

SUR PLACE OU À EMPORTER

À son compte depuis 2006, le boucher de Saint-Aignan accueille sa fidèle clientèle dans des locaux flambant neufs à Noyers-sur-Cher depuis le 9 octobre dernier.

Boucherie La Feuille d'Argent

LOCALISATION :

10, avenue de la Gare,
41140 Noyers-sur-Cher

DATE D'INSTALLATION :

2019; mais depuis 2006 à son compte

SIGNE DISTINCTIF :

La vente sur place ou à emporter

ÉQUIPE :

10 personnes

www.traiteur-saintaignan.fr

 Boucherie Charcuterie Traiteur Audas David



© La Nouvelle République

> Il y a un an, vous avez décidé de vous installer à quelques kilomètres de votre ancienne boutique dans des locaux flambant neufs. Pour quelle raison ?

À 40 ans, je me donne encore une quinzaine d'années à travailler et je ne me voyais pas continuer dans une toute petite boutique. J'étais à l'étroit et n'avais aucune possibilité d'évoluer.

> Vous y aviez pourtant votre clientèle. Cela n'était pas risqué ?

À Saint-Aignan, je suis parti de 0 alors que j'étais salarié boucher-charcutier depuis quelques années. J'avais envie de voler de mes propres ailes, de travailler pour moi. J'ai repris une petite boucherie et j'ai grandi petit à petit, d'abord avec un salarié, pour arriver à une activité de boucherie-charcuterie et de traiteur d'événements qui compte aujourd'hui 10 personnes. Autant vous dire que j'aime entreprendre et que c'est ce qui m'a motivé dans cette nouvelle aventure.

> Comment expliquez-vous ce succès ?

Le travail. Je crois qu'il est essentiel de rester sérieux dans ce que l'on propose et de fabriquer le plus possible. Les commerciaux qui

débarquent avec leurs catalogues de plats préparés ne sont pas les bienvenus ici ! Je suis peut-être vieux jeu mais, pour moi, tout doit être fait-maison. Non seulement, on est plus compétitif sur les tarifs mais en plus, on offre des produits de meilleure qualité.

*Je suis peut-être
vieux jeu mais,
pour moi, tout doit
être fait-maison*

> Justement, que présentez-vous dans vos magnifiques vitrines ?

Je suis fidèle à la viande de qualité : le bœuf limousin Blason Prestige, les volailles locales Label Rouge, l'agneau Le Baronet du Limousin, le porc fermier de la Sarthe, le veau de lait de Limoges... Je travaille directement avec les abattoirs selon un cahier des charges exigeant. Je transforme le porc en charcuteries : rillons, boudins, rillettes, terrines, andouille à la ficelle... Je fais mes fumaisons et j'ai même fait installer un séchoir afin de proposer saucisson sec, coppa, pancetta...

> Votre nouvelle boutique offre un coin restauration. Pourquoi ?

Le restaurant, c'est une valeur ajoutée, ce que l'on peut faire de plus dans ce qu'on sait déjà faire. Avec l'activité traiteur, on a en effet l'habitude de transformer des produits. L'idée avec ce restaurant, c'est de valoriser encore plus les pièces de viande en vitrine. Aujourd'hui, nos clients peuvent acheter de la viande à emporter ou la déguster sur place.

> Avec le second confinement, vous avez dû suspendre cette activité. Comment le vivez-vous ?

Pour le moment, je n'ai pas assez de recul sur ce second confinement. Mais ce que je constate, c'est que nos ventes ont chuté dès la première semaine alors qu'elles avaient été largement boostées au premier confinement. Il faut dire qu'à l'époque, tout le monde était à la maison et les clients devaient nourrir de grandes tablées midi et soir. Là, les sites touristiques ont fermé, les gîtes sont vides, les enfants sont à l'école et les gens travaillent. Tout ça se ressent sur nos ventes. Peut-être que nous allons nous rattraper le week-end... Pour l'instant, je me concentre sur la préparation des fêtes de fin d'année en espérant que ça va repartir.