Espace pédagogique de l'académie de Poitiers > Économie Gestion en Lycées Professionnels > Enseigner > Filière Alimentation > Actualités

https://ww2.ac-poitiers.fr/ecogest/spip.php?article849 - Auteur: Marie-Anne Dupuis



Persillé, la boucherie-resto d'un genre nouveau

publié le 03/10/2015

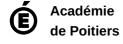
Descriptif:

Ouvert en juin 2014 à Paris, Persillé Maison de Viande veut renouveler un concept vieillissant, celui de la boucherie traditionnelle. Un article et un diaporama du magasine LSA

Ouvert en juin 2014 à Paris, Persillé Maison de Viande veut renouveler un concept vieillissant, celui de la boucherie traditionnelle. Entre commerce de proximité et restaurant, ce nouveau temple de la viande semble promis à une belle réussite.

Derrière le concept Persillé Maison de Viande, il y a deux jeunes hommes : le premier, David Lebreton, ancien responsable innovation chez Quick, et breton comme son nom l'indique. Le second, Maxence de Warren, a des origines cévenoles, et était précédemment chargé de développement qualité chez Compass. Le point commun de ces deux amis, qui se connaissent depuis l'enfance : l'amour de la bonne viande. "Nous avons voulu réunir notre passion, notre amour du terrain et l'envie d'innover et d'entreprendre dans ce secteur", précise Maxence de Warren. La viande, qui représente 20% du portefeuille des Français, est le premier achat alimentaire dans ce pays. Une vraie opportunité pour les deux jeunes chefs d'entreprise, qui vont pourtant lorgner d'autres secteurs pour bâtir leurs projets. "La boulangerie est un secteur très dynamique, avec de très belles réussites comme Paul ou Éric Kayser, poursuit-il. Nous avons également regardé du côté des cavistes, qui ont des exemples très intéressants de concept à mi-chemin entre boutique et offre de restauration". C'est l'essence-même de Persillé Maison de Viande, ouvert depuis juin 2014 et situé au 66 Rue du Chevaleret, à Paris : une boucherie de proximité pour les achats du quotidien et un restaurant pour les amateurs de bonne viande, ouvert midi et soir, 6 jours sur 7, avec une carte entièrement dédiée.

70 références en direct des éleveurs 2



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.