

# PORTRAIT

Compagnon du Goût depuis septembre 2007, Didier Moraud nous reçoit dans sa boucherie au cœur de Lyon. L'occasion pour lui d'évoquer sa passion, sa fierté de faire partie des Compagnons du Goût ainsi que sa ligne de conduite pour toujours plus satisfaire sa clientèle...



Didier Moraud

## UN PARCOURS CLASSIQUE ET UNE FIDELITE AU COMMERCE DE PROXIMITE !

Son CAP en poche, Didier Moraud multiplie les expériences dans le commerce de proximité, pour apprendre diverses méthodes de travail et parfaire son savoir-faire. Le commerce de détails, Didier lui voue une véritable fidélité, car "c'est là que je me sens le mieux, notamment pour le contact clients qui est vraiment intéressant et qui n'existe pas dans d'autres circuits comme la grande distribution".

## LES COMPAGNONS DU GOUT ... UNE DISTINCTION COMPARABLE AU GUIDE MICHELIN !

En septembre 2007, Didier a été choisi pour devenir Compagnon du Goût et en est très fier "car c'est un peu le fameux guide Michelin des bouchers charcutiers traiteurs ! Outre la distinction, devenir Compagnon du Goût, c'est aussi un engagement pour les consommateurs. En effet, la charte des Compagnons du Goût est un gage de qualité pour nos clients. Elle est porteuse de valeurs - comme le travail

dans les règles de l'art, les produits de qualité, l'accueil convivial - qu'il est important de promouvoir au quotidien !" A bon entendeur...

## DES CONSOMMATEURS FRIANDS DES PRODUITS SELECTION COMPAGNONS DU GOUT

"Devenir Compagnon du Goût c'est aussi proposer des produits de qualité, sélectionnés par le groupement et fabriqués dans les règles de l'art, comme le jambon fermier qui est notre produit phare. Mes clients le recherchent tout particulièrement, car c'est un jambon fabriqué dans un porc fermier de très grande qualité, sans oublier les verrines, les pâtés, terrines...." En somme, il n'y a que du bon chez les Compagnons !

Proposer des produits Sélection Compagnons du Goût, c'est le moyen pour Didier "de se démarquer des autres confrères, de se distinguer de la grande distribution, d'attirer une clientèle friande et plus sélective à la recherche de produits authentiques."

## Des recettes ?

**La mode est aux verrines...**

alors voici 2 recettes, faciles à réaliser, à base de jambons Sélection Compagnons du Goût pour un apéritif original et gourmand.

Emulsionnez du jambon fermier Sélection Compagnons du Goût et associez-le à une mousse d'avocat. Montez les couches successives et servez bien frais. Autre possibilité, avec cette fois-ci le jambon cru Sélection Compagnons du Goût à émincer et à associer à une tapenade d'olives noires. Accompagnez de gressins et le tour est joué !



Avec nous, vous êtes dans le bon !

## UNE ADRESSE de bon goût...



**BOUCHERIE DE LA PLACE • Chez Corinne et Didier Moraud**  
22 rue de la Madeleine 69007 Lyon • Tél. 04 78 69 31 90  
Ouverture du mardi au samedi : 6h-13h et 15h30-19h30,  
dimanche 6h-13h.

*Spécialités : rôti de veau lyonnais, pintade aux pommes, veau Orloff, viandes de race limousine, veau de lait, agneau de la Drôme...*