



# De bouche à oreille



Rencontre avec Pascal et Christelle Colin-Hadoux, deux épicuriens installés à Hénin-Beaumont depuis leur plus tendre enfance. Avec 35 ans d'expérience au compteur, Pascal revient sur son parcours et sur les valeurs qui font de lui l'un des meilleurs artisans de la région. Qualité, accueil et convivialité sont ses maîtres mots !

## Le métier de boucher, une évidence depuis 35 ans !

Pascal a toujours su que la boucherie serait une passion. **Déjà au collège, en 3<sup>e</sup>, les métiers de bouche le font rêver.** C'est alors naturellement qu'il commence son apprentissage en 1983, en tant qu'ouvrier dans la boutique d'un artisan à Hénin-Beaumont, qui deviendra son beau-père. *"J'ai passé mon brevet professionnel et mon CAP. J'ai ensuite travaillé à ses côtés. Aujourd'hui, je suis la troisième génération de boucher"*.

Durant ces années, Pascal apprend le métier et se perfectionne. **C'est finalement, en 2012 qu'il finit par reprendre la boutique à son nom.** *"La clientèle, je la connais depuis 35 ans. Avec ma femme Christelle, on aime travailler dans la bonne humeur. Une ambiance familiale appréciée de nos clients !"*

## Un duo qui va de l'avant

Boutique rénovée, deux jeunes apprentis de 17 et 19 ans embauchés... **le duo à la ville comme au travail se complète à merveille.** *"Christelle livre tous les jours, à domicile, des clients qui ne peuvent plus se déplacer, mais pour qui manger de bons produits est*

*important."* Un service d'avenir pour cette boutique du nord de la France, qui met **la satisfaction de ses clients au cœur de son organisation !** *"Nous mettons tout en œuvre pour limiter l'attente de nos clients. Le vendredi, nous recevons une centaine de commandes par téléphone. Nous travaillons jusque tard dans la soirée, pour que le samedi à la première heure, tous les colis soient prêts et étiquetés."* **Du dynamisme, de la rigueur, de l'organisation... la recette pour réussir à Hénin-Beaumont !**

## Compagnon du Goût depuis 2015

Pascal est Compagnon du Goût depuis 2015. Un candidat idéal, car il partage bon nombre de valeurs liées à l'artisanat. **"La qualité avant tout : qualité des produits, qualité de l'accueil... Mais aussi, le respect des clients, la propreté de la boutique et la capacité à se renouveler.** Comment ? *En proposant de nouvelles recettes, de nouveaux produits... Ce dynamisme passe aussi par l'animation du commerce. Grâce aux Compagnons, je peux animer ma boutique et récompenser mes clients pour leur fidélité. Ça leur plaît beaucoup et j'en suis très satisfait !"*

## L'adresse !

### Boucherie COLIN-HADOUX

482 route de Dourges  
62210 Hénin-Beaumont  
Tel : 03 21 20 10 26

Ouverture du mardi au samedi :  
8h30-12h30 et 15h00-19h15.

Spécialités maison : pâté de foie, plats cuisinés (couscous, tripes, choucroute, cassoulet), boudin noir sucré-salé, viandes de premier choix (race bœuf blanc bleu)

Web : <https://compagnonsdugout.fr/compagnons-du-gout/boucherie-charcuterie-colin-hadoux-henin-beaumont/>

## Quel est votre produit préféré ?

*"Mes clients adorent le saucisson sec Sélection Compagnons du Goût. Texture, goût, le produit est super !"*

## Quelques conseils de cuisson

Avant l'arrivée de l'été et des fameux barbecues, **Pascal livre quelques conseils pour une côte de bœuf goûteuse et juteuse à la fois :**

1. La veille, préparez une marinade avec de l'huile d'olive et des herbes de Provence.
2. Enduisez la côte et laissez-la mariner au frais la nuit.
3. Sortez la côte du réfrigérateur. Égouttez-la et laissez-la reposer 30 min, pour qu'elle atteigne la température ambiante.
4. Saisissez-la 7 min. de chaque côté pour une cuisson à point.

### • Et pour les morceaux à rôtir, que préconisez-vous ?

**Pour conserver toute la saveur des morceaux à rôtir :**

1. Préchauffez le four avec le plat vide et beurré (ne jamais mettre la viande à cuire dans un plat froid).
2. Laissez fondre le beurre 5 min.
3. Déposez la viande dans le plat une fois le beurre fondu.

### • Pour finir, deux règles essentielles :

1. Ne piquez jamais l'ail. Déposez les gousses autour de la viande.
2. Évitez de saler une viande crue, cela pourrait la durcir.