

LA FINE BOUCHERIE

Un établissement d'exception au cœur de Toulouse



10

LMA : VOTRE BOUCHERIE A ACCUEILLI SES PREMIERS CLIENTS FIN AOÛT. VOUS ÊTES INSTALLÉ EN HYPER-CENTRE TOULOUSAIN. UN EMPLACEMENT STRATÉGIQUE ?

Philippe Setsoua : Pour travailler et vendre des produits de qualité, il me fallait un environnement commercial propice et porteur d'une image positive et dynamique. C'est ce qui explique cette implantation. Je suis parti de zéro en reprenant un local qui hébergeait une agence intérim. J'ai donc tout refait à neuf. J'ai voulu un confort d'achat pour ma clientèle, avec des produits parfaitement bien mis en valeur et une mise en scène choisie avec ma chambre froide dont la vitrine permet de voir en magasin les produits carnés que je travaille.

LMA : QUELS TYPES DE PRODUITS TRAVAILLEZ-VOUS ?

P. S. : J'ai fait le choix du goût et de la qualité. Je sélectionne mes fournisseurs en me rendant directement chez eux. Je

suis attentif à ce que je propose à ma clientèle et je veux être en capacité de les renseigner sur leur origine, leur méthode d'élevage. Je propose à mes clients aussi bien du porc noir de Bigorre, de la blonde de Galice, du bœuf de Coutancie, du jambon Maldonado... Les fins connaisseurs se reconnaîtront dans ces appellations. Je les sélectionne selon des critères gustatifs très précis afin de répondre aux exigences de ma clientèle, soucieuse d'avoir dans son assiette des produits de grande qualité et du goût.

LMA : POURQUOI VOUS ÊTES-VOUS POSITIONNÉ SUR LE HAUT DE GAMME ?

P. S. : J'ai toujours été passionné par la matière, par la viande. Pour moi, c'était une évidence de travailler comme artisan boucher. J'ai été formé à l'École Supérieure des Métiers (ESM) de la Chambre de métiers et de l'artisanat de la Haute-Garonne où j'ai obtenu mon CAP. Il s'agissait pour moi d'une reconversion puisqu'à l'origine j'étais titulaire d'un BTS

LA FINE BOUCHERIE

Gérant : Philippe SETSOUA

Adresse : 62 rue de Metz - 31000 Toulouse

Tél : 05 62 26 71 20

Forme juridique : SARL unipersonnelle

Création : 19 mars 2015

Facebook : www.facebook.com/La-Fine-Boucherie

maintenance industrielle. Durant mes années d'apprentissage, j'ai acquis les fondamentaux de la profession notamment auprès de la grande distribution. Néanmoins, malgré la très bonne expérience, j'ai été frustré de ne pas pouvoir travailler avec des produits de grande qualité. Je veux proposer ce qu'il y a de meilleur sur le marché. J'associe également mes deux apprentis, dont l'un est en formation à l'ESM, puisque nous rendons visite aux producteurs ensemble. Le conseil au client et la vente passent aussi par une parfaite connaissance du produit et de l'éleveur. C'est aujourd'hui ce qui me permet de fidéliser et de développer ma clientèle.