



Rencontre avec
Nicolas Blossier

NOUS PRIVILÉGIONS
LES ÉLEVAGES LOCAUX

LE ROI DE LA RILLETTE !

Passionné par son métier de boucher, Nicolas prend plaisir à conseiller ses clients avides de qualité et vendre des produits faits maison, notamment la rillette primée au concours national de Mamers.

Depuis quand êtes-vous installé ici ?

Fils de boucher et boucher depuis 24 ans au Mans, j'ai repris une boucherie-charcuterie en juillet 2019 à l'âge de 37 ans. Nous n'étions que deux au départ et aujourd'hui, nous sommes 7 : 2 vendeuses, 3 bouchers, 1 cuisinier et 1 apprenti. Sans compter que nous avons regagné pas mal de clients qui m'ont suivi. Le matin, ils attendent devant la porte un quart d'heure avant l'ouverture !

Qui dit cuisinier, dit rayon traiteur...

Qui, nous avons développé une partie charcuterie-traiteur avec des produits phares comme la rillette. Nous sommes plusieurs fois médaillés d'or et venons de remporter le concours national de Mamers pour la 2^e fois. Le boudin noir est également une de nos spécialités que l'on propose chaud tous les mercredis. Nous préparons aussi 6 à 7 jambons chaque semaine, que nous cuisinons à partir de la noix de jambon de Porc Fermier de la Sarthe, saumurée une demi-journée avec un bouillon de légumes et cuit lentement une nuit, à la vapeur.

Justement, côté viande, vous proposez d'autres labels ?

Nous travaillons donc le Porc Fermier de la Sarthe, mais aussi le bœuf Blonde d'Aquitaine, le veau du Limousin, la volaille de Chalfans... Nous privilégions le Label Rouge et les élevages locaux de la Sarthe, de la Mayenne, de l'Orne.

Proposez-vous des spécialités bouchères ?

Qui, nous préparons des rôtis savoyards, filets mignon Orloff, melonnettes... Nous essayons constamment de développer des nouveautés comme les produits marinés. J'aimerais proposer plus de produits mais je manque de main-d'œuvre, les charcutiers sont difficiles à trouver.



Boucherie La Croix d'or

LOCALISATION :

5, place Georges Bouttie - 72000 Le Mans

DATE D'INSTALLATION :

2019

SIGNE DISTINCTIF :

Des rillettes multi médaillées d'or

ÉQUIPE :

7 personnes

 @boucherielaCroixdor

Mais la boutique va devenir trop petite ?!

Justement, en octobre, nous allons fermer un mois pour agrandir le magasin et le laboratoire car nous nous bousculons un peu. Nous changeons tout, la décoration, les meubles... Et puis il nous faut un étalage plus grand pour mettre en avant nos produits. Je souhaite une boutique chaleureuse et authentique, pour que les clients aient envie de franchir la porte et ne croient pas que les prix sont inabordables. C'est toute une réflexion avec le maître d'œuvre.

Vous faites partie des clients Or du Club Sélection Bouchère. Pourquoi cette fidélité ?

J'apprécie ce que nous apporte le club : la PLV et les jeux créent de l'animation pour notre boutique et font plaisir aux clients. Le système de points est également très sympa car nous aussi, nous aimons nous faire plaisir !

Et nos communications ?

J'aime lire les publications sur le groupe Facebook et le magazine. Je trouve les infos intéressantes, j'apprécie les conseils, j'aime voir ce que font les autres bouchers, ce qui se passe dans d'autres régions...

