

Ouverture de la boucherie L'Artisan Boucher

Lévis, le vendredi 4 juin 2010 – La boucherie L'ARTISAN BOUCHER a ouvert officiellement ses portes le 1^{er} juin dernier. Les propriétaires Roger Lelong et Régis Pelletier ont bénéficié de l'accompagnement de la Société de développement économique de Lévis (CLD) et d'un soutien financier de 8 000 \$, en vertu du programme Triple F, pour le rachat de la boucherie Fabien Gagné qui a pignon sur rue depuis 1983, au 5425, boulevard de la Rive-Sud à Lévis.



Roger Lelong et Régis Pelletier, propriétaires

« Ce sont les compétences et l'expérience des promoteurs et surtout le maintien d'un service de proximité qui ont amené la SDÉ Lévis à investir dans le projet d'affaires », mentionne Mario Rochette, conseiller en développement à la SDÉ Lévis.

La contribution de la SDÉ Lévis a permis aux entrepreneurs de compléter les travaux d'amélioration des locaux et d'acquérir des inventaires adaptés à la vocation que les promoteurs veulent donner à leur commerce.

Point de ralliement aux amateurs de bouffe européenne

MM. Lelong et Pelletier visent à faire de leur boutique gourmande un commerce dont les produits de marque seront reconnus de tous les fins gourmets.

« La SDÉ Lévis nous a apporté un soutien important lors de la transaction et nous aide encore », précise M. Lelong. Ce dernier a encore plusieurs projets en tête dont celui de pouvoir présenter ses produits au Marché public de Lévis.

D'origine française, M. Lelong possède une expérience en boucherie depuis près de 30 ans. Il a appris à dépecer la viande à la méthode française, ce qui consiste à pratiquer des coupes différentes et à apprêter les viandes avec des recettes maison qui sortent de l'ordinaire.

De son côté, M. Pelletier travaille dans le domaine de la boucherie depuis plus de 26 ans dont 23 ans dans le commerce qu'il acquiert avec son partenaire.

L'entreprise se spécialise dans la charcuterie française en offrant des produits frais et de première qualité, notamment des viandes sans hormone, de la rillette, des saucissons secs, des pommes de terre dauphinoises, etc.

Gageons qu'ils réussiront à devenir la référence à Lévis pour les produits de viandes préparées de façon artisanale unique à leur boucherie.

- 30 -

Source : Valérie Beaulieu
Conseillère en communication
418 837-4781 P.14
vbeaulieu@sdelevis.com