



Un nouvel ARTISAN EN'OR à Soissons (02)

Jean-Pierre Hamby, Boucherie Hamby, obtient la certification Artisan en'Or

Comment tout a commencé...

On peut dire que pour Jean-Pierre HAMBY, la boucherie est plus qu'une passion : c'est une grande partie de sa vie. En effet, il exerce le métier de boucher depuis plus de 45 ans maintenant. Après un CAP Boucher, un brevet de maîtrise, Jean-Pierre HAMBY, mû par une volonté constante de perfectionnement, passe de nombreux concours dans l'hexagone. En 2004, il termine finaliste au concours du Meilleur Ouvrier de France.

Pour lui, être Artisan en Or, c'est assurer la qualité du produit pour mieux satisfaire le client. Pour sa matière première, Jean-Pierre HAMBY travaille depuis 28 ans avec le même éleveur local.

Ses spécialités

Faire des préparations bouchères crues (Pot-au-feu, échine à la normande, rôti de veau pain d'épice citron, filet de poulet avec chorizo fromage de brebis...)

Pâté de campagne (primé en 2018 et 2019)

Jean-Pierre HAMBY, un Artisan en'Or

Jean-Pierre HAMBY vient d'obtenir la certification Artisan en'Or, créée il y a 10 ans à l'initiative de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Nord-Pas de Calais, portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France.

Un Artisan en'Or garantit au moins 80% de produits faits maison, une gamme de produits variée et permanente travaillée en étroite collaboration avec des fournisseurs de matières premières de la région. Il réinvente sans cesse le savoir-faire de la Région Hauts-de-France pour offrir une entière satisfaction aux consommateurs.

Avec cette nouvelle distinction, Jean-Pierre HAMBY souhaite être plus connu au niveau régional. Il a pour ambition de participer à d'autres concours pour obtenir de nouvelles distinctions par rapport à ses produits.

Pour toute demande d'interview

Jean-Pierre HAMBY | 03 23 59 04 30 | l.langlet@wanadoo.fr

A propos – www.artisanenor.fr - Facebook #artisanenor

Créée en 2009, à l'initiative de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Nord-Pas de Calais, la marque Artisan en'Or est portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France depuis 2010. 6 filières ont été inscrites dans cette démarche : boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et restauration. L'action Artisan en'Or est soutenue et financée par la Région Hauts-de-France et l'Europe au travers du Fonds Européen de Développement Régional. Les Fédérations représentatives de l'artisanat des métiers de bouche participent également au développement de la démarche Artisan en'Or.

Contact presse Artisans en'Or

Carine Martin | Agence Presstance: 0 344 544 344 – cmartin@presstance.com

