

Restaurant l'Abattoir

Alain Longeval



Profession : RESTAURATEUR

Dès le début de sa carrière Alain Longeval a voulu faire de la qualité. Cuisinier depuis 1985, il écume quelques restaurants renommés de tout horizon afin d'apprendre son métier. Egalement Pâtissier de formation et grâce à ce bagage supplémentaire, il peut proposer à sa carte des produits «fait maison» et cela a toujours fait la différence. Il travaille du Limousin depuis 1994, qui était déjà présent dans le restaurant «LA COTE DE BŒUF» à Royan. De retour en Limousin, il a rapidement franchi le cap du Label Rouge Blason Prestige garantissant une trilogie de qualités entre l'agriculteur, l'abatteur et le revendeur.

L'achat de ½ vache en carcasse lui a paru compliqué au début mais aujourd'hui il ne le regrette pas. Lors de la prestigieuse vente au enchère du Salon de l'agriculture 2020, il fait le choix d'acheter une bête entière ! C'est une implication permanente pour gérer les morceaux, les faire mûrir et les conseiller au client. Son travail de promotion est plus qu'intéressant et tous les jours il crée des plats avec les «bas morceaux»; cela permet à ses clients de manger du bœuf à tous les prix et de proposer un menu ouvrier le midi. Il travaille également les abats qui fait la renommée de son restaurant. L'ambiance du restaurant est celle d'un bouchon lyonnais où se mélangent toute la clientèle. Le ton est donné avec la fresque de Desproges peinte en 1967. C'est une véritable ambiance boucherie. Il défend et respecte tous les jours les produits de sa région et plus encore les viandes Limousine Blason Prestige, ainsi que tous les acteurs de la filière; il est fier et éprouve une grande satisfaction à travailler ce produit noble. Pour se démarquer de la dizaine de restaurants autour de son établissement, il est Maître Restaurateur depuis plusieurs années ce qui l'oblige à respecter un cahier des charges de plus de 30 critères : cuisine maison, produits bruts et de saison majoritairement frais, qualité du service et de l'accueil, qualité de la vaisselle, hygiène...

Plus d'informations : www.alainlongeval.com

Accédez à sa page Facebook : [Restaurant l'Abattoir](#)

Retrouvez sa recette de Hamburger par [ici](#)

