PORTRAIT

Après un apprentissage puis de multiples expériences pour parfaire son savoir, Patrick Jehenne, boucher charcutier traiteur, a finalement repris un commerce traditionnel à Goincourt, il y a 5 ans. Une adresse de qualité, où le bon goût est toujours au rendez-vous !

Patrick Jehenne

LE TRAVAIL DANS LES RÈGLES DE L'ART

"Quand on apprend un métier, on a envie de transmettre notre savoir-faire et de travailler la qualité. Pour moi, **le commerce traditionnel est synonyme de qualité, de travail dans les règles de l'art, de fraîcheur et d'accueil.**

A nous de donner le maximum, en **fabriquant le produit de la plus belle manière pour faire des clients heureux !** Il faut savoir aussi se remettre en cause, suivre des formations pour toujours évoluer et **être au top de la profession !**"

FIER D'ÊTRE COMPAGNON !

"Tous nos produits sont fabriqués de manière artisanale. Avec mon frère, nous exerçons notre métier de la plus belle manière ! En devenant Compagnons du Goût, nous avons la possibilité de **sortir de l'anonymat et surtout de se distinguer.**

La profession est en perte de vitesse, mais **avec les Compagnons, nous sommes tous motivés pour dynamiser et faire perdurer notre métier.** Passionnés, nous nous engageons à transmettre le bon goût à nos clients... d'ailleurs, ils nous le rendent bien car ils sont fiers de notre titre de Compagnons."

PLUS ON EST NOMBREUX, MIEUX C'EST !

"**Etre Compagnon du Goût, c'est aussi faire partie d'un réseau et partager un même esprit.** On peut dialoguer avec d'autres confrères : la preuve, je suis parti en vacances à Narbonne et j'en ai profité pour passer un moment avec mon confrère Mollinier. **C'est l'occasion de parler de notre activité, d'échanger des recettes, des astuces...** On peut compter les uns sur les autres, c'est vraiment positif !"

VŒU DE COMPAGNON...

"**Que les clients arrêtent de penser que la viande fait grossir !** Il faut manger de tout, des produits de qualité, en quantités suffisantes, sans excès. Les clients d'aujourd'hui achètent avec les yeux et achètent du prix... Nos clients sont souvent surpris de voir notre jambon "maison" avec la couenne et le gras. **Nous devons les rééduquer en les sensibilisant au plaisir des goûts authentiques !**"

DÉLICE de Compagnon !

Filet mignon aux morilles

Faites cuire le filet mignon 20 minutes au four. Pendant la cuisson, préparez une sauce à base de morilles, de fond de veau et de porto. Sortez le filet, tranchez-le et accompagnez-le de tomates provençales ou d'haricots fagots. Assaisonnez si besoin, puis recouvrez de sauce...

Un délice pour les papilles !

LA BONNE adresse

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR "CHEZ PATRICK"
• TÉL. 03 44 45 15 09
5 RUE JEAN JAURÈS – 60 000 GOINCOURT

Ouverture du mardi au jeudi : 7h45-13h et 15 -19h30, vendredi-samedi : 7h30-19h30 non stop

Boudins blancs et noirs, porc fermier, veau du Périgord, agneau de Poitou-Charente, terrine d'andouilles, foie gras maison...