

FLORENT SALLES

Élu Compagnon du Goût 2013

Rencontre avec Florent Salles, installé à Sommières dans le Gard. Compagnon depuis 2009 et élu Compagnon de l'année 2013, il a toujours baigné dans le métier et est à la tête, aujourd'hui, d'une entreprise familiale qui fêtera ses 80 ans en 2014. Le bon goût, il en fait son cheval de bataille au quotidien, pour toujours plus satisfaire ses clients. Avec lui, vous êtes dans le bon !

La boucherie, une histoire de famille



Chez les Salles, la boucherie se compte en générations : « mon grand-père, qui était boucher dans les Cévennes, s'est installé en 1934 à Sommières. Mon père a pris la suite, puis je suis entré à mon tour dans l'entreprise en 1984. J'ai travaillé dans différents points de

vente de la société sur Palavas et Montpellier, pour finalement revenir sur Sommières ».

Un exemple de dynamisme à suivre

Florent aime aller de l'avant. La volonté de progresser fait partie de lui : « j'ai ouvert un 2^e établissement sur Sommières, en 1998, en association avec un légumier qui partageait les mêmes idées que moi. Notre volonté était de regrouper nos commerces, à la façon d'un petit centre commercial équipé notamment d'un parking, la règle d'or pour attirer les clients. Nous avons cru à notre projet et nous n'avons pas hésité à nous installer près d'une grande surface. » L'initiative a séduit. Un poissonnier est venu les rejoindre très vite, puis un boulanger, un caveau de dégustation... Aujourd'hui, la zone permet aux clients de bénéficier d'un vrai regroupement de commerces de proximité de qualité.

La culture du bon goût

Compagnon du Goût depuis 2009, Florent Salles a été choisi pour ses valeurs qui font toute la différence de l'artisanat : « ma démarche a toujours été basée sur le goût. C'est d'ailleurs ce qui me pousse, chaque jour, à proposer les

meilleurs produits, à sélectionner les meilleures viandes chez les éleveurs (en Lozère notamment) et à innover pour mes clients. » Une éthique qui lui vaut le titre honorifique de Compagnon du Goût de l'année 2013. « Bien sûr, ça fait plaisir, mais c'est surtout une reconnaissance du parcours accompli » et un encouragement pour ce passionné jamais prêt à relâcher la pression.

Florent emploie, aujourd'hui, 9 personnes. En 2012, il a pris « un gros virage », en refaisant totalement sa boutique. Conclusion : « 100% de nos clients sont satisfaits. Cela a donné un coup de fouet à notre activité » Preuve qu'il ne faut pas hésiter à prendre des risques pour développer les affaires !

La recette de Florent Salles : le daube Saint-Gilloise

Ce plat se réalise aussi bien avec du taureau de Camargue que du bœuf. Prenez du paleron coupé en tranches fines. Dans un mixeur, placez beaucoup d'oignons émincés, du persil, des câpres, des anchois, des olives dénoyautées et mélangez jusqu'à former une panade.

Dans une cocotte, disposez la viande puis recouvrez d'une partie de la panade. Ajoutez la viande, la panade, en respectant le principe des couches successives. Terminez par la panade. Arrosez de 2 verres de vin rouge* et couvrez. Enfournez à 180° pendant 3h à 4h. Laissez mijoter. Servez à la cuillère et accompagnez de riz de Camargue. La viande va être juste confite, un délice !

UNE ADRESSE DE BON GOÛT
Boucherie Florent SALLES
32 route de Saussines 30250 SOMMIERES.
Tél. 04 66 80 47 87

Nombreuses spécialités dont la gardiane de taureau (primée au concours du Gard gourmand)