



# LA RECETTE D'UN SUCCES

## Un nouvel Artisan en'Or à Grandvilliers (60)

Vincent Hurtel, Maison Hurtel, obtient la **certification Artisan en'Or**

### Toute une vie

Vincent Hurtel a grandi dans la ferme de ses parents à Grez à quelques kilomètres de Grandvilliers. Il y croise souvent son oncle, charcutier, qui vient sélectionner les porcins pour son commerce et c'est le début d'une vocation. A 14 ans, il prend le même chemin et commence son apprentissage aux côtés de Roger Sinet, charcutier à Grandvilliers. L'établissement est repris un an après par Pascal Joly. 14 ans plus tard, c'est à son tour de prendre les rênes de la charcuterie. A 48 ans, Vincent Hurtel comptabilise 34 années au service des grandvillois.

### Les incontournables

La Maison Hurtel propose des spécialités charcutières maison comme le pâté breton à base de tête de porc ou la terrine de foies de volaille. Elle a également fait sa renommée avec ses créations traiteur comme l'œuf petit Trianon ou le millefeuille de saumon fumée et chèvre frais.

### Artisan en'Or

Certifié en charcuterie, Vincent Hurtel s'est engagé dans la démarche Artisan en'Or en discutant avec un autre certifié de la commune : la Boucherie Deguine. Un échange avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat l'a convaincu malgré un cahier des charges stricte. Mais pas de changement radical pour ce passionné du goût et de la qualité. Tout ce qu'il propose est fait maison, là où la certification en demande 80%. Vincent met l'accent sur la qualité de la viande, d'origine française, toujours sans conservateurs, et aussi sur le service et l'accueil des 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.

### La relève

Pour satisfaire la clientèle de particuliers et de professionnels avec des produits de qualité, Vincent Hurtel est entouré de 4 salariés et 5 apprentis. Prochainement, son neveu Tristan le rejoindra dans l'équipe et pourquoi pas prendra la relève.

### Pour toute demande d'interview

Vincent Hurtel – 03 44 46 76 97

### A propos – [www.artisanenor.fr](http://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](mailto:cmartin@presstance.com)