



Rencontre avec  
Olivier Frigout

SE RENOUVELER  
POUR FAIRE ENCORE  
RÊVER LES GENS!

# INNOVER, ENCORE ET TOUJOURS

Il y a 19 ans, Olivier était cuisinier à Paris, il décide alors de changer de métier et reprend une boucherie sur Rennes.

## Présentez-nous votre étalage...

Nous travaillons du poulet acheté auprès d'un éleveur local et 4 labels de viande : le porc Label Rouge Cocholin, le veau Bretonin, la Blonde d'Aquitaine Label Rouge et l'agneau de Brocéliande. Nous proposons de la viande d'agneau toute l'année pour inciter les clients à en consommer car ils l'apprécient beaucoup. Côté charcuterie, nous offrons un large panel de produits et plats traiteur avec des salades, des plats du jour, mais aussi des produits fumés : saucisson, saumon...

## Quels sont vos produits phares ?

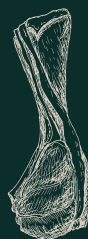
**Le pâté de campagne breton IGP!** Nous participons régulièrement au concours de cette IGP et avons reçu la médaille d'argent en 2021. Nos préparations bouchères comme les boulettes d'agneau, de bœuf, le faux filet de veau mariné..., ont aussi du succès. Ce sont des morceaux crus, marinés et vendus à la pièce, pour que le client n'ait pas de surprise au passage sur la balance.

## Selon vous, cela fait partie de l'évolution de votre métier ?

Oui, on a de plus en plus de demandes de produits à la pièce, de cuisson rapide ; les gens viennent sans idée, il faut leur proposer des recettes qui plaisent. **Nous devons vraiment les guider et leur offrir un service.** En parallèle, je pense qu'à l'avenir nous devons être de plus en plus pointus en matière de race à viande, miser sur la qualité et travailler les carcasses pour proposer de bons et beaux produits, c'est valorisant pour un boucher !

## Quels sont les points forts de la boucherie selon vous ?

Je pense qu'on est une valeur sûre pour nos clients. Quand ils organisent un événement important, ils viennent chez nous parce qu'ils nous font confiance. On reste aussi une valeur plaisir !



## Boucherie Olivier Frigout

### LOCALISATION :

2 C, rue du Centre - Saint-Gilles (35)

### DATE D'INSTALLATION : 2004

### ÉQUIPE : 3 personnes

**DEVISE :** Pour faire un bon produit, il faut un bon produit, ensuite un bon produit et enfin un bon produit !

[www.laboucheriedolivier.fr](http://www.laboucheriedolivier.fr)

## La recette de votre succès ?

Au-delà de nos produits, **je pense qu'il faut être vu et être présent localement.** Nous avons un site internet et un compte Instagram, nous sommes sponsor de clubs sportifs et fournissons de la viande sur des événements locaux.

## Justement, le Club Sélection Bouchère, c'est un plus ?

Forcément! **Les clients adorent participer aux animations et gagner des cadeaux.** Les affiches nous permettent d'animer notre vitrine. Et, quand il nous reste des lots de l'année, nous organisons un grand tirage au sort pour Noël.

## Faire partie du Club est donc un avantage...

Oui, mais je n'utilise pas encore assez ! J'ai vu de beaux plats en fonte sur l'e-boutique, il faut que je regarde de plus près.

## Un mot de la fin ?

On doit toujours se renouveler pour faire encore rêver les gens ! Continuons comme ça, tous ensemble, de l'éleveur au consommateur, c'est un vrai travail collectif que l'on fait.