



4^e Édition de l'opération « 24h chez mon artisan boucher »



Un événement au cœur du paysage culinaire français

Pour la 4^e année consécutive, l'événement national « 24h chez mon artisan boucher » promet à nouveau de réserver des découvertes gourmandes ! Ce rendez-vous estival s'est imposé comme **un moment d'échange incontournable** entre la profession et le grand public.

Les 4 et 5 juin 2010, ce sont **plus d'un millier d'artisans bouchers** à travers la France qui ouvriront les coulisses de leur boutique pour faire découvrir ce métier au cœur de la gastronomie française.

Deux adhérents de la Marque Le Lyonnais Monts et Coteaux participent !

Hervé Boinon – 21 Grande Rue à **Sainte Foy l'Argentière**

Tél/Fax : 04 74 70 56 15

www.boinon.com

Ouvert toute l'année et tous les jours sauf le lundi

Mardi, mercredi et vendredi : de 8h à 12h30 et de 15h à 19h15

Jeudi : de 8h à 12h30

Samedi : de 8h à 12h45 et de 15h à 19h15

Dimanche : de 8h à 12h



Henri Charvolin – 80 Rue de Lyon à **Saint Symphorien sur Coise**

Tél/Fax : 04 78 48 42 16

Ouvert toute l'année et tous les jours sauf le lundi

-mardi et vendredi de 7h à 12h30 et de 14h30 à 19h

-mercredi de 7h à 19h

-jeudi de 7h à 12h30

-samedi de 7h à 12h30 et de 14h à 18h

-dimanche de 7h à 12h



L'engagement de la Marque et de ces artisans bouchers s'appuie sur 4 principes :

- ✦ **Authenticité des savoir-faire** : production et/ou transformation sur le territoire, provenance de la viande en région Rhône Alpes
- ✦ **Logique artisanale** : processus de production devant faire appel à la main de l'homme
- ✦ **Respect d'un code de pratiques professionnelles** : conformité au cahier des charges
- ✦ **Dynamique collective** : actions de promotion, découverte du territoire, ouverture des sites de production.

Deux jours de festivités bouchères avec, pour point d'orgue, l'Apéro du Boucher !

À travers les « 24h chez mon artisan boucher », **la profession se mobilise pour célébrer un métier** dont on ne connaît pas toujours toutes les ficelles... C'est donc une occasion rêvée pour les Français de **s'immiscer dans le quotidien** d'un spécialiste des bonnes viandes.



Partage, échange, dégustations de viande de bœuf, découvertes en tous genres... **Ces deux jours de portes ouvertes festives et conviviales** permettront de **révéler certains secrets** de l'artisan boucher au gré d'un programme **haut en couleurs et en saveurs** : comprendre les techniques, découvrir l'art de choisir et de travailler la viande de bœuf, de la cuisiner au mieux, déguster des produits de qualité...

Et parmi les animations phares, l'Apéro du Boucher ! **Le vendredi 4 ou le samedi 5 juin 2010**, tous les artisans bouchers participants offriront l'Apéro du Boucher dans leur boutique ! Un moment de pure convivialité et de ravissement des papilles !

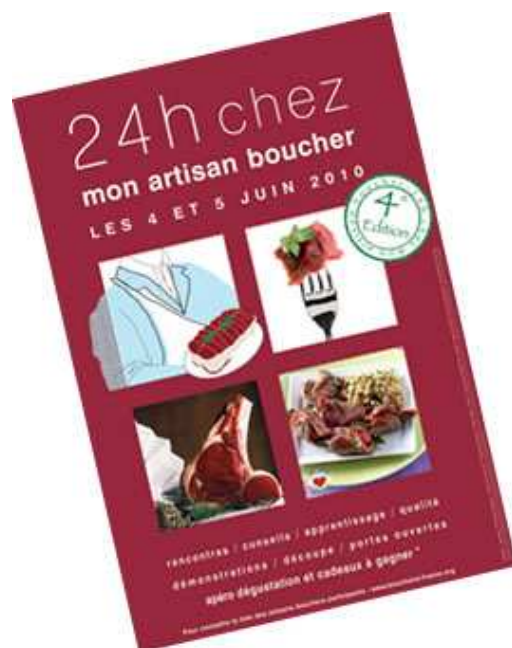
Les gastronomes de **toutes les régions de France** pourront s'inviter dans la boutique de leur artisan boucher préféré car si ce rendez-vous est d'envergure **nationale**, c'est avant tout un événement qui doit son succès à **la proximité au lien privilégié** qui relie l'artisan à sa clientèle.

Artisan boucher, un métier dynamique et plein d'avenir pour des jeunes en quête de vocation

« 24h chez mon artisan boucher », c'est aussi l'occasion pour la profession de **montrer aux jeunes et à leur environnement éducatif la beauté de ce métier ancré dans le patrimoine culinaire français.**

L'enjeu est de taille, il s'agit de leur prouver que le métier d'artisan boucher est plein d'avenir et qu'assurer la relève d'une profession aussi enviable que celle-ci s'impose. En effet, chaque année, pas moins de **4 000 postes sont à pourvoir**, autant de perspectives **d'avenir et de prospérité** pour qui est en quête d'orientation, en ville comme en milieu rural.

Plus d'informations sur le site internet : www.boucherie-france.org



Service de presse VFC Relations Publiques
14, rue Carnot - 92309 Levallois Perret Cedex
Tél. 01 47 57 67 77 – Fax. 01 47 57 30 03
Contacts presse
Caroline de Saint Albin : cdesaintalbin@vfc.fr
Vanessa Dalous : vdalous@vfc.fr

Confédération Française de la Boucherie Charcuterie Traiteurs (CFBCT)
www.boucherie-france.org
Le métier d'artisan boucher expliqué aux jeunes sur www.jedeviensboucher.com

Service de presse Marque Le Lyonnais Monts et Coteaux
Mairie – 69850 Saint Martin en Haut
Tél. 04 78 48 57 66 – Fax. 04 78 48 56 05
Contact presse
Emilie Tabardel : contact@le-lyonnais.org
www.le-lyonnais.org