



Communiqué de presse

Le 16/12/2021

Nouveau restaurant La Boucherie à Saint-Pierre-d'Oléron

Situé à 200 m du supermarché E.Leclerc de Saint-Pierre-d'Oléron, le restaurant La Boucherie d'Anthony Wallet et de Marine Turlais vient d'ouvrir ses portes.

Anthony et Marine, sympathique couple de jeunes associés, ouvrent leur premier restaurant et réalisent ainsi leur souhait de mener un projet commun. Tous les deux connaissent bien La Boucherie et ont même grandi avec l'enseigne. Pour Marine c'est une histoire de famille. Ses parents ont ouvert leur premier restaurant La Boucherie en 1999 à La Rochelle, puis à Saintes et à Royan où le restaurant est géré par Lise, sa grande sœur. « On peut dire que je suis à La Boucherie depuis mon enfance », confie-t-elle, « en grandissant, j'ai allié ma vie d'étudiante en Marketing et ma vie professionnelle au restaurant en m'occupant de l'administratif et en y faisant mes saisons l'été ». Au cours de ses années, elle y rencontre Anthony.



Arrivé il y a 14 ans au restaurant de La Rochelle en tant qu'apprenti en salle, il a gravi les échelons au sein de l'établissement. Après son apprentissage, il est devenu chef de rang puis a suivi, au centre de formation du Groupe La Boucherie, une formation CQP pour devenir Assistant jusqu'à devenir Directeur. Les deux jeunes entrepreneurs s'associent aujourd'hui et deviennent franchisés à leur tour dans leur région de cœur, la Charente-Maritime. « On a toujours voulu ouvrir notre propre restaurant et quand l'opportunité s'est présentée à Saint-Pierre-d'Oléron on n'a pas hésité et on s'est jeté à l'eau » explique Marine.



Les deux restaurateurs ont pour motivation de faire découvrir le concept des restaurants La Boucherie qu'ils affectionnent particulièrement, « c'est un concept convivial, chaleureux et familial qu'on connaît et qui nous correspond. On souhaite aussi pouvoir contribuer au dynamisme de l'île » souligne Anthony. Ce nouveau restaurant a permis la création de 10 nouveaux emplois

en CDI. Cette nouvelle équipe accueillera les clients 7 jours sur 7, midi et soir avec le sourire et le dynamisme caractéristique de La Boucherie.

Avec leur décor en rouge et blanc inspiré des anciennes halles, les restaurants La Boucherie offrent un cadre typique, où l'on peut savourer de bonnes viandes en toute

convivialité. Récemment élue Meilleure Chaîne de Magasins 2021-2022 catégorie restauration par les consommateurs français, l'enseigne 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.

Les locaux et touristes de passage pourront ainsi venir le midi et le soir dans ce nouveau restaurant pour y découvrir de savoureuses pièces comme que l'Araignée, une pièce rare et quelque peu oubliée, ou le Trésor Du Louchébem, un morceau noble et persillé, mûré 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. Récompensée du Trophée de la Meilleure Carte des Vins en 2020 par Terre de Vins, l'enseigne propose à ses clients un large choix de vins en accompagnement de ses plats.



Les deux franchisés et leur équipe vous accueillent depuis le 15 décembre, « on est ravis de pouvoir accueillir nos nouveaux clients, de leur faire découvrir notre carte et surtout de leur faire passer de bons moments en famille ou entre amis » concluent Anthony et Marine.

RESTAURANT LA BOUCHERIE SAINT-PIERRE-D'OLÉRON

3 Route des Mirouelles, 17310 Saint-Pierre-d'Oléron

OUVERTURE 7 JOURS SUR 7

Du dimanche au jeudi : 11h45 à 14h30 – 19h à 22h00

Le vendredi et le samedi : 11h45 à 14h30 – 19h à 23h

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.