

PORTRAIT

Destination les Pyrénées-Orientales et le pays catalan, chez Philippe Mèle, boucher charcutier traiteur à Canet-Plage. Ce Compagnon du Goût, à l'accent chantant, nous fait partager son univers où le plaisir, la qualité et le bon goût sont rois !



Philippe Mèle



Une spécialité ?

Les boles de picolat

Mélangez les viandes hachées de porc et de bœuf avec l'œuf, le sel et le poivre. Hachez les oignons et les échalotes. Formez des petites boules, avec la moitié des oignons et un peu de mie de pain trempée dans le lait. Roulez dans la farine, puis réservez. Faites-les frire et disposez-les dans un plat.

Pour la sauce : faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez 1 cuil. à soupe de farine, la tomate et le concentré de tomate. Salez, poivrez et laissez cuire environ 10 min. Ajoutez les boules, les olives et les champignons. Laissez mijoter 1h, pour que la sauce épaississe un peu, puis assaisonnez selon votre goût. Accompagnez d'haricots blancs ou de riz.

FLASH-BACK

« Mon parcours est plutôt classique : j'ai commencé par un apprentissage en boucherie (avec un CAP à la clé), puis j'ai enchaîné par un CAP de charcutier. Je suis resté chez le même patron pendant 10 ans, avec notamment des stages de cuisine – une de mes passions – les dernières années. En 1990, je me suis mis à mon compte, avec d'abord une activité de restauration pendant 2 ans, puis ensuite un retour à mes premiers amours : la boucherie charcuterie traiteur. »

Je suis installé depuis 2001 à Canet-en-Roussillon (plage), avec mon épouse, mon fils Jérôme et seize autres salariés. Ensemble, nous gérons 2 activités : la boucherie charcuterie traiteur, puis la brasserie. »

« ETRE COMPAGNON DU GOÛT, UNE VRAIE RECONNAISSANCE POUR TOUS »

Compagnon du Goût depuis 2005, Philippe Mèle voit dans son intronisation une vraie reconnaissance de son savoir-faire, de son travail et de ses valeurs.

Outre le plaisir personnel, être Compagnon du Goût représente un

gage de qualité supplémentaire pour les consommateurs. « Mes clients savent que je suis Compagnon du Goût. Chaque animation, menée au fil des mois, permet une meilleure identification du concept et de mes engagements. »

Pour nos clients, c'est incontestablement un plus. En venant chez nous, ils sont sûrs de trouver de la qualité, mais aussi un accueil sympathique, des conseils... Ils sont de plus en plus sensibles et exigeants et c'est une bonne chose ! Je remarque que les profils des consommateurs évoluent : c'est flagrant, nous avons de plus en plus de jeunes qui, lorsqu'ils ont une réception ou veulent de la qualité, viennent directement chez nous. Ils ont besoin d'être rassurés et sont soucieux du bon produit ! »

La condition pour être un bon Compagnon du Goût ?

« Sans hésiter, aimer son métier ! »

Un produit signé Compagnons du Goût favori ?

« Le jambon cuit fermier est de belle qualité et surtout très apprécié par mes clients. »



Avec nous, vous êtes dans le bon !

UNE ADRESSE de bon goût...



Philippe MELE

6 rue de Belgique 66140 CANET-PLAGE
Tél. 04 68 80 29 73

Ouverture du mardi au dimanche : 7h30-12h30 et 16h00-19h30
Ouverture en saison, tous les jours : 7h00-13h00 et 16h00-20h00

Spécialités : fouet, boudin maison, lasagnes aux légumes confits, blanc de poulet farci aux gambas sauce petits légumes et vanille, viandes labellisées...

Pour en savoir plus : www.philippe-mele-traiteur.com