



De bouche à oreille



L'adresse !



BOUCHERIE HARAND

32 Place St Jean
58800 CORBIGNY
Tel : 03 86 20 01 96

Spécialités : jambon persillé de Bourgogne, charcuteries maison, viandes élevées et abattues de façon traditionnelle à l'abattoir de Corbigny

Web : <https://compagnonsdugout.fr/compagnons-du-gout/boucherie-charcuterie-harand-et-fils-corbigny/>

Expédition de colis en 24h chrono partout en France

Direction le village de Corbigny dans la Nièvre pour faire la connaissance d'un artisan passionné à 100% par son métier de boucher charcutier traiteur.

Compagnon du Goût depuis 2012, Christophe Harand revient sur son parcours et nous dévoile sa vision du métier basé sur la qualité et l'amour du travail bien fait. Portrait à suivre !

Une histoire familiale qui perdure depuis 1941

Troisième génération de bouchers, Christophe Harand aurait pu se reposer sur son histoire familiale. Mais c'est mal connaître cet artisan qui vit et pense boucherie toute l'année. **"Je suis né dedans ! Je représente la 3^e génération de la Boucherie Harand créée en 1941. J'ai toujours voulu faire ce métier, depuis l'âge de 4 ans."**

Dès le plus jeune âge, Christophe cultive l'amour du travail bien fait. **"Après un CAP Boucherie, j'ai passé mon CAP Charcuterie puis un BEP Alimentation option traiteur. J'ai enfin obtenu mon Brevet Professionnel en boucherie."** Un beau parcours qui lui permet d'avoir une vision large du métier !

"Oui, je suis vacciné à l'artisanat !"

Christophe a toujours travaillé dans l'artisanat. Avec un brin d'humour, il se dit **"vacciné à l'artisanat, car c'est l'assurance d'un travail bien fait. On se fait plaisir tout en faisant plaisir à ses clients. Je considère mon métier comme l'affineur chez les fromagers. Et seul un artisan peut proposer ce service."**

Après avoir repris l'affaire familiale en 2003, l'aventure ne devrait pas s'arrêter de si tôt !

"Je travaille avec mon épouse et nous avons 4 employés : 1 ouvrier, 1 BP 1^{er} année, 1 BP 2^e année (mon beau-fils) et 1 CAP 1^{er} année. Nous sommes donc 6. Il est important de former les générations futures pour qu'ils reprennent le flambeau !"

Une belle équipe qui met tout son cœur à régaler sa clientèle. Des habitués du village, des jeunes, des moins jeunes. **"Nous avons bien sûr nos habitués. Mais nous avons également de plus en plus de flexitariens. Des trentenaires ou quarantenaires qui viennent chercher leur viande le week-end pour se faire plaisir. Nous avons l'avantage d'être à 2h30 de Paris et il y a beaucoup de résidences secondaires dans la région. Etant boucher éleveur, mes clients savent qu'ils trouvent dans notre boucherie des produits de tradition et de qualité."**

La qualité et rien que la qualité !

Boucher, éleveur, charcutier et Compagnon du Goût depuis 2012, Christophe a plus d'une corde à son arc. Son titre de Compagnon du Goût, il le voit comme un gage de qualité.

"Les consommateurs ne se trompent pas, ils entrent chez un artisan de qualité ! À nous ensuite de proposer les meilleurs produits et de bien connaître notre métier. Être Compagnon



du Goût, c'est un véritable engagement pour nos clients."

Christophe et son équipe ne manquent d'ailleurs pas une occasion de les mettre en appétit. **"Le jambon persillé de Bourgogne est l'une de nos spécialités. Nous proposons aussi 4 à 5 pâtés en croûte différents chaque semaine. L'été, les saucisses et les marinades faites maison sont aussi très appréciées."**

Une viande préférée ?

"Sans hésiter, le rumsteck en rôti, à la plancha ou au barbecue. À préparer simplement pour retrouver le bon goût de la viande !"

Et côté recette ?

"La blanquette de veau ou la poule au pot cuisinées de manière traditionnelle."