

JEAN-CLAUDE GUÉGUEN

Compagnon du Goût à Clohars-Carnoët (29)



Rendez-vous dans le sud Finistère chez Jean-Claude Guéguen, qui revient, pour notre plus grand plaisir sur son parcours et ses valeurs. La petite quarantaine, Jean-Claude a multiplié les expériences professionnelles pour finalement s'installer à Clohars-Carnoët. A force de travail et de courage, l'affaire a progressé et s'est, même, vu décerner **le titre de Compagnon du Goût en 2010... plus qu'une fierté, un engagement de tous les jours !**

Un artisan qui a tout bon !

Jean-Claude Guéguen a commencé dans le métier avec une formation classique « j'ai démarré un apprentissage à 16 ans, sans vraiment savoir ce que j'allais faire. Mon CAP en poche, j'ai finalement enchaîné les expériences dans des boucheries artisanales, dont une grande boutique où j'ai tout appris. » Après un passage en grande distribution, Jean-Claude a la possibilité, en décembre 2000, de reprendre un commerce artisanal en baisse de régime : « **j'ai démarré avec une vendeuse. Puis au fil des années, nous avons remonté l'affaire qui ne cesse désormais de progresser. La preuve, aujourd'hui, nous sommes 5 en boutique.** »

Alors que la majorité des artisans a du mal à trouver du personnel, **Jean-Claude Guéguen a sa recette pour attirer et conserver les jeunes dans son commerce :** « j'ai formé deux jeunes bouchers et j'ai la chance qu'ils soient restés, après leurs études. Pour moi, l'important, c'est de travailler dans la joie, la confiance et la bonne humeur. **C'est pourquoi, j'ai tenu à leur transmettre toutes les valeurs de l'artisanat et à les faire travailler dans un esprit d'équipe. Si je résume, ils sont chez moi comme chez eux...** »

L'amour de l'artisanat plus fort que tout

Pourquoi être revenu dans le commerce de proximité ? « L'artisanat présente des atouts essentiels : l'indépendance car nous décidons nous-mêmes de ce que nous voulons faire ; le travail du produit dans les règles de l'art ; la vente du bon produit au prix juste. **L'artisanat correspond aussi à une éthique de travail, alliant l'accueil et le service du client, qui me semble primordiale !** »

Compagnon du Goût, la reconnaissance !

Ce passionné de saveurs a d'ailleurs été le premier artisan intronisé Compagnon du Goût dans le Finistère. Ce nouveau titre représente d'abord un plaisir et une fierté « car j'ai été sélectionné pour mon savoir-faire et pour mes valeurs. C'est aussi un symbole de reconnaissance pour nos clients : aujourd'hui, ils sont encore plus fiers de venir chez nous, car ils savent que nous sommes Compagnons du Goût. »

Pour Jean-Claude, être un bon Compagnon implique le respect du client et des valeurs de l'artisanat... une ligne de conduite qu'il ne cesse de maintenir !

Une recette simple et facile signée Jean-Claude Guéguen ?

Le filet de dinde à la moutarde

Ouvrir le filet de dinde et l'enduire de moutarde à l'intérieur et autour. Mettre une crépine pour tenir l'ensemble et ajouter un peu de lard fumé. Placer ensuite le filet à la moutarde dans une cocotte et laisser cuire 1h à 1h10, selon la taille du morceau. Une fois cuit, le filet de dinde est servi tranché et s'accompagne de carottes, oignons, champignons... Le moelleux de la viande et son goût incomparable vont ravir, à coup sûr, les plus gourmands !

UNE ADRESSE DE BON GOÛT

Boucherie Jean-Claude Guéguen
1 Rue Pierre Jacob - 29360 Clohars-Carnoët
Tel : 02 98 71 51 06

Ouverture du mardi au samedi :
8h45-12h30 et 15h00-19h00
Nombreuses spécialités à découvrir en boutique.