

Bruno Assimon & Victor Étienne
© CD36

ÉCONOMIE

Bruno Assimon & Victor Étienne

Charcutiers traiteurs

Reconnus pour l'excellence de leurs produits, les charcutiers traiteurs Bruno Assimon et Victor Étienne se livrent avec passion sur leur métier.

Publié le 10 juillet 2023

Charcutier traiteur Assimon

Bruno Assimon, c'est d'abord un héritage. Celui d'une génération, un métier artisanal auquel il a goûté très jeune. « *Je pense que comme beaucoup de fils de charcutiers, je suis tombé dedans tout petit. En 1965, mes parents ouvraient leur boutique que j'ai reprise par la suite avec un parcours de plusieurs années dans ce milieu* ».

« *Si je devais qualifier ce qui fait un bon charcutier, c'est d'abord la passion. La volonté de connaître sa marchandise, s'assurer de sa localité et la transformer pour satisfaire nos clients. Il est indispensable dans cette activité de garantir la qualité de nos produits et faire fonctionner le commerce de proximité* ».

Au fil de l'étalage, de nombreux mets de qualité, du jambon roulé, du pâté de tête à l'ancienne, les rillettes de rillons mais aussi le traditionnel boudin noir. Ce n'est pas tout, des plats préparés sont aussi présents. « *Depuis que j'ai repris l'affaire familiale, j'ai décidé de me diversifier, le mode de consommation a évolué donc nous avons développé toute une partie traiteur, des plats préparés qui rencontrent un franc succès, notamment auprès des commerçants qui viennent le midi acheter leur plat du jour* ».

Engagé dans le syndicat des charcutiers de l'Indre et détenteur du label qualichef, Bruno Assimon ne cesse de vouloir satisfaire sa clientèle Aigurandaise mais aussi de ceux venant de la Creuse. « *Notre clientèle, c'est beaucoup de personnes âgées, je pense que cela reflète notre démographie locale. Mais de façon globale, j'ai un peu toutes les tranches d'âge qui viennent dans ma boutique avec toujours l'envie de les satisfaire* ».

> Je suis heureux de voir des jeunes comme Victor Étienne qui entreprennent dans le Département. Nous n'avons pas un métier facile, si de mon côté, je suis en fin de carrière, la sienne est devant pour faire briller notre savoir-faire local.

Au fin gourmet levrousain

Faire plaisir et sauver des vies, voici les deux passions de Victor Étienne, dirigeant de la boucherie, charcuterie et traiteur "Au Fin Gourmet Levrousain". Le nom Étienne n'est pas inconnu pour les Indriens puisqu'il s'agit d'une institution depuis 1928 dans laquelle se succèdent les générations. Dès l'entrée dans la boutique, notre regard se pose sur ce qui fait parler de Victor Étienne : le pâté de Pâques. « *Évidemment, nous sommes connus pour cette recette. Cela fait deux ans que nous allons à Paris pour le Salon de l'Agriculture, que nous gagnons des prix locaux, notamment lors de la foire de Pâques de Levroux et de ce fait que notre recette traverse les frontières du Département. À travers ce produit, je souhaite promouvoir, grâce à une AOP, tout notre savoir-faire local et ainsi valoriser les produits du terroir* ».

Si le plaisir occupe une place importante pour Victor Étienne, sauver des vies est aussi au cœur de son engagement. « *En plus de mon métier de bouche, je suis sapeur-pompier. Cette double fonction me prend beaucoup de temps, mais j'y trouve un certain équilibre et surtout des connexions. Le management public et privé est totalement différent. J'aime m'inspirer de ce que je vis avec le SDIS 36 pour apporter une plus-value à mon entreprise. Comme chez les sapeurs-pompiers, je responsabilise chaque employé avec des missions précises et des formations complémentaires, pour développer leurs compétences et apporter ces apprentissages au sein de l'entreprise. De plus, le fait d'être retourné en bas de l'échelle chez les pompiers, me permet de changer de contexte professionnel, de déconnecter et de revenir avec des idées nouvelles, à Levroux* ».

> Bravo pour cette belle carrière et le partage de son savoir-faire pour valoriser nos produits locaux. L'ancienne génération de charcutiers traiteurs n'a pas connu le même contexte qu'aujourd'hui mais c'est grâce à eux que notre métier a évolué et continue d'être reconnu.

DÉPARTEMENT DE L'INDRE
Place de la Victoire et des Alliés CS20639
36020 Châteauroux

Lundi au Vendredi : 8h15 à 12h30 - 13h30 à 17h

02 54 27 34 36