



**DUFOUR GOURMET®**

Charcuterie Artisanale à New York City

[www.dufourgourmet.com](http://www.dufourgourmet.com)

Aurélien DUFOUR, Chef Charcutier originaire de Bordeaux, s'est fait connaître en France pour ses exceptionnelles charcuteries artisanales.

Repéré par le célèbre Chef Daniel Boulud, propriétaire de grands établissements gastronomiques implantés dans le monde entier, Aurélien DUFOUR a officié à ses côtés dans ses restaurants de New-York pendant six années.

Depuis ses débuts à NYC, Aurélien DUFOUR a été reconnu par la profession culinaire en tant que Rising StarChefs dans la catégorie Artisan. En 2013, il a également figuré au classement des 30 meilleurs chefs âgés de moins de 30 ans, édité par le fameux guide Zagat.

Aurélien DUFOUR collabore avec de petites fermes pour s'assurer de sélectionner des produits de qualité. Le Chef Charcutier propose des mets à la fois simples mais sophistiqués, des plus classiques aux plus originaux, tels que pâté de campagne, fromage de tête, boudin noir, terrine de foie gras et son très célèbre pâté en croûte, récompensé lors du dernier Championnat du Monde de Pâté Croûte en 2015.

Ses produits d'excellence sont distribués dans toutes les Etats-Unis autant dans des restaurants et bars, que des clubs privés, traiteurs et groupes hôteliers. Il offre également une gamme au détail sur son site internet [www.dufourgourmet.com](http://www.dufourgourmet.com).

Pour toutes questions ou demandes, n'hésitez pas à contacter Chef Aurélien Dufour à [info@dufourgourmet.com](mailto:info@dufourgourmet.com).