

Le bonheur est dans le pré... Mais aussi dans votre assiette !



Pascal, le chef boucher du rayon boucherie du Leclerc St Martin vous propose les prix de la grande distribution mais, avant tout, il a la démarche d'un véritable artisan passionné par son métier.

Il va choisir ses bêtes sur pied dans des élevages qu'il connaît bien. Celui dans lequel il se fournit est une entreprise familiale depuis plusieurs générations et Pascal a fait son apprentissage de boucher avec le propriétaire de l'élevage. Au-delà du respect professionnel qu'ont les deux hommes, une véritable histoire d'amitié les lie. Les deux compères se font totalement confiance et c'est tout naturellement que Pascal se rend régulièrement dans l'élevage de son ami pour sélectionner et voir évoluer les bêtes. Il affine sa sélection au fil des mois d'élevage et il repère en professionnel averti qu'il est, celles qui ont le potentiel pour vous offrir une belle côte de bœuf et des morceaux d'exception. Pascal se rend aussi sur les foires et les marchés régionaux pour acheter des bêtes de concours. Les bêtes sélectionnées répondent à un cahier des charges très exigeant, notamment au niveau de leur alimentation et passent toutes par la Maison Arsicaud, éleveur très réputé depuis 1890, qui les prépare afin d'obtenir une qualité gustative optimale.

On est bien loin du responsable de rayon qui voit arriver sa viande par camion sans connaître, avec précision, de quel élevage et dans quelles conditions les bêtes ont été élevées. C'est un savoir-faire précieux et des produits de qualité que Pascal et son équipe vous offrent, avec l'amour de leur métier. Au-delà de la sélection des bêtes, Leclerc St Martin dispose d'un laboratoire où la viande est préparée avec les mêmes soins et la même exigence que chez un artisan et ce avec des normes très rigoureuses. Les volumes d'achat importants permettent d'avoir des exigences avec les fournisseurs tant au niveau de la qualité que des prix.

Leclerc St Martin est fidèle à sa politique de mise en avant des producteurs locaux. En effet, plus de 7 % de son chiffre d'affaires est réalisé avec des produits du terroir alors que la moyenne nationale, dans la grande distribution, est d'environ 1 %.

Pascal, votre chef boucher, Julien son adjoint et leur équipe de bouchers, Jean-Michel, Christophe, Guillaume, Jean-Luc et Mélanie au conditionnement, vous garantissent une viande d'exception avec les habituels prix Leclerc !

Chez Leclerc St Martin, le respect des métiers, des hommes et de leurs traditions est, avec votre satisfaction, une véritable priorité.

E. Leclerc 
SAINT-MARTIN-DE-RÉ

Route de la Flotte - Tél : 05.46.09.42.80

