

REPORTAGE

Témoignages de Lauréats de nos concours

Nous avons demandé à quelques-uns des lauréats ce qu'une participation à nos concours représentait pour eux. Voici quelques témoignages recueillis ...

Cédric Mortier a été couronné Meilleur Boucher de Belgique 2021-2025, remportant en 2021 le trophée national du meilleur jambon cru à l'os artisanal et celui du meilleur saucisson de Paris.



Rien que le fait de participer au concours est déjà une chouette expérience. Cela crée une belle ambiance dans l'équipe, tout le monde se préparant pour cette journée. On collabore à la mise au point d'un produit et aux préparatifs et on attend le résultat ensemble, avec impatience. Participer au concours a une action motivante pour vos collaborateurs (et pour vous-même).

Autre point positif : il y a plusieurs « vainqueurs ». Vous avez remporté une médaille d'or avec un produit ? Vous êtes vainqueur dans une catégorie ? Rien que là, vous pouvez déjà en tirer bénéfice pour votre entreprise !

En participant au concours, notre but initial était de savoir où nous en étions avec nos produits. Que pense un jury professionnel de nos produits et où pouvons-nous encore les améliorer ?

Si vous saisissez l'occasion de faire goûter et évaluer vos produits par un jury de professionnels, il y a beaucoup à apprendre.

Le fait qu'en plus, nous en soyons sortis grands vainqueurs, a eu un très grand impact. Nos collaborateurs sont fiers de pouvoir travailler chez « Le Meilleur Boucher de Belgique » et nos clients actuels sont superfièrs de leur boucher ...

Notre expérience nous a appris en outre que les médias sautaient aussi sur une telle occasion, ce qui vous permet de tout à coup atteindre une bien plus grande région. Si vous soignez bien ces nouveaux clients, ils reviennent régulièrement chez vous : une conséquence tout à fait positive donc.

Andreas et Jana Decruyenaere ont remporté un Eurobeef d'Argent en 2015 et en 2018 et l'Eurobeef d'Or en 2021.



J'ai grandi dans une famille où la fierté professionnelle nous a été inculquée dès la plus tendre enfance. Mon père avait déjà remporté un trophée national en 1982 pour ses salaisons.

Enfant, j'étais déjà fasciné par « l'Eurobeef ». Quand j'étais enfant, aller au salon, à l'époque encore à Bruxelles, était une journée que nous nous réjouissions de voir arriver. Tout goûter, regarder les machines et évidemment aller voir les produits de Papa et Maman.

Après avoir obtenu mon diplôme de comptable, mon épouse et moi-même avons finalement quand même opté pour la vie de bouchers. Ayant deux mains gauches, j'ai d'abord dû sérieusement apprendre à travailler avec un couteau. Mais une fois que j'y suis arrivé, j'ai reçu carte blanche de mon frère à l'atelier. Un atelier où était fabriqué 50% de ce qui se trouvait dans notre comptoir. 4 ans plus tard, c'est même 80% qui y était fabriqué.

Les gens appréciant nos produits maison, j'ai décidé de faire quelque chose qui n'avait plus été fait depuis 25 ans chez les Decruyenaere : participer aux concours.

Lors de l'édition 2011, j'ai participé avec 21 produits maison de notre assortiment et un plat. J'ai obtenu 9 médailles d'or, 9 d'argent et 4 de bronze. Nous étions très satisfaits et nos clients très fiers de notre résultat, qui a fait parler de nous dans les médias locaux.

Peut-être le plat nous a-t-il déjà coûté le podium à l'époque ? Qui sait ???

En 2013, j'ai participé sans plat. La conception et le montage d'un plat, ce n'était pas mon truc. J'ai donc beaucoup expérimenté avec les charcuteries. Pour nous, cela a été une édition moins réussie, avec seulement 7 médailles d'or. La déception que j'ai ressentie à ce moment-là s'est transformée plus tard en motivation et en faim de victoire pour ce qui allait arriver à l'avenir ...

En 2015, nous avons tout à coup remporté l'Eurobeef d'argent ! Quelle fierté pour nous ! Partager un podium avec un Thomas Gritten ou un Didier Van de Castele, des valeurs sûres quand il s'agit de remporter des prix : c'était inimaginable !

En 2018, nous avons remporté un Eurobeef d'argent pour la 2ème fois d'affilée. Pour moi, cette reconnaissance était encore plus belle qu'un trophée national pour mes salaisons. Avec mon jambon Fort 4, j'ai remporté, 36 ans après mon père, un trophée national pour les salaisons. Cela fait quand même quelque chose ... !

En 2021, ma participation a été une surprise, même pour moi ! Je n'allais pas participer, jusqu'à ce que les formulaires d'inscription soient publiés dans la Boucherie Belge. Je me suis inscrit le tout dernier et ce serait mon dernier essai d'obtenir un Eurobeef d'or.

Et puis là enfin, après un parcours de 5 participations en 10 ans, le summum ! L'Eurobeef d'or ! Nos clients se joignent à nous dans notre belle histoire : la confiance qu'ils ont dans leur boucher est grande. J'ose affirmer que le concours Eurobeef a fait de moi un encore meilleur artisan.

Quand on participe à un concours, ce n'est pas pour l'argent ou pour les prix, mais pour savoir où on en est comme professionnel. Toute expérience réussie à Eurobeef est entretemps devenue une valeur sûre dans mon comptoir. Ça en dit suffisamment, je pense.

Ne pas avoir essayé est toujours une erreur. Le mot d'ordre, c'est participer !

Joran et Amber Delbaere ont été Finalistes du Concours Officiel d'Excellence du Meilleur Boucher de Belgique : ils ont remporté le trophée national comme Lauréats dans la catégorie produits de viande artisanaux.



Depuis que nous avons été finalistes du Concours Officiel d'Excellence du Meilleur Boucher de Belgique, notre renommée s'est encore accrue.

Les nombreuses réactions positives de nos fidèles clients nous ont aussi fait très plaisir. C'est un stimulant pour continuer à travailler de manière artisanale, avec la passion du métier. Et outre toutes ces réactions positives, nous avons également pu attirer beaucoup de nouveaux clients.

La réception au Palais d'Egmont à Bruxelles et la photo avec le Premier Ministre De Croo, ont été d'énormes stimulants supplémentaires pour notre boucherie.



Brochette géante aux pâtes grecques

Ingrédients

- 1 rôti de porc The Duke of Berkshire®
- 3 grosses tranches de lard de poitrine
- 5 grands champignons bruns de Paris
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Origan
- 1 grand oignon blanc
- Pâtes grecques
- Poivron rouge et poivron vert
- Beurre

Envie de connaître la
recette complète ?
www.dukeofberkshire.eu



Si ça coûte beaucoup d'efforts et de temps pour préparer un tel concours, avec la satisfaction et la reconnaissance qui s'en suivent, ça en vaut certainement la peine ...

Les écoles de boucherie sont également fans de nos concours. Voici un témoignage de Bert Vogels, Conseiller Technique à l'école PIVA, à Anvers.

 Nous avons participé à la Juniorcup 2021 avec le 3ème degré, dans diverses disciplines du concours. En participant aux concours, nous éveillons la motivation de nos élèves. Les élèves du 2ème degré sont même demandeurs pour pouvoir participer. Les élèves de 5ème année « finalité de travail » ont participé dans la rubrique préparations de foie et ont pu envoyer leur propre création. D'autres classes ont participé dans la rubrique jambons cuits et d'autres encore se sont inscrites dans les rubriques nécessaires pour remporter la Juniorcup. Les élèves de la 7BTv ont envoyé un plat pour la coupe de Ben Weyts, que nous avons également remportée.

Il va de soi que la participation à un concours engendre beaucoup de stress, mais la satisfaction ressentie par après est d'autant plus grande. En participant à des concours, nos élèves découvrent toutes les facettes du métier, qu'il faut maîtriser pour pouvoir participer. Ils apprennent à gérer la pression et nous essayons d'éveiller en eux la volonté de tendre vers la perfection. En les laissant développer leur propre création, nous leur faisons découvrir le développement d'un produit.

Il va de soi qu'il est plus important de participer que de gagner, mais éveiller l'intérêt de la presse est toujours un encouragement pour l'école et pour nos élèves eux-mêmes. Et c'est également chouette de pouvoir présenter les résultats aux visiteurs lors d'une journée portes-ouvertes et de leur montrer ainsi tout ce que nos élèves ont dans le ventre. L'obtention d'un diplôme pendant ce concours est en outre un magnifique souvenir pour tous ces jeunes ...

Voici le témoignage de Stéphane Marchal, lauréat national dans la rubrique plat de viande fraîche, ayant en outre remporté la coupe de Meat Expo.



"Gagne les concours et gagne ta vie !"

Le concours EUROBEEF est une compétition où les producteurs de charcuterie présentent leurs produits artisanaux et les font évaluer par un jury d'experts. C'est aussi une belle occasion de vous mesurer à vos collègues.

L'objectif de ces concours est de promouvoir la qualité des produits de charcuterie et de mettre en valeur les artisans qui excellent dans leur domaine.

Les produits artisanaux sont jugés sur différents critères tels que la saveur, la texture, l'apparence, l'odeur, etc.

Les prix décernés lors de ces concours sont très recherchés par les producteurs de charcuterie, car ils offrent une reconnaissance par les pairs mais aussi une visibilité accrue pour les clients.

Les artisans charcutiers qui remportent des prix lors de ces concours peuvent bénéficier d'une publicité accrue pour leurs produits et attirer ainsi de nouveaux clients. La participation à des concours de charcuterie peut dès lors contribuer à renforcer la réputation des bouchers-charcutiers, à stimuler la concurrence et à améliorer la qualité des produits de charcuterie.

Il convient toutefois de noter que la réussite économique ne dépend pas seulement de la participation à ces concours, mais également de nombreux autres facteurs tels que la qualité des ingrédients, les techniques de production, la gestion de l'entreprise et les stratégies de marketing.

Les récompenses que vous recevez lors des concours sont également une source de fierté pour vos clients, qui seront plus susceptibles de faire confiance à un boucher primé pour la qualité de ses produits. En outre, la reconnaissance que vous obtenez en remportant des concours peut vous aider à renforcer votre crédibilité et votre réputation en tant qu'expert en charcuterie.

Il est également intéressant de noter que la publicité générée par les concours de charcuterie peut contribuer à sensibiliser le public à la qualité de la charcuterie artisanale. Cela peut aider à éduquer les consommateurs sur les avantages de choisir des produits de qualité supérieure, tels que ceux que vous proposez dans votre magasin.

En fin de compte, EUROBEEF peuvent être un excellent moyen de promouvoir votre entreprise et d'attirer de nouveaux clients, tout en renforçant votre réputation en tant qu'expert en charcuterie artisanale.