

# LE PREMIER BOUCHER-CHARCUTIER DU GRAND EST 100% LABEL ROUGE

*Installé en Lorraine avec son épouse, Bernard Weislinger prône la viande de qualité.*

## Boucherie La Fine Bouche

### LOCALISATION :

2, place du Marché  
57200 Sarreguemines

### DATE D'INSTALLATION :

2015

### SIGNE DISTINCTIF :

100 % Label Rouge

### ÉQUIPE :

2 à 3 personnes

 [lafinebouchesarreguemines](https://www.facebook.com/lafinebouchesarreguemines)



### > Vous êtes membre du Club Sélection Bouchère. Que cela vous apporte-t-il ?

Le groupe Facebook me permet, d'une part, **de communiquer avec des professionnels et d'échanger** des recettes et, d'autre part, de mettre en avant les spécialités locales. J'apprécie également le Mag, dans lequel il y a toujours quelques choses d'intéressant à lire ! Quant aux animations, elles ont du succès auprès de nos clients.

### Vous êtes boucher-charcutier à Sarreguemines.

#### Quel a été votre parcours ?

J'ai d'abord été mécanicien automobile mais j'ai vite rejoint la boutique familiale que j'ai reprise en 2015 où je suis épaulé par mon père et mon épouse. Cette envie de devenir boucher, **cela doit être dans le sang familial**. Cela ne s'explique pas, cela se vit !

### Vous venez de signer un nouveau contrat en Label Rouge pour le bœuf. Quels sont vos autres Labels ?

Je suis 100 % Label Rouge : le porc Cochoilin, l'agneau du Pays d'Oc, le veau fermier

du Limousin, le bœuf Tendre Charolais. **Je suis le premier boucher du Grand Est avec les 4 viandes en Label Rouge.** Toutes nos préparations maison sont élaborées avec ces viandes, y compris la charcuterie.

*Avec le Label Rouge, on est garant d'une viande de qualité.*



### Pourquoi cette démarche ?

J'adore travailler les bons produits. Avec le Label Rouge, **on est garant d'un élevage traditionnel et d'une viande de qualité.** Même les clients le reconnaissent. La viande Label Rouge leur plaît beaucoup : ils sont prêts à payer un peu plus cher pour cette qualité. Et pourtant, nous sommes installés près de l'Allemagne où la viande est bien moins chère. La concurrence est rude ici.

### Selon vous, la qualité est donc un gage de réussite pour la boucherie de demain ?

Oui, je crois. Le client ne cherche pas quelque chose de nouveau. On revient en arrière, j'ai l'impression. **Les gens veulent des produits authentiques.** C'est ce que nous, les artisans bouchers-charcutiers, devons leur apporter car c'est ce que nous savons faire : faire valoir des viandes élevées correctement, dans de petits élevages français. Il faut communiquer sur ce savoir-faire, en parler aux clients qui sont friands de ces informations.