



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.



2020



M. GUILLAUME CORDUAN

Lauréat 2020 pour le Veau Bretonin Label Rouge

Prix Boucherie Artisanale - Catégorie Veau

Le traiteur de vos saveurs
à Hillion (22)

COMMUNIQUÉS, PHOTOS ET VIDÉOS SUR

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

CONTACTS PRESSE

• Agence BGC Toscane

04 73 62 14 87

06 08 85 31 34

contact@bgctoscane.com

• Viandes et Produits de Qualité de
Manche Atlantique

02 96 800 300

js.blanchard@agro-qualite.fr

Guillaume Corduan est à la tête de deux enseignes dont le Traiteur de vos saveurs dans les Côtes d'Armor. Artisan dans l'âme, il perpétue les traditions tout en s'adaptant aux nouveaux contextes de consommation de sa clientèle.

L'engagement dans la filière Label Rouge c'est une affaire de famille !

Le Traiteur de vos saveurs a été créé en 1950 avec une gamme de produits de qualité qui ont fondé sa réputation. Georges, le cousin, a participé en 1989 à la mise en place de la gamme Label Rouge dont le Veau Bretonin avec les éleveurs de la région. Michel Corduan, le papa, a mis en place les viandes labellisées dans son commerce dans les années 1990. Ainsi Guillaume perpétue les valeurs de la profession avec dynamisme.

Guillaume Corduan reste fidèle aux valeurs de la boucherie familiale. « Dans la continuité de ce qu'avait pu mettre en place mon père lors des années 1990, mon principal objectif fut de faire perdurer les filières qualités déjà en place et de renforcer cette idée d'avoir une gamme complète sous signe de qualité. »

Sa vision de l'artisanat va au-delà de l'exigence qu'il porte à la sélection de ses produits. Il prête beaucoup d'attention à la transmission du métier en formant tous les ans des apprentis. « Plus jeune, j'ai pu prendre énormément de plaisir à être formé, transmettre mon savoir-faire est une chose essentielle pour que mon métier soit demain pérennisé. »

Passionné et exemplaire, Guillaume Corduan a séduit le jury des Trophées des Viandes d'Excellence qui lui décerne le Prix 2020 Boucherie Artisanale dans la catégorie Veau.