



De bouche à oreille



L'adresse !

MAISON BLANCHARD

15 rue Maréchal Leclerc
22700 PERROS-GUIREC
Tel : 02 96 23 04 91

Ouverture du mardi au vendredi :
8h-13h et 16h-19h, le samedi : 8h-13h et 15h-19h,
le dimanche : 8h30-13h00

Nombreuses spécialités : pâté de campagne, couscous, saucisses bretonnes, volailles farcies

Web : <https://compagnonsdugout.fr/compagnons-du-gout/m-blanchard/>
et <http://www.maison-blanchard.fr/>

Installé dans les Côtes d'Armor à Perros-Guirec depuis 2008, Yoann Blanchard a pris la suite de son papa. La boucherie s'est imposée peu à peu à lui. À travers ce portrait, il revient sur son parcours atypique et sur les valeurs qui font de lui un excellent artisan Compagnon du Goût !

Un parcours atypique

“ J’ai toujours baigné dans la boucherie, car mon papa, aujourd’hui décédé, était lui-même artisan boucher. Je travaillais avec lui tous les étés, mais j’ai voulu faire un peu comme tout le monde. Mon bac S et mon BTS action commerciale en poche, j’ai d’abord exercé dans une banque.” Un parcours qui change de l’ordinaire ! “Puis un jour, mon papa m’a prévenu qu’il fallait que je me décide, car il vendrait dans 5 ans. **Ce nouvel objectif en tête, j’ai fait mon apprentissage, sur le tard, à 22 ans. CAP, BEP puis BP... et aujourd’hui je ne regrette rien !**”

L'artisanat, la base de notre métier

À la tête d’une belle boutique, **Yoann et son épouse conjuguent avec brio passion et dynamisme.** “Nous sommes passés de 4 à 10 salariés. Ensemble, nous avons développé la vente de charcuteries maison, car avant nous travaillions davantage le semi-gros pour les restaurants.”

Un positionnement en phase avec sa vision du métier. “L’artisanat, c’est l’aboutissement d’un savoir-faire qu’on acquiert durant l’apprentissage. **C’est important de transmettre ce que**

l’on a appris, tout comme de développer des produits de qualité. Plus de produits authentiques, des spécialités simples et faites maison ! Nos charcuteries sont fabriquées par nos soins à base de porc Label Rouge de notre région.” **Pâté de campagne, poitrine grillée, saucisses... autant de bons produits du terroir à déguster à la Maison Blanchard !**

Des produits appréciés par le noyau de fidèles clients. “Avec le temps, nous avons remarqué qu’ils sont vraiment en quête de qualité et de transparence. Ils ont besoin d’être rassurés et de savoir d’où vient le produit, comment il a été fabriqué.”

Compagnon du Goût depuis 2017

“Avant d’être Compagnons, du Goût, nous nous sentions un peu isolés. **Maintenant, nous faisons partie d’une famille.** Ça nous rassure, ça nous motive ! Nous sommes très heureux d’être Compagnons du Goût et nos clients aussi ! Les animations en boutique, les articles dans la presse permettent de dynamiser notre commerce et faire savoir notre engagement.”
La valeur essentielle pour être un bon Compagnon du Goût ? **“D’abord, ça se mérite ! Nous devons véhiculer une image de qualité,**

mais aussi transmettre notre savoir-faire”. Côté produits Compagnons du Goût, un fétiche ? “Plutôt deux ! Le saucisson Sélection Compagnons du Goût, tout comme la terrine de foie gras aux giroles.”

Et en cuisine, une viande préférée ?

L’onglet de bœuf bien rassis et de haute qualité !

1. Demandez à votre boucher d’ouvrir l’onglet en deux.
2. Sortez la viande 15 minutes avant pour qu’elle soit à température ambiante.
3. Poivrez et snackez 5 minutes de chaque côté à la plancha.
4. Salez et laissez reposer la viande 5 minutes avant de servir.

Une recette simple et rapide ?

Le pot au feu minute (à la cocotte)

1. Pour 6 personnes, prenez 4 joues de bœuf et demandez à votre artisan de les ficeler.
2. Piquez un oignon de clous de girofle et prenez un bouquet garni.
3. Plongez-les dans la cocotte, ajoutez la viande et mouillez à l’eau froide.
4. Faites cuire la viande à la cocotte minute durant 35 minutes. Enlevez la viande.
5. Plongez les pommes de terre et laissez cuire 10 minutes.
6. Ajoutez les carottes, les poireaux et les navets et faites-les cuire 10 minutes.
7. Servez la viande bien chaude avec les légumes et un os à moelle.