

JULIEN BEAUVAIS

Compagnon du Goût à Louviers (27)



Rendez-vous dans l'Eure chez Julien Beauvais installé depuis 2002 à Louviers, ville de 18 000 habitants. Passionné par son métier et fier de son jeune parcours, il se livre, avec plaisir, autour de quelques questions liées à son histoire, son métier et son titre de Compagnon du Goût. Pas de doute, avec lui, on est dans le bon !



Entrepreneur dans l'âme

"J'ai fait mon apprentissage chez mes parents, également bouchers. Après mes études, je n'avais qu'une seule envie, celle de m'installer à mon compte. A 20 ans, j'ai donc pris ma première affaire à Louviers. **Au début, nous étions 2 avec un chef. Aujourd'hui, nous avons refait tout le magasin et nous sommes 4 salariés**". La preuve qu'à force de travail et de persuasion, il est possible de réussir et d'évoluer !

Compagnon du Goût, un plus pour nos clients !

Les habitants de Louviers ont accueilli avec plaisir le titre de Compagnon du Goût décerné à ce jeune boucher, en 2011. **Une fierté pour ce passionné** : "Etre Compagnon du Goût, c'est un plus pour les clients et c'est une façon

de se démarquer de la grande distribution ! C'est aussi une reconnaissance : **nous exerçons notre métier dans les règles de l'art, avec un suivi toute l'année, une hygiène irréprochable et un choix de produits de haute qualité !**"

Justement, parlons produits ! Un produit fétiche en boutique ? **"Sans hésitation, le fameux jambon de porc fermier Compagnons du Goût qui remporte tous les suffrages !"**

Etre Compagnon du Goût, c'est aussi aller au devant des clients et partager sa passion. Julien met tout en œuvre pour soigner sa clientèle et multiplie les occasions de leur faire découvrir son univers qui allie bon goût, bonne humeur et bons produits ! Animations paëlla, choucroute... au fil des saisons, il y a toujours une occasion de se rendre à Louviers !

Une recette à partager ? Région oblige, le rôti de porc normand !

Ouvrez le rôti en portefeuilles. A l'intérieur, déposez du boudin noir, des petites pommes flambées dans du Calvados, du lard fumé. Refermez et laissez cuire au four 1h30. Accompagnez de pommes de terre sautées ou de pommes cuites au four. Un délice dont vous nous direz des nouvelles !

UNE ADRESSE DE BON GOÛT

Julien BEAUVAIS
12 Rue du Général de Gaulle - 27400 LOUVIERS
Tel : 02 32 40 00 70
Retrouvez nous sur www.compagnonsdugout.com/boucherie-beauvais-louviers