

Fleuron des Mauges veut grandir à Saint-Christophe-du-Bois

La charcuterie Fleuron des Mauges a une nouvelle fois été récompensée pour la qualité de sa production. Philippe Brémond, le dirigeant, poursuit le développement de son entreprise de 20 salariés.



Cholet, boucherie-charcuterie-traiteur **Le Fleuron des Mauges**, mercredi. Conseillère municipale chargée de l'artisanat, Marie-Hélène Ducept (à droite), se félicite qu'un artisan accroche une nouvelle médaille d'or à la gastronomie choletaise.

redac.cholet@courrier-ouest.com

Philippe Brémond a un secret. Mais il ne le révélera pas. Non qu'il soit avare de ses recettes. Le boucher, charcutier, traiteur, dirigeant du Fleuron des Mauges (20 salariés), rue Salbérie, pense au contraire qu'il ne faut pas hésiter à donner ses recettes. « *Le jour où on est copié, on est contraint de faire encore mieux* », confie-t-il. Mais de là à tout déballer, il y a un pas. On peut le comprendre. C'est grâce à « *une méthode de salaison particulière*

(et donc secrète) de nos rillauds », que l'entreprise choletaise vient de décrocher une médaille d'or. Une de plus.

« Nous avons besoin de place »

Cette nouvelle récompense a été remise le 19 mars lors du Concours régional des meilleurs rillauds de Varades à Yann Seguin, un collaborateur de Philippe Brémond qui a mis son grain de sel à la recette des rillauds choletais.

Artisan commerçant souvent récompensé, Philippe Brémond regarde vers l'avenir. « *J'envisage de déplacer une partie de la production des produits vers un autre site choletais pour pouvoir développer l'activité. Nous avons réservé une parcelle sur la zone économique de Saint-Christophe-du-Bois. Le projet pourrait voir le jour en septembre 2013. Nous avons besoin de place. Ici, rue Salbérie, nous sommes dans une ancienne maison particulière* », indique le chef d'entreprise qui ne manque pas d'idées. Il souligne ainsi que les clients

attendent des produits élaborés qu'ils puissent déguster sur le pouce le midi. « *Notre volonté est de promouvoir les produits maison élaborés à partir de viandes sélectionnées avec soin, du porc du bocage vendéen, du bœuf de Saint-Christophe, des poulets des Landes...* »

Alors que d'autres commerçants pestent contre les problèmes de stationnement, lui a fait ses comptes et note qu'en : « *dépit de la crise, notre clientèle est toujours là, fidèle. Nous nous portons très bien* ».