



Rencontre avec
Emmanuel Yris

NOUS AVONS FAIT
LE CHOIX DE MANGER
MOINS MAIS MIEUX

LA QUALITÉ À TOUT PRIX

Boucher depuis 30 ans, Emmanuel s'est installé à Dinan il y a 10 ans. Chaque jour, il accompagne ses clients avec pour leitmotiv, la qualité.

Quel est votre parcours ?

J'ai fait mes armes comme apprenti à Évrans, où j'ai passé un brevet professionnel et un brevet de maîtrise. Après plusieurs saisons en Bretagne, j'ai été responsable boucher pendant 10 ans à Saint-Malo, avant de reprendre avec mon épouse une boucherie-charcuterie-traiteur en juillet 2012.

Vous semblez ne proposer que des viandes labellisées. Pour quelles raisons ?

Je travaille des viandes de bœuf Blonde d'Aquitaine, veau, agneau, porc et volailles Label Rouge. J'ai fait le choix de ce label il y a quelques années car c'est un cahier des charges assez strict qui offre une qualité de viande irréprochable. Le bœuf Blonde d'Aquitaine Label Rouge, par exemple, n'est alimenté qu'en fourrage et en herbage, produits sur l'exploitation : il n'y a pas mieux aujourd'hui. L'avantage aussi, c'est que le Label Rouge s'est associé à Bleu-Blanc-Cœur, ce qui donne une viande de grande qualité au niveau organoleptique que j'apprécie. La qualité est très régulière toute l'année. La viande ne bouge pas à la cuisson et conserve une jutosité. Je ne pourrais pas revenir en arrière.

Et vos clients, qu'en pensent-ils ?

Les retours sont très bons. Nous avons fait le choix de manger moins mais mieux. C'est pour cela que nous leur proposons le meilleur. Quand on est boucher, il faut être sûr de la qualité de ses carcasses car elles sont vendues à plusieurs clients différents qu'on ne peut pas se permettre de décevoir. Nous sommes des commerçants de proximité, il faut nous démarquer par la qualité. Le prix vient après.

Qu'est-ce qui vous plaît dans la vente ?

J'aime bien conseiller le client, lui apprendre des astuces de cuisson, l'accompagner sur le choix des morceaux. Je donne toujours le nom du morceau que je lui propose pour qu'il sache ce qu'il mange, qu'il apprenne à comparer. Parler de « steak », ce



Boucherie des Porches

LOCALISATION :
5, rue de l'Apport - 22100 Dinan

DATE D'INSTALLATION : 2012

SIGNE DISTINCTIF : travaille avec ses tripes

ÉQUIPE : 7 personnes

 Boucherie-des-porches-dinan

n'est pas assez précis. Le client doit savoir s'il préfère la surprise, la poire, le merlan... Et puis, comme je le répète toujours à mes employés, on ne doit jamais oublier d'ajouter « vous me direz ce que vous en avez pensé » : ça oblige le client à revenir ! Plus sérieusement, c'est important de bien connaître les goûts de nos clients pour les servir correctement. Et eux apprécient nos conseils, signes de notre professionnalisme. Et puis, c'est notre valeur ajoutée en tant que commerce de proximité.

Que pensez-vous du Club Sélection Bouchère ?

La nouvelle communication me plaît bien. Je trouve que toute la PLV tire nos produits et notre métier vers le haut. Les animations sont intéressantes car elles font vivre notre commerce. Les clients en sont friands. Sans le Club, je ne ferais rien car je n'ai pas le temps de m'en occuper. Moi, je suis à fond dans mon travail de boucher, le Club s'occupe de ma communication et ça me va très bien comme ça !

Vous avez un espace privé en ligne.

Que vous apporte-t-il ?

Oui, c'est un outil super pratique : j'y puise des infos professionnelles intéressantes et ça me permet de suivre mes achats. Et puis le système de fidélité, c'est un plus pour les bouchers.

