



La passion de la viande

Les bouchers Colruyt sont passionnés par leur métier. Thierry, chef boucher au Colruyt de Morlanwelz, a un faible pour la viande de qualité. Il prend plaisir à écouter les réactions positives des clients. « Ma plus grande joie ? Des clients satisfaits, tant par notre service que par la qualité de notre viande. »

L'œil du boucher

Chez Colruyt, la viande est découpée et préparée par des professionnels formés pour vous offrir le meilleur. Thierry : « *Juste avant la saison du gibier par ex, nous avons suivi, avec nos bouchers, un atelier préparatoire. Nous y avons découvert les saveurs typiques que présentent entre autres les viandes de biche, de chevreuil et de marcassin. Nous y avons même cuisiné afin de pouvoir aider au mieux nos clients qui ont des questions sur les goûts et les types de préparation.* »

La passion et le savoir-faire de Thierry ne se limitent donc pas à la découpe de la viande. « *Je suis fier de mes produits* » ajoute-t-il. « *Et cela, les clients le goûtent aussi. Je propose uniquement de la viande que je choiserais pour mes enfants.* »



En contact avec le client

La relation directe avec la clientèle est très importante pour Thierry. « *Les clients sont aussi à la recherche de conseils : sur la quantité, la qualité et la préparation de nos produits. Je remarque cela également en magasin. Les clients s'adressent directement à nous lorsque nous sommes en train de remplir le comptoir. C'est un témoignage de confiance.* »

Conseils et explications

Selon Thierry, les bouchers Colruyt se distinguent par leurs connaissances. « *Nous pouvons expliquer aux clients ce qu'ils ont dans leur assiette. Nous sommes réellement contents de travailler avec de la viande de qualité et fiers quand les clients nous disent que cette viande de qualité n'est disponible que chez nous.* »

“ Lorsque je suis en train de remplir le comptoir de viande, les clients m'interpellent. Ils me font confiance.

Fier de son métier...

Des clients satisfaits, tout est là. La gratification que cela apporte est inestimable pour Thierry. « *Lorsqu'un client vous dit que la viande et la recette conseillées ont rencontré un énorme succès, ou qu'il n'a jamais mangé un si bon rôti, c'est une belle reconnaissance.* »