

Le charcutier-traîteur Bolvy sera dans le Gault et Millau 2018

Après dix-huit ans de présence à Feurs, Gabriel Bolvy se verra cité dans le Gault et Millau. Explications.



Gabriel Bolvy, cité dans le Gault et Millau 2018 présente son boudin noir maison. Photo Estelle MARGNAC

Voilà dix-huit ans que Gabriel Bolvy est installé 4, rue Mercière. Sa notoriété n'est plus à faire à Feurs et le traiteur n'a rien perdu de sa passion pour ce milieu très diversifié.

Dans le métier depuis l'âge de 15 ans, le professionnel se voit récompensé de son travail en faisant partie des maisons citées dans le Gault et Millau 2018, un guide de la gastronomie française. « C'est une fierté et une reconnaissance, ça nous fait plaisir », confie le charcutier-traiteur. Le choix de fabriquer 90 % des produits est très certainement lié à cette consécration.

Se remettre en question pour soi et pour les clients

Labellisée par Quali Chef, l'entreprise n'a pas attendu 2018 pour prouver sa valeur dans la filière bouche. « Nous faisons de la cuisine traditionnelle et nous sortons des nouveautés souvent. Il faut innover, toujours se remettre en question pour les clients et pour nous-même », explique-t-il. Le professionnel fait le choix de privilégier des matières premières locales. « Notre porc vient de l'Allier et nous essayons de choisir des produits locaux au maximum », ajoute-t-il.

Les spécialités du charcutier-traiteur sont nombreuses. Loin de vouloir imposer un style de cuisine, chez Bolvy, on fait le choix d'être à l'écoute du client et de suivre les saisons. En ce moment, vous pourrez y trouver le traditionnel boudin noir, la choucroute, des plats cuisinés en sauce par exemple. Enfin, notons que l'entreprise recherche activement un apprenti. « C'est un métier qui peut rebuter les jeunes, nos jeunes ne sont plus intéressés par la profession mais si certains veulent se former et apprendre un métier, ils sont les bienvenus », conclut le professionnel.

Pratique Gabriel Bolvy 4, rue Mercière 42110 Feurs Tél. 04.77.26.11.14. Ouvert du mardi au jeudi, de 8 à 13 heures et de 15 à 19 heures ; vendredi et samedi de 8 à 19 heures.