



LA RECETTE D'UN SUCCES

Un nouvel Artisan en'Or à Wavrin (59)

Laurent Saily, La boucherie des Weppes, obtient la **certification Artisan en'Or**

Changement de cap

Avant de devenir boucher, Laurent Saily travaillait dans l'industrie pharmaceutique. A l'annonce de la fermeture de la boucherie où il est client, il n' imagine pas laisser disparaître ce savoir-faire. Il décide de passer son CAP boucherie et en octobre 2016, il reprend l'établissement. Rebaptisé « la boucherie des Weppes », le commerce s'accorde, à travers ce nouveau nom, une image plus territoriale et une proximité avec les villages voisins.

Les incontournables

La boucherie des Weppes est connue pour ses incontournables rillettes de porc qui ont gagné plusieurs concours. Mais aussi pour son pâté de foie, son saucisson à l'ail et enfin son saumon fumé qu'il achète directement sur le port de Boulogne. Laurent propose également une partie traiteur où bouchées à la reine, ficelles picardes, hachis parmentier... offrent des solutions rapides pour le déjeuner.

Artisan en'Or

Certifié en boucherie, devenir Artisan en'Or permet à Laurent Saily de démontrer la rigueur et le suivi de son travail. De plus, c'est une certification identifiée par ses clients. Avec 96% de fabrication maison dans son établissement, l'artisan travaille exclusivement avec des fournisseurs de qualité comme pour le bœuf qui vient de La Chapelle-D'armentières. La qualité des viandes proposées est une priorité pour lui et surtout pour le plaisir de ses clients.

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.

A l'avenir ?

Pérenniser et faire prospérer son établissement sont les leitmotiv de Laurent... et acquérir un nouvel outil de travail serait idéal pour atteindre ses objectifs. Aussi, il se verrait bien s'installer dans le petit village de Don, traversé par la Deûle, qu'il apprécie beaucoup.

Pour toute demande d'interview

Laurent Saily - 03 20 58 72 73 / 06 49 46 35 99

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 Artisan en'Or

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