



Communiqué de presse

Le 16/11/2021

## Nouveau restaurant La Boucherie à Gauchy

Le Poivre Rouge de Gauchy vient de changer d'enseigne après quelques semaines de travaux, et de formation pour l'ensemble de l'équipe qui reste fidèle au poste. Depuis le 9 novembre, c'est désormais un nouveau restaurant La Boucherie qui ouvre ses portes.

**Un changement de concept, de carte et de décor, mais les habitués retrouveront la précédente équipe** composée de douze personnes en CDI et deux en apprentissage. *« Nous avons pérennisé 100% de l'équipe et l'avons même renforcé en créant deux nouveaux emplois. J'en suis particulièrement fier. Chacun a suivi un parcours de formation sur cinq jours avec le groupe La Boucherie. Nous sommes donc prêts à accueillir et à servir nos clients dans une ambiance chaleureuse et conviviale. »* confie Éric Bercet le



patron, pluri-franchisé La Boucherie. L'accompagnement de ses collaborateurs lui tient à cœur, il a d'ailleurs permis à Ingrid, présente depuis l'ouverture du restaurant en 1998, d'évoluer de serveuse à assistante de direction.



Il s'agit du 4<sup>e</sup> établissement d'Éric Bercet et de son 3<sup>e</sup> restaurant La Boucherie après celui de Bezannes et de Crouy. Toutefois, ce restaurant a une importance distinctive pour lui : *« J'ai un attachement tout particulier à ce restaurant car c'est mon « bébé », mon tout premier resto ouvert il y a 23 ans maintenant... Je vis ici et mes quatre enfants y ont grandi et ont découvert le bon côté du métier de restaurateur que deux d'entre eux ont embrassé. Une belle transmission de passion ! »* s'émeut-il. Un point commun avec Bertrand Baudaire, Président Directeur Général du

Groupe La Boucherie et fondateur de l'enseigne, dont la rencontre a été le catalyseur dans ce choix de transformation d'enseigne. *« J'ai adhéré au concept car nous partageons la même passion pour la restauration qui est depuis toujours notre métier, une volonté d'entreprendre et un esprit de famille solide ».*

Le département de l'Aisne accueille son 4<sup>e</sup> restaurant La Boucherie. Avec leur décor en rouge et blanc inspiré des anciennes halles et le Louchebem (l'argot des bouchers), les restaurants La Boucherie offrent un cadre typique, où l'on peut savourer de bonnes viandes en toute convivialité. Récemment élue par les consommateurs



français **Meilleure Chaîne de Magasins 2021-2022** catégorie restauration, et **Meilleure Enseigne de restauration à table** par le magazine Capital, La Boucherie dispose de son propre atelier de découpe et d'affinage des viandes qui garantit la traçabilité et leur qualité. Celles-ci y sont sélectionnées, maturées et conservées avant d'être servies en restaurant. C'est donc une bonne adresse pour déguster de bonnes viandes comme l'Araignée, une pièce rare et quelque peu oubliée, ou le Trésor Du Louchébem, un morceau noble et persillé, mûri au minimum 21 jours. La carte du restaurant propose aussi un beau choix de salades gourmandes, de plats traditionnels et des burgers ainsi que du poisson.

Situé dans la Zone Industrielle Le Royeux et à la sortie de l'axe routier qui relie St Quentin à Soissons, le restaurant accueille ses clients 7 jours sur 7 le midi et le soir. Entouré d'un grand parking, il dispose de 150 places à l'intérieur et une terrasse sera ouverte au Printemps. Une salle privatisable pour des réunions ou des événements familiaux est disponible. Les familles sont également les bienvenues, un espace équipé pour les enfants est à leur disposition.

---

**RESTAURANT LA BOUCHERIE de GAUCHY**

1 rue Eugène Freyssinet – ZI Le Royeux – 02430 Gauchy  
Tél. : 03.23.50.61.00 – [gauchy@la-boucherie.fr](mailto:gauchy@la-boucherie.fr)

150 places en salle  
Salle VIP privatisable – Espace Enfant

**OUVERTURE 7 JOURS SUR 7**

Du dimanche au jeudi : 11h45 à 14h – 19h à 21h30  
Vendredi et samedi : 11h45 à 14h – 19h à 22h

---

**À propos des restaurants La Boucherie**

Les restaurants La Boucherie, spécialistes de la viande, sont nés en 1974 et se développent en franchise depuis 1997. Aujourd'hui l'enseigne compte 145 restaurants en France métropolitaine, dans les DOM-TOM et à l'étranger. La Boucherie est propriétaire de son propre atelier de découpe et d'affinage qui garantit la traçabilité et la qualité de la viande, de sa plateforme de distribution, de son centre de formation ainsi que d'une unité de création des recettes.