Les Trophées du Cercle des Viandes d'Excellence 2013 :

Une moisson de récompenses pour les Viandes Bovines limousines Label Rouge et leurs Bouchers Blason Prestige.

La remise des Trophées du Cercle des Viandes d'Excellence s'est déroulée le 6 juin dernier au Mans, à l'occasion de l'Assemblée générale de FIL Rouge (Fédération Interprofessionnelle des Viandes Label Rouge, IGP et AOC) et de FedeLIS (Fédération Label Rouge, IG et STG).
Ces Trophées récompensent depuis 6 ans les meilleurs Bouchers de France engagés en signes officiels de qualité dans au moins une espèce –bœuf, veau, agneau, porc – en boucherie artisanale ou GMS. Ce concours est ouvert aux démarches Label Rouge, aux IGP (Indication géographique protégée) et AOC/AOP (appellation d'origine contrôlée / protégée).
Ce concours ne cesse de gagner en notoriété et cette année la compétition, pour accéder à ces récompenses prestigieuses, a été particulièrement rude entre de très nombreux candidats de grande qualité. Le jury a tenu compte du savoir-faire, de la fidélité et de l'implication dans les démarches qualité, des actions de promotion et de développement, des relations avec les filières de production, pour désigner les lauréats 2013. Et nos Bouchers engagés en Bœuf Limousin Label Rouge et en Veau du Limousin Label Rouge ont réalisé une véritable moisson de récompenses !
Claude Nicolet à Aubusson(23), 1er prix en catégorie Bœuf Boucherie artisanale, **Régis Lavarini – Auchan** Dardilly (69), 1er prix en catégorie Bœuf GMS, et récompense suprême, **Ghislain Compozieux** à Cahors (46) Grand Prix de la Boucherie Artisanale pour son engagement en Veau du Limousin.

Extrait du palmarès 2013 :
<u>Boucherie artisanale</u>
• 1er prix Bœuf : Claude NICOLET, Boucherie Nicolet (23 Aubusson)-Bœuf Limousin Blason Prestige.
<u>Boucherie GMS</u>
• 1er prix bœuf : Auchan Dardilly, Régis LAVARINI (69)- Limousin Junior Qualité Limousine.
3e prix : Cora Massy, Yannick KONS (91)- Bœuf Limousin Qualité Limousine.
<u>Grand Prix</u>
• Grand Prix Boucherie Artisanale : Ghislain COMPOZIEUX, Boucherie Compozieux (46 Cahors)- Veau Fermier du Limousin Blason Prestige.

Ainsi, c'est le talent et la motivation de ces Bouchers qui sont récompensés. C'est aussi une belle reconnaissance pour les viandes bovines limousines qui raflent 3 prix sur 4 dans les catégories bœuf et veau. A noter également que nos lauréats, Ghislain Compozieux et Claude Nicolet distribuent l'ensemble de la gamme des viandes limousines de Limousin Promotion, le Bœuf Limousin, le Veau du Limousin Blason Prestige et le Porc du Limousin. Ces résultats confirment que nos actions de communication portent leurs fruits, que nos marques Blason Prestige et Qualité Limousine sont attractives pour les distributeurs et qu'elles sont les préférées des consommateurs.
L'Excellence passe bien par Blason Prestige !

Claude Nicolet à Aubusson, meilleur Boucher bœuf 2013 :

Claude Nicolet et son épouse

Les viandes sous signes de qualité, Claude Nicolet les connaît mieux que personne ! Cela fait 22 ans qu'il s'est engagé dans la filière Label Rouge Blason Prestige... Et son engagement a déjà été récompensé : en 2006, il a obtenu à l'occasion du Salon International de l'Agriculture un Blason d'Or dans les catégories bœuf, veau et porc.

" La fait d'avoir réussi à fidéliser une clientèle issue de tous horizons, tout au long de ces années, grâce à la qualité et au goût de mes viandes, me fait dire que je ne me suis pas trompé, il y a 22 ans, en m'engageant dans cette filière."

Régulièrement, Claude Nicolet organise des matinées dégustation accompagné de son confrère et voisin Patrick Soulière, restaurateur engagé lui aussi en Blason Prestige. Mais aussi à destination des jeunes auprès desquels il s'implique pour véhiculer son savoir, sa passion et l'importance de « manger moins mais mieux : et pour cela, sa réponse est la suivante : « faisons confiance aux viandes Blason Prestige issues du terroir local. »

La Boucherie de Claude Nicolet, aux halles rue des Déportés à Aubusson, assurément une bonne adresse pour les amateurs de bonnes viandes !

Ghislain Compozieux à Cahors, Grand Prix de la Boucherie Artisanale 2013

L'amour du métier de boucher et la passion des viandes sous signes de qualité, c'est son père qui lui a transmis. Depuis l'enfance, il rêvait de reprendre les rênes de l'affaire familiale... Ce rêve est devenu réalité en 2007. Mais si le patron a changé, les produits et savoir-faire sont restés les mêmes ! *"Les viandes sous signes de qualité ont fait la réputation de la boucherie Compozieux, sous l'ère de mon père ! Aussi, j'ai naturellement fait le choix de perpétuer cette relation avec le Label Rouge Blason Prestige, quand j'en ai pris la tête. Je suis particulièrement fier de faire aujourd'hui parti des 100 bouchers français qui commercialsent des labels dans toutes les espèces (bœuf, veau, agneau et porc)".*

Ghislain Compozieux ne travaille que des carcasses entières, et ce pour les 4 viandes : il les valorise en intégralité par des préparations bouchères.

La Boucherie Compozieux, 26 rue Denis Forestier à Cahors, c'est un concentré de qualité : 4 viandes label rouge (3 étoiles au cercle des viandes d'excellence), une boutique toujours bien tenue et une vitrine bien achalandée, des animations régulières, une identité limousine forte et un boucher passionné qui véhicule à merveille le message Label Rouge Blason Prestige !

Contact presse : Michel Ensergueix – direction@blasonprestige.com tél 05 55 10 37 96