



Clermont-Ferrand, 18 novembre 2009  
Communiqué de presse

## **Après Aubière, La Boucherie ouvre un second restaurant à Clermont-Ferrand**

**Huit ans après Aubière, Annie et Patrice Barbat ouvrent un second Restaurant La Boucherie à Clermont-Ferrand, en association avec leur fils Benoît et Pascal Laperche.**

Premier des 71 établissements de la chaîne, La Boucherie d'Aubière est une affaire qui tourne. 30 salariés, 360 couverts servis chaque jour : ce concept de restauration axé sur la viande a largement fait ses preuves.

**Depuis le 4 novembre 2009, les Clermontois retrouvent la même qualité de viande et de service sur la pénétrante Paris/Lyon. Située près des stades Michelin et Gabriel Montpied, entre les hôtels Best Western et Première Classe, La Boucherie apporte une nouvelle offre « restauration » au Nord de l'agglomération, 7 jours sur 7.**

La Boucherie Clermont est conçue sur le même modèle que le restaurant d'Aubière : 160 places assises, une ambiance conviviale, un service précis ponctué d'échanges en Louchebem (argot des bouchers). « *Nous avons recruté 16 professionnels de la restauration. L'équipe a préalablement été formée au concept pendant un mois à Aubière* » précise Annie Barbat.

**Réputée pour l'exceptionnelle qualité de sa viande, ses très prisés panachés du boucher (araignée, poire, onglet) et ses solides plats d'hiver (pot-au-feu, tête de veau...), La Boucherie de Clermont-Ferrand propose également une offre 100% Auvergnate.**

Tripoux, truffade, charcuteries d'Auvergne : la carte de l'établissement fait honneur aux produits du terroir et aux productions locales !

Pour permettre aux habitués de varier les plaisirs, le chef concocte au quotidien trois propositions journalières comme *pintade au chou, langue de bœuf, chou farci, aligot, double faux-filet auvergnat* (400 grammes de savoureux aloyau fourrés de Saint Nectaire), etc

Les deux établissements répercutent massivement la baisse de la TVA. Le prix de plus de 60 produits a été revu à la baisse (notamment - 11,80% sur 7 produits typiques et sur les cafés, - 10% sur la totalité des desserts...). On peut y déguster un plat du jour à 7,90 € ou opter pour une formule complète (entrée + plat + dessert) à 13,90 €.

**La Boucherie Clermont - 17 boulevard Edgar Quinet (04 73 23 08 08)**

**La Boucherie Aubière - avenue Lavoisier, ZAC des Varennes (04 73 27 27 37)**

NB. : La Boucherie est 4<sup>ème</sup> opérateur du segment viande en France. Propriétaire de son atelier de transformation CAVIAR, la chaîne sélectionne les morceaux les plus nobles du boeuf pour leur tendreté et leur qualité de persillé. Pour la plus grande satisfaction des consommateurs, les viandes sont servies à degré optimum de maturation et font l'objet de normes strictes de traçabilité, d'hygiène et de conservation.

Contact Presse : SBS.COM - Sylvie Baudard & Jean-Pierre Helleu  
Tel : 01 47 28 99 54 - email : [contact@sbscom.fr](mailto:contact@sbscom.fr) - Internet : [www.sbscom.fr](http://www.sbscom.fr)