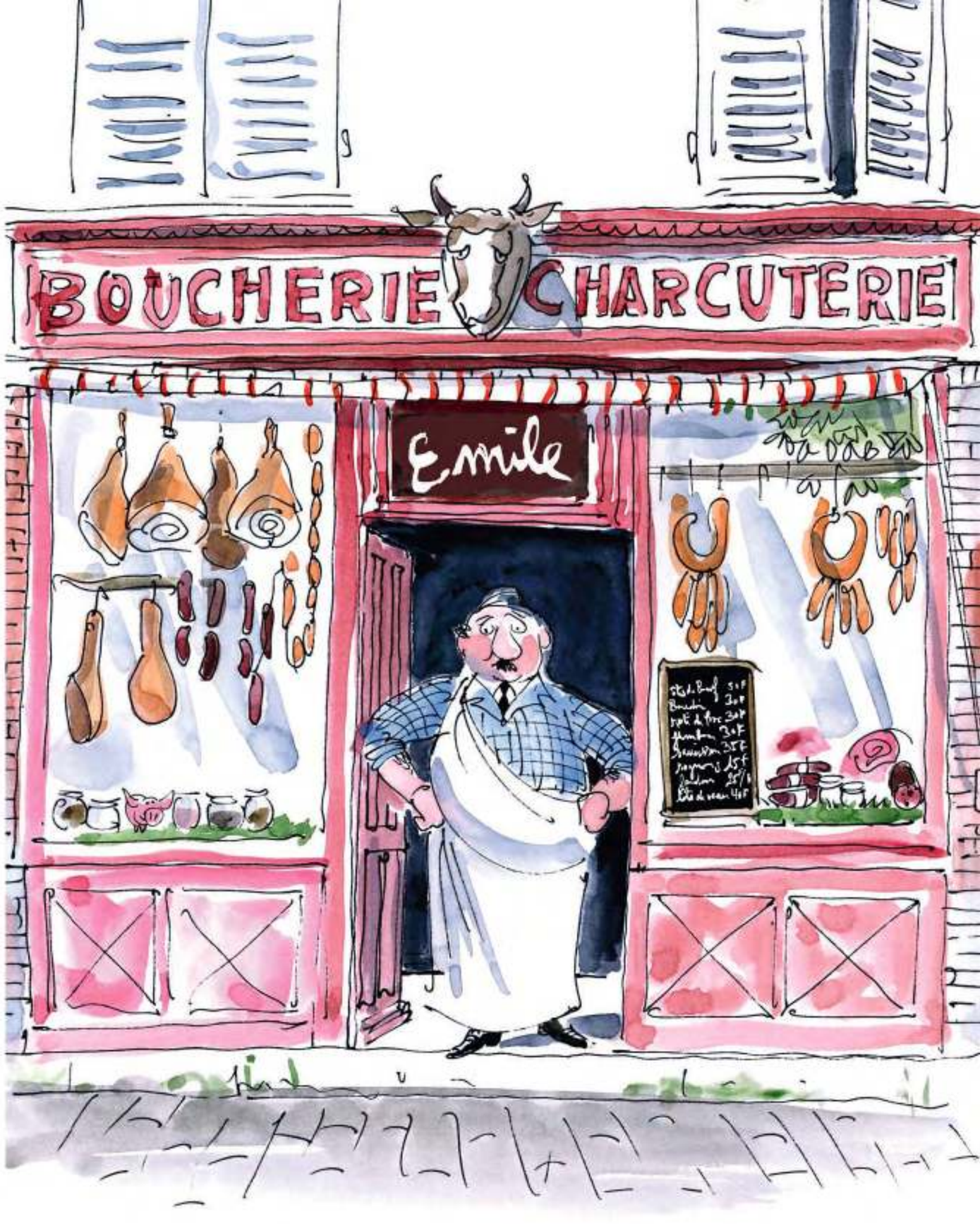
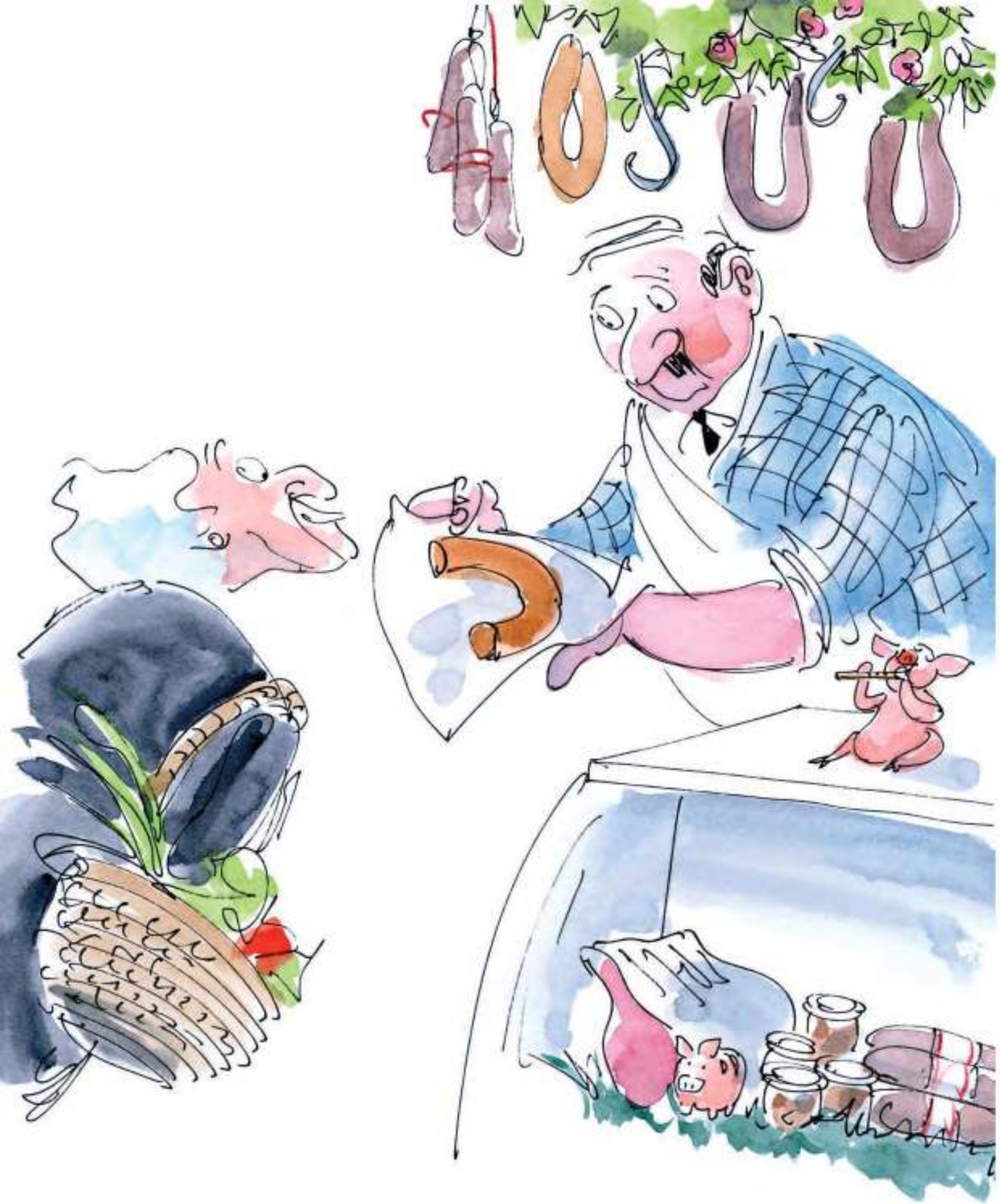
Voici Émile devant sa boucherie.
Il n'est guère souriant, pourtant, il aime son métier,
et sa boutique est bien achalandée…





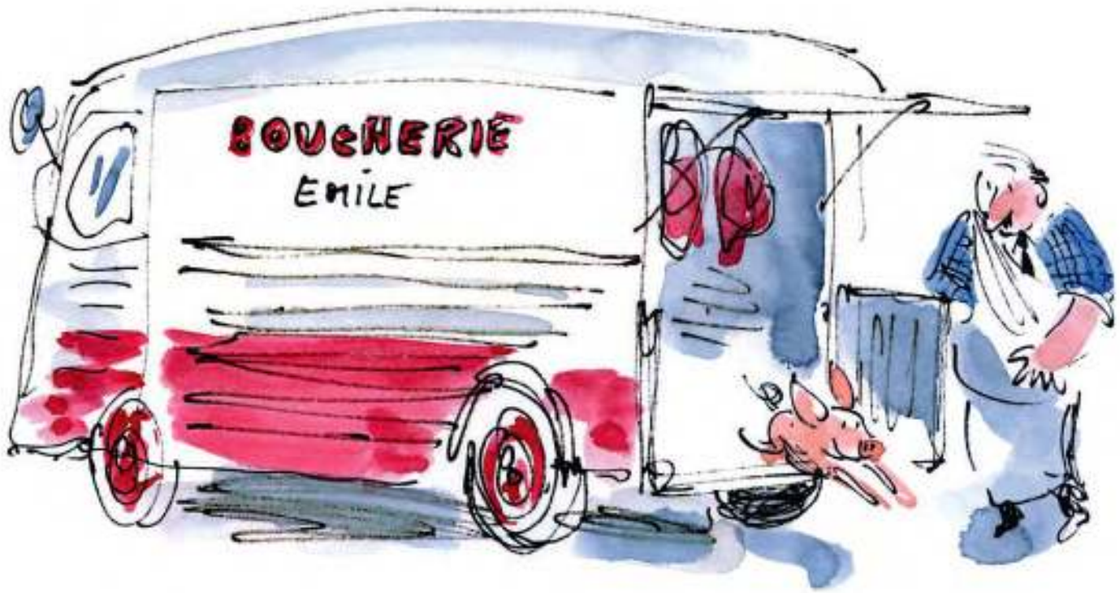


"Et alors, vous dira sa fidèle clientèle, Émile est ainsi fait,
peu causant, plutôt timide, assez secret,

mais c'est le meilleur des bouchers, n'est-ce pas là l'essentiel ?"

Sa viande est tendre et fondante et sa charcuterie est un régal : son boudin, ses pâtés et ses saucissons sont célèbres dans tout le canton.





Le lundi, jour de fermeture de la boutique, Émile en profite pour s'approvisionner au marché de la viande.
Mais là, de retour chez lui, qui surgit entre deux carcasses ?

Un cochon de lait.





Pour un boucher digne de ce nom, ce qu'un petit cochon
a de plus mignon, ce sont ses filets dorés à point avec un soupçon
de romarin.

Émile lève son couperet…