



COMMUNIQUÉ DE PRESSE – JUILLET 2025

LA BOUCHERIE RESTAURANT RENFORCE SON TERRITOIRE AVEC LES "SAUCES DE CARACTÈRE POUR RACES DE CARACTÈRE" : CÉLÉBRATION DU TERROIR & DU SAVOIR-FAIRE BOUCHER

Angers, 18 juillet 2025 - À partir du 18 juillet, les Restaurants La Boucherie invitent les amateurs de viande à déguster les « sauces de caractère ». Il s'agit d'une proposition permanente autour des viandes de races françaises proposées par l'enseigne, appelées « races de caractère », avec des sauces régionales associées : une ode aux viandes et aux produits du terroir, qui affirme plus que jamais l'ADN de l'enseigne, spécialiste de la viande de qualité.



Sauce
de CARACTÈRE
pour Race
de CARACTÈRE



SI NOS RACES SONT DE CARACTÈRE... ALORS AUTANT QU' ELLES SOIENT BIEN TREMPÉES : À CHAQUE RACE, SA SAUCE. À CHAQUE SAUCE, SON TERROIR

Depuis plus de 50 ans, La Boucherie Restaurant s'engage à proposer des viandes de qualité, aujourd'hui issues des plus belles races françaises soigneusement sélectionnées et à déguster au plus près de leurs régions d'origine : Charolaise, Limousine, Montbéliarde et Normande. L'enseigne valorise un approvisionnement local, un savoir-faire de découpe hérité de la tradition bouchère dans son atelier de Brive-la-Gaillarde, et une passion authentique pour le goût. Aujourd'hui, La Boucherie Restaurant va plus loin et propose à ses clients une expérience gustative inédite : associer chaque race de caractère à une sauce régionale originale, imaginée en lien direct avec des producteurs engagés. Les « Sauces de caractère » sont basées sur des ingrédients nobles issus de leurs territoires, pour sublimer les races de caractère :

- Les pièces de la race Charolaise seront servies avec une sauce à la moutarde à l'ancienne de Charroux (Auvergne), moutarde élaborée par Olivier Maenner, artisan de tradition depuis 1989.

- La Limousine se savourera avec sa sauce à l'ail cultivé en France par des producteurs passionnés comme David Vayssade, depuis 3 générations dans les vallées de la Lomagne.
- La Montbéliarde s'accompagnera de sa sauce à la rhubarbe des Vosges, cultivée par Yannick Moine, fruiticulteur engagé depuis 35 ans.
- La Normande sera sublimée par sa sauce à la pomme Granny Smith du Val de Loire, issue de vergers certifiés HVE.

« Dans les Restaurants La Boucherie, chaque bouchée est un voyage. Une immersion dans les régions, les saveurs et les histoires de celles et ceux qui les font vivre. Une promesse qui allie proximité, excellence produit et authenticité, avec l'ambition de valoriser les filières agricoles locales, les métiers de bouche et les valeurs du réseau. » précise Maud Soucheleau, Directrice Marketing de l'enseigne.

Avec une série de vidéos présentant le Mix & Match parfait de la sauce avec sa race de caractère valorisant les éleveurs et les producteurs locaux, La Boucherie Restaurant réaffirme sa singularité dans le paysage de la restauration et son ADN de « spécialiste de la viande ». Un large plan média 100% digital est déployé (Google Ads, Youtube Ads, Metas Ads et Tik Tok Ads) pour encourager les amateurs de viande à venir goûter ces nouvelles sauces.



NOUVEAUTÉ ÉTÉ 2025 : L'OPÉRATION « CARTES DE CARACTÈRE » & SES 4 TICKETS D'OR!

Cet été, La Boucherie Restaurant ajoute une dose de convivialité et de jeu à son expérience client avec les « Cartes de caractère », un jeu de cartes inédit !

60 000 jeux de cartes seront offerts aux clients qui dégusteront une viande de race de caractère. Charades, mimes, quiz... Ce jeu invite carte après carte à (re)découvrir les terroirs français, les secrets des meilleures races et pièces de viande, avec une touche de fun et beaucoup de pédagogie pour transmettre le savoir-faire boucher des Restaurants La Boucherie.

4 cartes dorées, cachées aléatoirement dans les jeux permettront aux plus chanceux de remporter un repas pour 4 personnes dans le restaurant La Boucherie de leur choix.

« Jouez cartes sur table avec les cartes de caractère, le jeu où le terroir se dévoile carte après carte dans un esprit de convivialité. On passe les cartes comme on passe les plats : avec générosité et partage. Une idée ludique et fédératrice, fidèle aux valeurs de l'enseigne, qui renforce le lien entre terroir, plaisir du goût... et plaisir du jeu. » décrit Maud Soucheleau.

Plus d'informations sur la démarche des « Races de caractère » des restaurants La Boucherie sur : <https://www.la-boucherie.fr/nos-sauces-de-caractere/>

À propos de La Boucherie Restaurant :

Fondée en 1974, La Boucherie Restaurant est une enseigne française de restauration à table spécialisée dans la viande de qualité. Forte de son savoir-faire boucher, l'enseigne sélectionne avec exigence les meilleures races bovines françaises appelées races de caractère (Charolaise, Limousine, Montbéliarde, Normande) et s'appuie sur son propre atelier de découpe et d'affinage situé à Brive-la-Gaillarde pour garantir la régularité, la traçabilité et la qualité des viandes servies dans ses restaurants.

Avec un concept chaleureux, une cuisine généreuse et un ADN profondément ancré dans le terroir français, La Boucherie Restaurant compte aujourd'hui 130 restaurants en France. L'enseigne revendique une restauration de caractère, conviviale et accessible, qui met en valeur les métiers, les territoires et les passions derrière chaque assiette. Franchise de caractère valorisant haut et fort la tradition bouchère avec l'usage du Louchébem (argot des bouchers) dans ses restaurant, elle a été élue Meilleure Franchise et Meilleure Chaîne de Magasins 2025 dans la catégorie Restauration pour la 4e année consécutive.

À propos du Groupe Baudaire :

Le Groupe Baudaire (ex-« Groupe La Boucherie ») est un groupe familial, franchiseur indépendant de la restauration en France depuis 1987. La qualité et le savoir-faire du groupe rayonnent sur les 215 restaurants et bars sous les différentes enseignes La Boucherie Restaurant, Courtepaille, Poivre Rouge, KdB, Constant et Bistrot du Boucher. Le groupe déploie ses forces 100% internalisées pour accompagner ses franchisés avec proximité et engagement : atelier de découpe de la viande, plateforme logistique interne, unité de création de recettes, centre de formation, logiciel de caisse, services recrutement, marketing, juridique et comptabilité... Un accompagnement clé en main au service des métiers de la restauration.