



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

OCTOBRE 2020

Chaque année, le Trophée National des Viandes d'Excellence récompense et encourage les bouchers engagés dans une démarche officielle de qualité et fortement impliqués dans la promotion et la commercialisation des viandes sous signe de qualité. Les bouchers, exerçant en "boucherie artisanale" ou "Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)", ainsi que d'autres structures, candidatent dans les catégories Bœuf, Veau, Agneau, Porc pour obtenir ce signe distinctif qui valorise leur métier et leur savoir-faire.



M. FLORIAN RAES

Lauréat 2020 pour le Bœuf Limousin Label Rouge
Prix Boucherie Artisanale - Catégorie Bœuf

Boucherie Florian
à Draveil (92)

COMMUNIQUÉS, PHOTOS ET VIDÉOS SUR

www.trophees-national-des-viandes-dexcellence.com

Modernité, attractivité et innovation qualifient pleinement la Boucherie Florian de Draveil. Florian Raes et son équipe se réinventent chaque jour même dans les périodes complexes que nous avons connues cette année. Un bel exemple pour l'avenir de la boucherie.

Engagé depuis 6 dans la filière viande de bœuf Label Rouge, Florian est fier de sa gamme de viandes labellisées. « J'ai travaillé très tôt ce bœuf Label Rouge pour ensuite enrichir ma gamme en viande sous labels. C'est une position claire de notre part car nous voulons faire de la qualité et le Label Rouge nous permet de nous démarquer et de garantir cette qualité supérieure. »

Ce jeune boucher d'une trentaine d'année ouvre tous les champs des possibles. Il reprend la boucherie en 2010. Après des travaux importants et une réorganisation complète de la boutique, il fait le choix des viandes sous signe de qualité. Cinq années plus tard, il monte le restaurant Le Relais du Boucher afin de poursuivre l'expérience culinaire d'une viande de qualité. Avec son restaurant il apporte un regard neuf sur son métier de boucher et met en avant l'excellence des viandes.

Et il ne s'arrête pas là... Hyperactif des réseaux sociaux, Florian multiplie les actions de communication pour promouvoir ses produits qu'il sublime au quotidien. Fier de ses produits, tous les moyens sont bons pour faire connaître, les proposer en dégustation et sensibiliser sur la qualité du Label Rouge. Grand habitué des foires et des ventes aux enchères, Florian a confiance en ses éleveurs et sélectionne des bêtes d'exception pour satisfaire au quotidien une clientèle exigeante.

Florian Raes a su démontrer toute la palette de son talent pour promouvoir le Label Rouge. Le jury des Trophées des Viandes d'Excellence lui décerne le Prix 2020 Boucherie Artisanale dans la catégorie Bœuf.

CONTACTS PRESSE

• Agence BGC Toscane

04 73 62 14 87

06 08 85 31 34

contact@bgctoscane.com

• Limousin Promotion

05 55 10 37 96

accueil@blasonprestige.com