

À ZEGERSCAPPEL, LA BOUCHERIE TALLEU MARIE MODERNITÉ, QUALITÉ ET TRADITION

Depuis 1995, la boucherie Talleu s'attache à offrir des produits de qualité issus de la région. Le magasin ouvre ce samedi après un mois de travaux, avec un nouveau visage, une équipe renforcée et de nouveaux produits.

La boucherie Talleu est une aventure familiale qui a bien prospéré. « On continue la belle histoire lancée en 1995 par mon père Thierry, se félicite Denis Talleu. Il a ouvert le magasin en décembre 1995, ils étaient trois personnes au départ ». Il y a cinq ans, Denis Talleu s'est lancé sur les marchés, d'abord avec une petite remorque avant d'être aujourd'hui à la tête d'une flotte de trois camions qui rayonnent sur une vingtaine de marchés, entre le Dunkerquois et la métropole lilloise.

Père et fils se sont associés il y a trois ans pour diriger la boucherie familiale. Ces dernières semaines, ils ont profité d'un mois de fermeture pour moderniser leur établissement. Le magasin rouvre ses portes le samedi 9 avril avec son lot de transformations. « La surface de comptoir a

“ ON FAIT CONFIANCE À DES FOURNISSEURS LOCAUX ET RÉGIONAUX. LE CIRCUIT COURT, C'EST EXTRÊMEMENT IMPORTANT POUR NOUS ”

doublé, il atteint aujourd'hui 10 mètres de long », indique Denis Talleu. L'éventail du magasin s'est encore élargi : « Nous sommes une boucherie-charcuterie-traiteur et

chevaline. Mais nous offrons maintenant de nouvelles activités : des fromages de l'épicerie fine et des pâtisseries le week-end. La pâtisserie, c'était une demande des clients car il n'y a pas de commerces de ce genre dans la commune. Et ça complète notre activité traiteur-événementiel qui est particulièrement développée ». La boucherie Talleu propose aussi désormais des viandes maturées, des saucisses sèches et une formule plats à emporter, chaud, pour les gens qui travaillent.

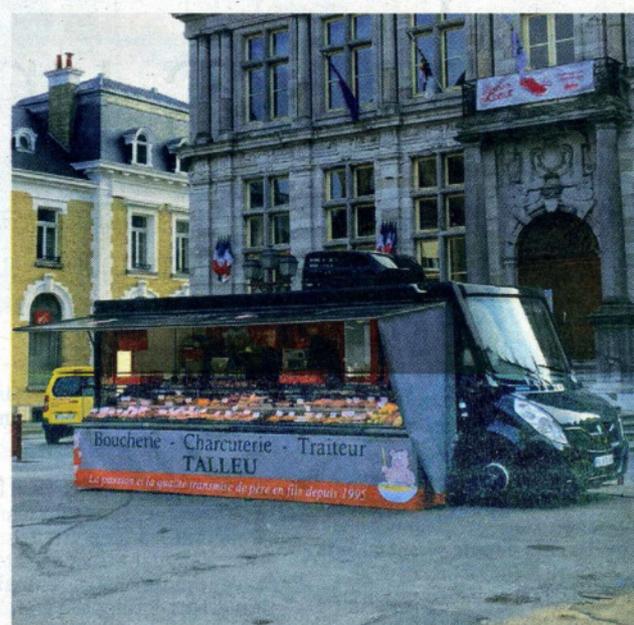
Un magasin rénové, une équipe étoffée

« Nous restons une boucherie familiale malgré l'agrandissement du magasin, insiste Denis Talleu. Nous avons étoffé l'équipe qui est passée de 11 à 14 personnes, dont 6 membres de la famille. On a une moyenne d'âge de 35 ans ». Un charcutier, un boucher et un traiteur complètent l'effectif du magasin.

L'équipe de la boucherie Talleu mise avant tout sur la qualité des produits et la fabrication 100% maison. « C'est le cas aussi pour la pâtisserie, poursuit Denis Talleu. On a profité des travaux pour acquérir du matériel neuf, en particulier dans notre laboratoire ».

Si le magasin change de visage, Denis Talleu fait toujours le choix des producteurs locaux : le bœuf vient de Bergues, l'agneau d'Esquelbecq, le porc de Pitgam, le veau du Boulonnais et la volaille de Morbecque. « On fait confiance à des fournisseurs locaux et régionaux. Le circuit court, c'est extrêmement important pour nous, c'est ce qui a fait notre renommée ». La boucherie assure par ailleurs un autre type de prestation extérieure : du demi-gros pour la restauration, les commerces de détails et les collectivités.

Pour sa réouverture ce samedi, l'équipe de la boucherie Talleu proposera des cadeaux à ses clients : au menu, petites terrines et pompe à bière.



Les camions de la boucherie Talleu rayonnent sur une vingtaine de marchés.



LA BOUCHERIE TALLEU BIEN PRÉSENTE SUR LES MARCHÉS

Parallèlement au magasin de Zegerscappel, la boucherie Talleu participe à de très nombreux marchés de la région. Grâce à ses trois camions, tous les jours de la semaine, les clients peuvent retrouver les produits du magasin sur une vingtaine de marchés.

- Lundi** : Bergues, Hazebrouck, Grand-Fort-Philippe ;
- Mardi** : Bailleul, Bourbourg, Coudekerque-Branche ;
- Mercredi** : Bollezeelle, Wormhout, Dunkerque ;
- Jeudi** : Petite-Synthe, Grande-Synthe, Cappelle-Brouck ;
- Vendredi** : Armentières, Hondschoote, Coudekerque-Branche ;
- Samedi** : Dunkerque, Steenvoorde, Neuve-Chapelle ;
- Dimanche** : Loos, Loon-Plage, Ghyvelde.

BOUCHERIE TALLEU,
12 rue de la Poste,
59470 Zegerscappel
☎ 03 28 62 14 52

www.facebook.com/Boucherietalleu
Horaires : 8h à 19h du lundi au samedi,
8h à 12h30 le dimanche



Denis Talleu est aujourd'hui à la tête de la boucherie familiale ouverte en 1995.