

Ils ont choisi Amnéville : des acteurs économiques témoignent



Connaissez-vous la "MAISON GUILLAUME" ?



À Amnéville pas besoin d'emprunter sa voiture pour bien consommer ! Les commerçants vous ouvrent leurs portes !

Amnéville est attractive, des artisans de qualité on fait le choix de s'y implanter.

Bienvenue à Guillaume Fleury de la boucherie- charcuterie- traiteur MAISON GUILLAUME, commerce ouvert en tout début d'année dans la rue des Romains.

Par l'odeur alléchés, nous avons poussé les portes de sa boutique et découvert ce jeune artisan, originaire d'Amnéville.

Découvrez avec nous son parcours, sa passion, ses projets et sa conviction pour le « bien manger ici en local ! »

- **Pourquoi avoir choisi de vous implanter à Amnéville ?**

Tout simplement car il était temps pour moi de faire aboutir mon projet : monter mon commerce. Originaire d'Amnéville et ayant effectué mon apprentissage dans la MAISON NOEL, il devenait évident pour moi de me donner les moyens de concrétiser ce projet à l'annonce du départ en retraite de monsieur NOËL.

- **Racontez-nous votre parcours professionnel**

J'ai fait mon apprentissage ici-même, anciennement dans la MAISON NOEL, existante depuis environ 50 ans, avec monsieur NOËL, le patron.

J'ai ensuite été employé à la maison BONI de Mondelange. Par curiosité, j'ai travaillé en grande distribution mais cela ne m'a pas plu. J'ai ensuite intégré les équipes de boucheries artisanales au Luxembourg et appris la confection de spécialités de ce pays.

En tout début d'année, j'ai stoppé mon engagement en tant que pompier afin de me consacrer pleinement à l'ouverture de mon activité professionnelle.

Monsieur NOEL partait à la retraite, c'était une belle opportunité, comme un retour aux sources !

- **Combien de personnes employez-vous ?**

Madame Noël, l'ancienne patronne est devenue mon unique employée, elle m'est d'une grande aide. Parfois, il m'arrive de solliciter monsieur Noël, il me donne un coup de main mais surtout il continue à me prodiguer de précieux conseils toujours avec bienveillance.

- **Quelles sont les activités de votre commerce ?**

La MAISON GUILLAUME est une boucherie-charcuterie-traiteur, je tiens à préciser que n'ai aucun stock : tout est frais car réalisé au besoin dans mes ateliers sur place.

Je travaille uniquement avec des matières premières de qualité.

Pour le bœuf, je me fournis uniquement en race limousine, auprès des « Eleveurs de la Chevillotte » de MARLY FRESCATY. Le porc est originaire de FRANCHE COMTÉ dont on apprécie la qualité d'élevage des bêtes nourries au petit lait, ce qui leur donne un goût si particulier.

La provenance des matières première est primordiale. C'est un gage de qualité. Il s'agit de ma marque de fabrique, je ne veux proposer que le meilleur à mes clients !

Ensuite, tout est réalisé de façon artisanale dans le laboratoire de la boucherie, sur place. Il a totalement été rénové lors de mon installation.

Idem pour les produits charcutiers, afin de garantir leur fraîcheur, ils sont confectionnés au jour le jour dans le « labo » dédié.

Pour la partie traiteur, les plats sont cuisinés quotidiennement, et parfois même à la demande, sur commande, afin de s'adapter aux besoins des clients. Chaque lundi les plats du jour de la semaine sont affichés en magasin et sur les réseaux sociaux. Mes clients peuvent ainsi s'organiser et anticiper en programmant leurs menus en fonction des saisons.

Les spécialités luxembourgeoises auxquelles je me suis formé sont très appréciées de la clientèle.

C'est aussi une marque de fabrique qui me différencie des autres enseignes locales.

Par ailleurs, je réalise sur devis, des prestations extérieures pour des événements tels que les baptêmes, les communions, et auprès d'entreprises (apéritifs dinatoires, buffets, etc..).

Ayant repris l'activité en début d'année, nous avons vécu une forte période d'activité lors des fêtes de Pâques ainsi que cet été pour les barbecues.

Je tiens à préciser que mon commerce est également identifié MONDIAL RELAY, très pratique pour déposer ou retirer vos colis !

- **Quel est votre type de clientèle ?**

Nous continuons d'accueillir la clientèle déjà existante qui est restée très fidèle ainsi que de nouveaux clients.

- **Avez-vous des projets ?**

Mon projet le plus cher serait d'ouvrir 3 boucheries dans des secteurs où il y en a peu voir pas, tout en gardant mes labos sur Amnéville. La réalisation des produits se ferait ici puis la vente dans les 3 commerces.



Retrouvez les bons produits et la bonne humeur de la MAISON GUILLAUME au 42, rue des Romains

Les Lundis 07:00 - 12:30 13:30 - 18:30 - Mardis 07:00 - 12:30 13:30 - 18:30 - Mercredis 07:00 - 13:00 - Jeudis 07:00 - 12:30 13:30 - 18:30 - Vendredis 07:00 - 12:30 13:30 - 18:30 - Samedis 07:00 - 16:00

Contact : 03 54 21 54 68