One of the original classics, lean and smoked with beech wood. Paris Sausage is a pure pork product. It is made with at least 80% lean meat. The pieces of meat are carefully checked, cut up then seasoned with traditional herbs and spices. They are then shaped exclusively in natural sausage skin!

Issu des traditions charcutières, le Saucisson de Paris Gilbert Lemelle a conservé toutes ses spécificités qui en font un produit respectueux des traditions. Un classique d'origine du métier, maigre, fumé au bois de hêtre. Le Saucisson de Paris est un produit pur porc. Il est fabriqué avec un minimum de 80 % de viandes maigres. Les morceaux rigoureusement contrôlés sont découpés puis assaisonnés avec des aromates traditionnels. Il est ensuite mis en forme (poussé) dans un boyau naturel, exclusivement !



Gilbert Lemelle PiedCordon®

PiedCordon® Gilbert Lemelle

Inheritor of the Troyes pork butchery tradition, the Gilbert Lemelle "PiedCordon" is a pure pork craft product. It is pigs' front trotters cooked in broth. Perfect for a picnic, eaten with a salad or lentils, or oven grilled with breadcrumbs.

Héritier de la tradition charcutière troyenne, le PiedCordon Gilbert Lemelle est un produit artisanal, pur porc. Il s'agit d'un pied avant de porc cuit au court bouillon. Idéal pour un pique-nique, accompagnés d'une salade ou de lentilles, ou grillés au four avec de la chapelure.



Gilbert Lemelle pigs' trotter terrine

Terrine de pied de porc Gilbert Lemelle

Pigs' trotters are a French speciality from Sainte-Menehould, a small town in the Champagne region, a few miles from Reims. According to legend, King Louis XVI, when he fled to Varennes, was recognised while eating pigs' trotters at a local inn. Gilbert Lemelle created his own recipe for pigs' trotter terrine in accordance with the spirit of culinary tradition in Champagne.

Les pieds de porc sont une spécialité française de Sainte-Menehould, une petite ville de Champagne à quelques kilomètres de Reims. Selon une légende, le Roi Louis XVI, lors de sa fuite à Varennes, aurait été reconnu alors qu'il dégustait des pieds de porcs dans une auberge de la ville. GILBERT LEMELLE a élaboré sa propre recette de terrine de pied de porc dans le respect de l'esprit de la tradition culinaire champenoise



Local dishes

Plats de pays

Regional specialities, pork products and cooked meats, Gilbert Lemelle marries taste and authenticity.

Spécialités régionales, charcuteries, viandes cuites, Gilbert Lemelle épouse saveur et authenticité.



Gilbert Lemelle's Genuine AAAAA Troyes Chitterling sausage

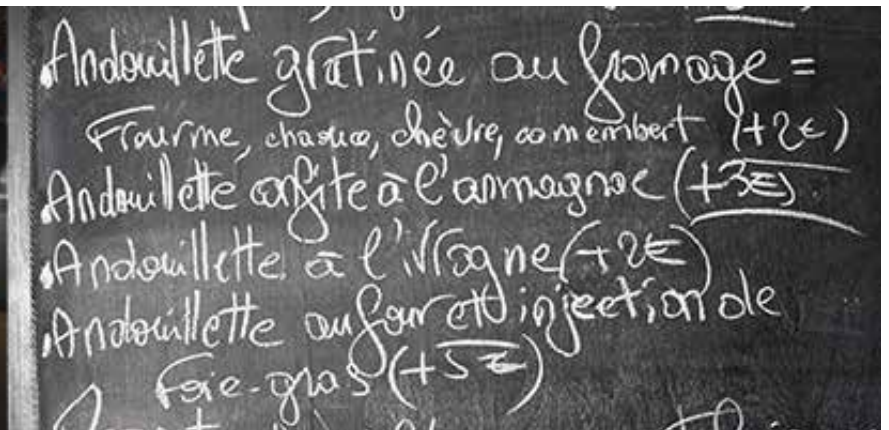
*Véritable andouillette de Troyes AAAAA
« dressée main » Gilbert Lemelle*

Gilbert Lemelle's Genuine Troyes Chitterling sausage, «hand-made» in true craft tradition, is a product of dependably high standard. Its taste and consistently high quality have resulted in it gaining the coveted A.A.A.A.A. certification by the Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique, formed more than fifty years ago.

La Véritable Andouillette de Troyes GILBERT LEMELLE, «dressée main» dans la pure tradition artisanale, est un produit de haute et constante qualité. Sa saveur et la régularité de son élaboration lui ont valu plusieurs confirmations du célèbre diplôme de l'A.A.A.A.A., Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique, constituée il y a plus de cinquante ans...



Damien MENSION
LA TROMPETTE ROUGE
254 avenue de Muret à TOULOUSE (France)
www.la-trompette-rouge.fr





Gilbert Lemelle's pork belly

Poitrine de porc GILBERT LEMELLE

Marinated, together with spices or just on its own, pork belly is a tasty cut of meat, that can be eaten grilled, pan fried or braised. It can also be added to a casserole for added flavour.

Marinée, accompagnée d'épices ou simplement nature, la poitrine de porc est une viande savoureuse, qui se déguste aussi bien grillée, poêlée ou braisée. Elle peut aussi être ajoutée dans un plat mijoté pour en rehausser le goût.



Gilbert Lemelle's ham knuckle

Jambonneau Gilbert Lemelle

Inheritor of the Troyes pork butchery tradition, Gilbert Lemelle's ham knuckle is a product of exceptional quality. Plain, breaded or grilled with honey, it is really packed with flavour.

Héritier de la tradition charcutière troyenne, le jambonneau Gilbert Lemelle est un produit de qualité exceptionnelle. Nature ou en chapelure, il délivre bien des saveurs.



Gilbert Lemelle's trussed roast pork

Rôti de porc ficelle Gilbert Lemelle

Gilbert Lemelle has created its own trussed roast pork recipe just for you. Trussing helps to keep the meat in a shape that ensures even cooking. Whether braised or rare, Gilbert Lemelle roast pork will give you all the enjoyment of a tasty meal.

Gilbert Lemelle a élaboré pour vous sa propre recette de rôti de porc ficelle. La ficelle permet de maintenir la viande dans une forme qui lui assurera une cuisson régulière. Qu'il soit braisé ou rosé, le rôti de porc Gilbert Lemelle vous procura le plaisir d'un repas savoureux.



Yves BROUILLET

LE BISTROT DUPONT

5 place Charles de Gaulle à PONT-SAINTE-MARIE (TROYES, France)

www.bistrotdupont.com

Ingrédients : andouillette 5A Gilbert Lemelle, oignons, vin blanc et fond de veau

Faire revenir l'andouillette avec les oignons coupés en fines lamelles

Ajouter 1 verre de vin blanc et 1 verre de fond de veau

Mettre au four chaud durant 15 minutes jusqu'à ce qu'à la réduction de la sauce.

Servir, par exemple, avec des pommes de terre risslées accompagnées de légumes.



Brunch & Breakfast

Brunch & petit-déjeuner

Roast and grilled cooked pork belly, small cooked sausage and beech-wood smoked roast Kassler... Here Gilbert Lemelle is inspired by the traditional English breakfast. A very "brunch" moment.

Poitrine cuite rôtie et grillée, petite saucisse cuite et rôtie Kassler cuit et fumé au bois de hêtre...

Gilbert Lemelle puise ici son inspiration du traditionnel petit-déjeuner à l'anglaise. Un instant très « brunch » !



Gilbert Lemelle's small sausages

Petite saucisse Gilbert Lemelle

Tastily cooked, Gilbert Lemelle's small "brunch" sausages go deliciously well with scrambled eggs, delighting your taste buds to put you in a good mood all day!

Savoureusement cuites, les petites saucisses « brunch » de GILBERT LEMELLE accompagneront délicieusement vos œufs brouillés et raviront vos papilles pour vous mettre de bonne humeur dès le matin !

Also in the range :

Kassler cooked and roast belly pork.

Existe également dans la gamme :

poitrine cuite et rôti Kassler

Aperitifs & cocktails

Apéritifs & cocktail

Times for relaxing, with friends or family, Gilbert Lemelle invites you to conviviality and travel.

Moments de détente, entre amis ou en famille, GILBERT LEMELLE vous invite à la convivialité et au voyage.



« Mixed » cocktail sausages

Saucisses cocktail

Very much a classic appetiser enjoyed in France. Delicately seasoned, Gilbert Lemelle's cocktail sausages can be eaten as they are or as sausage rolls.

Un grand classique des amuse-gueules appréciés en France. Finement assaisonnées, les saucisses cocktail GILBERT LEMELLE sont à déguster telles que ou en feuilleté.

Also in the range: mini white pudding, mini Creole pudding (sausages)

Existe également dans la gamme : mini boudin blanc, mini boudin créole



depuis 1948

Gilbert Lemelle

charcutier - traiteur



Les Riceys (Aube en Champagne)



more informations
www.gilbert-lemelle.fr

Head quarter - Siège social
ZI des Ecrevolles - BP 2031
10011 TROYES CEDEX - FRANCE
Tel. : +33 (0)3 25 70 42 50
Fax : +33 (0)3 25 70 42 51
contact@gilbert-lemelle.fr
www.gilbert-lemelle.fr

Champagne-Ardenne
AT FRANCE
ZI des Ecrevolles
10011 TROYES CEDEX - FRANCE

Bretagne
LE PERE ISIDORE
ZI de Restavy
56240 PLOUAY - FRANCE

Ile de France
RERO - CHARLES KELLER
13 rue Jean-Pierre Timbaud
95100 ARGENTEUIL - FRANCE

Logistic - Logistique
GJ SERVICES FROID
Rue des Basses Terres
10440 TORVILLIERS - FRANCE