

[Un boucher passionné par son métier !](#)



Originaire de Mondoubleau, Joël Chaillou décide à l'âge de 14 ans de partir apprendre le métier de boucher à travers de nombreuses expériences de travail saisonnier partout en France, à l'étranger et différents emplois à Paris où il reprend pendant 14 ans l'affaire d'un de ses anciens patrons.

Puis, Joël décide de revenir en Vendômois pour ouvrir « La Boucherie du Faubourg » en 2009 dans le centre-ville de Vendôme. Boucherie artisanale, Joël assure également des services de traiteur pour des repas ou buffets jusqu'à 300 personnes, dans un périmètre de 60 km à la ronde.

En 2013, Joël crée sa seconde boutique à Vendôme «La Rôtisserie Saint-Martin» avec un grand choix de viandes rôties et plats cuisinés salés ou sucrés. Toute une équipe s'affère autour de Joël : Philippe et Gérard, les préparateurs-vendeurs de la boucherie, Catherine la responsable et Aurélie la vendeuse de la rôtisserie, Sébastien et Antoine, les cuisiniers-traiteurs.

Deux fois par an, Joël installe un banc extérieur faubourg Chartrain pour vendre sa fameuse

choucroute. Et chaque week-end, un plat cuisiné en grande quantité est proposé à la boucherie et à la rôtisserie. Tous les produits sont locaux et faits maison.

Boucherie du Faubourg

47 faubourg Chartrain

41100 Vendôme

02 54 73 22 75