

Arnaud Lamblin, ⁷¹
Boucher charcutier à
Saint-Gengoux-le-National



Delphine Gery-Stephann,
Secrétaire d'Etat et Bernard
Stalter en visite dans trois
entreprises en Bourgogne.

François Blot, charcutier traiteur à Belleneuve
est le 10 000^e artisan de Côte-d'Or



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
Interdépartementale
Côte-d'Or - Yonne
Saône-et-Loire - Yonne

ARNAUD LAMBLIN, BOUCHER CHARCUTIER À SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL

71

LA RENAISSANCE DE LA BOUCHERIE DU VILLAGE

INSTALLÉE AU CENTRE DE LA BELLE CITÉ MÉDIÉVALE DE SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL, EN SAÔNE-ET-LOIRE, LA BOUCHERIE CHARCUTERIE A PU REVIVRE GRÂCE LA VOLONTÉ DE SON REPRENEUR ARNAUD LAMBLIN ET A LA MOBILISATION D'ACTEURS LOCAUX.

De l'apprentissage à la direction d'entreprise

Dans les années 80, Arnaud Lamblin passe son CAP de boucher suivi d'une année complémentaire en charcuterie. Il apprend chez plusieurs artisans qui l'aident à multiplier ses connaissances et ses savoir-faire.

Son premier emploi, en grande distribution, lui permet d'acquies des techniques de vente. Il travaille ensuite avec ses parents éleveurs de lapin, avec qui il commercialise les produits issus de l'élevage. Grâce à son expérience, il permet à l'entreprise de diversifier ses produits en commercialisant du bœuf et du porc en tournée ou dans la boutique familiale.

En 2012, il est embauché dans la boucherie charcuterie de Saint-Gengoux-le-National alors dirigée par Monsieur Guillemain, qu'il reprendra quelques années plus tard.



Qualité et traçabilité

Les spécialités de la maison sont exclusivement vendues dans la petite boutique locale. La grande majorité des produits commercialisés sont confectionnés dans le laboratoire situé derrière le magasin. Arnaud Lamblin et son ouvrier travaillent à base de carcasses de bêtes soigneusement sélectionnées : porcs fermiers d'Auvergne, volailles fermières de Bresse et boeufs Charolais exclusivement. L'artisan laisse le temps à la viande de racine en chambre froide ce qui lui assure des qualités gustatives et une tendreté incomparables.

Une reprise en forme de renaissance

Arnaud Lamblin a, pour ainsi dire, sauvé la boucherie charcuterie du village. Créée par Monsieur Guillemain, l'entreprise avait d'abord été reprise en 2014 par un couple. Mais au printemps 2015, c'est la liquidation et la fermeture. Pendant plus de 6 mois, les habitants de Saint-Gengoux-le-National sont privés de boucherie charcuterie.

C'est alors qu'Arnaud Lamblin découvre que l'entreprise dans laquelle il a été salarié recherche un repreneur. Avec le soutien de la mairie et l'aide de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, il peaufine son dossier. Une aide financière et un prêt à taux 0% permettant d'investir dans du petit matériel pour repartir sur des bases saines. Et c'est en novembre 2015 que la boucherie charcuterie renaît de ses cendres.



Un travail d'équipe



Arnaud Lamblin peut s'appuyer sur sa petite équipe pour satisfaire sa clientèle. Avant de reprendre l'activité, l'artisan s'est assuré du soutien et de la motivation des deux salariés de l'entreprise, condition indispensable au succès de sa démarche.

En magasin, la vendeuse assure le service et le conseil des clients. Dans le laboratoire, Arnaud Lamblin, épaulé d'un ouvrier charcutier, prépare les produits. Au moment de la rédaction de cet article, l'entreprise recherchait un apprenti charcutier.

Au cœur d'une cité médiévale

Saint-Gengoux-le-National est une cité médiévale dotée d'une église du 12^e siècle située à deux pas de la boucherie charcuterie. L'entreprise artisanale régalée ainsi, en plus des clients locaux, une clientèle de touristes et d'habitants des résidences secondaires.

BOUCHERIE CHARCUTERIE - ARNAUD LAMBLIN
PLACE DE L'ÉGLISE
71460 SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL
03 85 92 67 15