

ÉRIC DULAT, PATRON DE LA BOUCHERIE-CHARCUTERIE DULAT À NEVERS DANS LA NIÈVRE (58)

PRIX SPÉCIAL DU JURY DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES
D'EXCELLENCE LABEL ROUGE ET IGP 2022

15^E ÉDITION | REMISE DES PRIX LE 22 SEPTEMBRE À PAU (64)



Ce jeudi 22 septembre, le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence s'est réuni à Pau dans les Pyrénées-Atlantiques pour récompenser 10 professionnels des boucheries artisanales et de Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), pour leur engagement exemplaire dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et/ou d'Indication Géographique Protégée (IGP).

Éric Dulat, patron de la boucherie-charcuterie-traiteur Dulat, située 22 rue du treizième de ligne à Nevers remporte le prix spécial du Jury du Trophée National des Viandes d'Excellence 2022 pour son dynamisme dans la catégorie Viande de Porc sous signe officiel de qualité avec une offre variée de découpes et produits élaborés à base de Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge et IGP.

QUALITÉ ET PROXIMITÉ AVANT TOUT...

Difficile de résumer le parcours de ce professionnel passionné, tant il a revêtu de casquettes différentes au cours de sa longue carrière. Enfant de la Nièvre, homme de terroir, de terrain, entrepreneur exigeant et passionné, Éric Dulat (55 ans) a toujours misé sur la qualité et la proximité, deux valeurs auxquelles il est particulièrement attaché. Titulaire d'un double CAP Boucherie et Charcuterie passé à l'âge de 18 ans dans le Morvan, il a travaillé pendant plus de 20 ans pour de nombreuses enseignes de la Grande Distribution, avant de s'installer dans une boutique à son nom, il y a 11 ans, en rachetant une boucherie-charcuterie artisanale située dans le centre de Nevers.

...POUR UNE RÉUSSITE EXEMPLAIRE

Porté par une énergie enthousiaste, son équipe passe de 2 à 18 personnes en presque douze années d'activité. Éric Dulat a investi et développé son commerce en proposant une offre de traiteur et d'épicerie fine, suivi d'une boutique en ligne multirécompensée avec un service de livraison à domicile dans tout le département (www.boutique-ericdulat.fr). En 2018 il crée une seconde boucherie à St-Pierre le Moutiers dans les anciens bains douches avec pour objectif de la transmettre au bout de 3 ans à un jeune couple. En 2021 il rachète un local attenant à sa boucherie de Nevers, et après un an de travaux, il ouvre le « Resto du boucher » et un atelier de séchage !

En grand professionnel, il sait travailler le Porc Fermier, le mettre en valeur en vitrine par des préparations soignées. **Il réalise 100% de sa charcuterie à partir de Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge et IGP. Aujourd'hui la spécialité de la boucherie Dulat c'est le « pavé de saucisson », vendu dans des boîtes en bois de peuplier type camembert.** Il en a développé toute une gamme : aux noisettes, aux herbes, aux champignons...



« J'ai ouvert ma boucherie il y a onze ans, mais j'ai toujours été animé par l'envie de proposer un éventail de produits et services différents à ma clientèle : traiteur, vente en ligne. J'étais également attiré par la restauration en partant d'un constat simple : la viande dans les restaurants n'est souvent pas à la hauteur. »

Et c'est un succès, le Resto du Boucher ne désemplit pas depuis l'ouverture ! **Cette réussite exemplaire est basée sur un travail de qualité et de proximité, avec son équipe, ses fournisseurs et les éleveurs.** Éric Dulat propose depuis près de 5 ans différentes découpes et produits élaborés à partir de Porc Fermier d'Auvergne Label Rouge et IGP de la société Hassenforder pour lequel il vient de remporter le Prix Spécial du Jury. Il connaît personnellement chaque éleveur avec qui il travaille à long terme dans une relation de confiance : **« Afin d'apprécier nos produits à leur juste valeur, il est primordial d'établir un lien de confiance. Chez nous tout le processus est clair et transparent de l'éleveur jusqu'à l'assiette, pour le plaisir des papilles avec des produits de qualité qui ont du goût. »**

Spécialité locale de la Nièvre, le Saupiquet des Amognes (ou du Morvan) se prépare à partir d'un jambon Label Rouge ou IGP entier cuit au bouillon, puis refroidi, coupé en tranches épaisses poêlées au

beurre, recouvertes d'échalottes cuites dans les sucs de viande et du vin blanc, vinaigre blanc, jaunes d'œuf et crème fraîche entière...

ÉRIC DULAT VOUS RECOMMANDE SES RECETTES DE JAMBON DU MORVAN, JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE L'UNE DE SES SPÉCIALITÉS : LE SAUPIQUET DES AMOGNES.



POUR ALLER PLUS LOIN ET SE RÉGALER :

Boucherie-Charcuterie Dulat

20, rue du treizième de ligne - Nevers
www.boutique-ericdulat.fr

Le Resto du Boucher

22, rue du treizième de ligne - Nevers
Tél. : 09 81 43 69 89
Infos et réservations sur resto-du-boucher.fr

**TROPHÉE NATIONAL
DES VIANDES
D'EXCELLENCE**

À PROPOS DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE :

Créé en 2008 à l'initiative de la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Label Rouge et IGP (Fil Rouge) et du Syndicat des Labels Porcs et Charcuterie (Sylaporc), ce concours professionnel permet de valoriser le travail et le savoir-faire des bouchers français particulièrement impliqués dans la promotion et la commercialisation des viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc sous signe de qualité.

Le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence est composé de 10 professionnels, hommes et femmes, de la filière : éleveurs, bouchers artisanaux, responsables GMS...avec la présence de 2 lauréats de l'édition précédente.

Le jury désigne chaque année un minimum de 8 vainqueurs avec 4 lauréats en boucherie artisanale et 4 autres en GMS dans chacune des catégories viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc. Chaque candidat est jugé sur la base de critères objectifs tels que les moyens mis en œuvre pour valoriser les viandes Label Rouge, leur faculté d'innovation, ou encore leur engagement dans la transmission. Depuis 15 ans, les organisateurs du Trophée National des Viandes d'Excellence ont récompensé plus de 150 bouchers pour plus de 450 dossiers de candidatures déposés et examinés.



CONTACT PRESSE

Gulfstream Communication | Justine Chevrier | jchevrier@gs-com.fr | +33 6 20 48 53 71