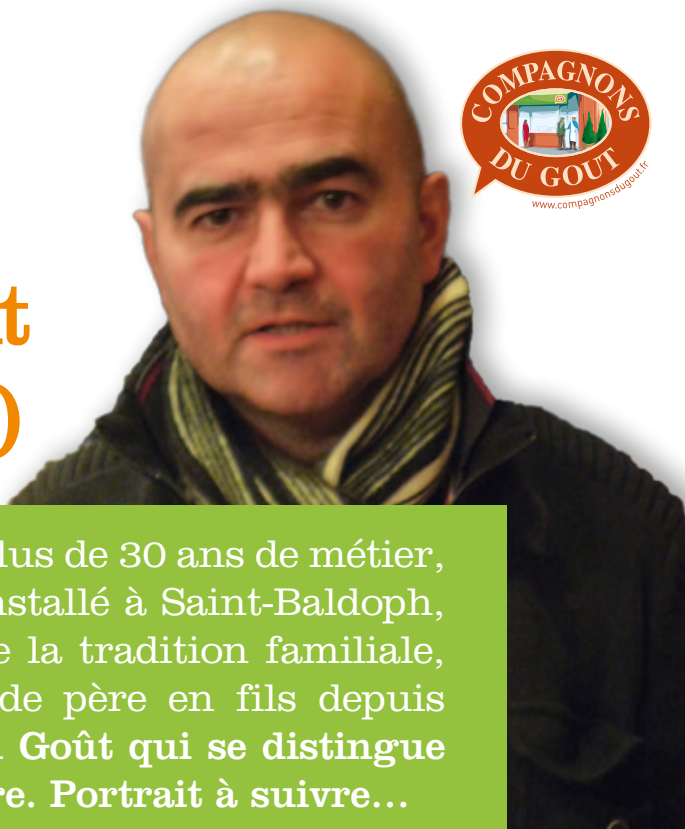


CHRISTOPHE SELVA

Compagnon du Goût à Saint-Baldoph (73)



A 47 ans, Christophe Selva totalise déjà plus de 30 ans de métier, pour le bonheur de ses fidèles clients. Installé à Saint-Baldoph, dans la région de Chambéry, il perpétue la tradition familiale, car chez "les Selva" ils sont bouchers de père en fils depuis 1954. Une fierté pour ce Compagnon du Goût qui se distingue aisément par la qualité de son savoir-faire. Portrait à suivre...



L'amour du métier transmis de père en fils

"Dans la maison, nous sommes bouchers de père en fils depuis 1954. J'ai donc fait mon apprentissage chez mes parents qui m'ont transmis l'amour de ce beau métier.

J'ai également travaillé une quinzaine d'années dans la grande distribution. Une expérience à ne pas dénigrer, car c'est une bonne école pour apprendre toute la partie gestion et rentabilité de notre profession. Puis, j'ai voulu me rapprocher de l'artisanat, pour retrouver le travail et les valeurs inculquées par mes parents basées sur la qualité du métier et des produits."

Compagnon du Goût depuis 2007

Nommé Compagnon du Goût en octobre 2007, Christophe est fier de cette distinction qui implique un engagement de tous les jours. "C'est aussi une reconnaissance qui nous tire vers le haut. On essaie, sans cesse, d'avancer et de créer de la nouveauté.

Et pour mes clients, c'est un plus, car avec nous, ils ont la garantie d'être dans le bon, avec une qualité et une fraîcheur constante des produits !"

Une ligne de conduite : la qualité avant tout !

"Je n'ai pas de profil type de clientèle, c'est assez varié. C'est pourquoi, j'essaie, sans cesse, de m'adapter à leurs goûts et à leurs besoins, en cherchant la qualité optimale et en essayant de les surprendre.

Un produit fétiche des Compagnons en boutique ? Sans hésiter, les jambons Compagnons du Goût ! Ils arrivent en tête des ventes."

Une spécialité ? La Diot de Savoie, bien sûr !

"Nous sommes dans une région où nous fabriquons nos saucisses. La Diot de Savoie fait partie de nos spécialités.

Dans une marmite, on met des oignons, des clous de girofle, des sarments de vigne. On pose les Diots arrosées de vin blanc sur les sarments. Elles cuisent, durant 1h, à la vapeur du vin blanc. Les clients les adorent. Il reste ensuite à les accompagner de quelques pommes de terre du jardin et le tour est joué."



UNE ADRESSE DE BON GOÛT

Boucherie du Granier - Christophe Selva
290, chemin du Verger
73190 Saint-Baldoph

Ouverture du mardi au samedi : 7h30-12h30 et
15h30-19h30, dimanche : 8h30-12h00