

Lionel Bonsoir et son équipe récompensés

C'est en regardant son oncle travailler que Lionel Bonsoir a voulu devenir boucher. Après avoir passé son CAP chez Roland Bey à Danjoutin, il décroche son brevet professionnel chez Didier Guittard à Belfort. Passionné par le contact avec la clientèle, il postule pour un emploi en 1997 chez Auchan. En 2000, il devient le plus jeune chef de rayon de toute l'entreprise.

Aujourd'hui, à 36 ans, son champ d'action est un peu plus étendu encore et il s'efforce de transmettre sa rigueur à toute son équipe. Le boucher, qui fait preuve d'un réel savoir-faire et de beaucoup de dynamisme, parle avec passion de son métier. Il suffit simplement de l'écouter pour en apprendre beaucoup sur la qualité, la traçabilité, les achats ou la mise en valeur du rayon. C'est donc tout naturelle-

ment qu'avec son équipe, il a participé aux « trophées du cercle des viandes d'excellence ».

S'adressant aux boucheries artisanales mais aussi aux grandes et moyennes surfaces, ces trophées récompensent celles et ceux qui s'impliquent dans la promotion et la commercialisation des viandes de qualité comme le Label Rouge par exemple.

Premier prix boucherie grandes et moyennes surfaces, catégorie bœuf

Sur ses étals, Lionel Bonsoir propose de la viande bovine limousine au prix standard ainsi que des produits attractifs en tête de gondole. Le boucher organise des animations avec des élèves et il lui arrive même d'acheter des bêtes primées.

Toutes ces initiatives et les bons conseils qu'il prodigue



■ Lionel Bonsoir et son équipe ont brillé aux trophées du cercle des viandes d'excellence à Biarritz.

aux clients ont permis à Lionel Bonsoir et son équipe de décrocher le premier prix boucherie grandes et

moyennes surfaces, catégorie bœuf. La distinction a été remise à Biarritz, lors de la dernière assemblée généra-

lede la fédération interprofessionnelle. Chaque prix est doté de 1.000€ et assorti de nombreux avantages professionnels.