

ESSERT

# Quel boucher pour sauvegarder la proximité ?

**Gilles Jacquemain est un boucher-charcutier heureux. Il cherche pourtant vainement depuis plusieurs mois un jeune boucher pour ouvrir un troisième point de vente en Haute-Saône et sauvegarder ainsi la boucherie du village.**

**A** 56 ans, Gilles Jacquemain aime tellement son métier qu'il cherche encore un vrai boucher, étalier, vendeur pour ouvrir un nouveau commerce à La Côte (Haute-Saône). « C'est l'ancienne boucherie du village qui vient de fermer. Tout est réglé pour la réouverture. Cela fait cinq mois que je cherche un vrai boucher. Un jeune de 25 à 30 ans qui ait déjà un peu d'expérience et que je contribuerai à former. J'ai fait tout le réseau de recherches personnelles et professionnelles, et j'attends toujours » explique Gilles Jacquemain, dont les aïeux sont dans la boucherie depuis cinq générations.

## Privilégier les circuits locaux

Lui-même, avec un simple CAP, s'est formé sur le terrain et il connaît tous les rayons de la profession de boucher-charcutier-traiteur. Il a connu les tournées en camion dans les villages de Haute-Saône, la

grande distribution, avant de se mettre à son compte il y a dix-huit ans. Son laboratoire-fumoir à Frahier entretient la bonne vieille tradition des fumés régionaux. « Mes boudins correspondent à la recette du grand-père et tous les produits sont dans la pure tradition » précise-t-il.

La boucherie d'Essert vient de célébrer son dixième anniversaire et l'activité de traiteur tourne à fond à destination des associations, des entreprises, des particuliers. « J'ai débuté seul et maintenant j'ai cinq employés, formés dans un même moule, qui aiment ce qu'ils font. C'est un plaisir de tra-

vailler avec l'esprit d'équipe. J'entends rester petit et garder cette image du travail bien fait » poursuit Gilles Jacquemain qui se fournit auprès des circuits locaux, à Brebotte chez Benoît Greillot pour le bœuf et l'agneau et auprès d'un groupement d'éleveurs de Franche-Comté pour les porcs.



Gilles Jacquemain tient la boucherie à Essert depuis dix ans.

« C'est un plaisir de travailler dans un esprit d'équipe. J'entends rester petit pour garder l'image du travail bien fait. »

**Gilles Jacquemain**  
Artisan boucher