MARKETING Le charcutier Cyril Guilleminot élabore depuis plus de vingt ans des recettes équilibrées afin de redorer l'image de son métier. Son dernier coup de maître : le Boudintella, un mélange de boudin noir aux oignons et d'une gelée de champagne. PAR MALLORY LALANNE

Il invente **la pâte à tartiner du charcutier**

Avant d'être commercialisées, toutes les créations culinaires du charcutier Cyril Guilleminot sont testées par les palais délicats de ses salariés, de sa femme Angélique, de son père, et surtout de Pierre, son fils de 12 ans. Il y a six mois, ils ont tous testé le Boudintella, une alliance de boudin noir additionné de lait et d'œufs, adouci d'oignons et d'une gelée de champagne. Cette recette, déposée à l'INPI, a avant tout été conçue pour séduire son petit garçon, qui rechignait à manger du boudin. « *Il fallait donc le revisiter, moderniser cette recette, la présenter de façon attrayante. Car les enfants et les adolescents sont avant tout nos futurs consommateurs* », confie Cyril Guilleminot, qui a remporté pour cette innovation le concours Goût et Santé 2015. Un produit présenté dans un pot en verre, dans l'air du temps, "mou, sucré, tartinable" et de surcroît bourré de fer. Et pour ceux et celles qui ne souhaitent pas déguster ce produit en tapas ou sur des toasts, le charcutier a pris le soin de décliner, sur son site, différentes recettes à base de Boudintella (quiches, feuilletés).

Pour prouver que la charcuterie ne fait pas grimper le taux de cholestérol, tous les produits de la maison Guilleminot sont soumis aux analyses nutritionnelles du laboratoire Eurofins Scientific. « *Nos recettes sont équilibrées ! Nous devons nous débarrasser de l'image de cuisine grasse et généreuse* », estime le dirigeant, qui a repris le commerce familial en 2000.

> **« Nous devons nous débarrasser de l'image de cuisine grasse et généreuse. »**
> **Cyril Guilleminot, charcutier-traiteur**

Un bon coup de pub

L'artisan n'en est pas à son coup d'essai. Il s'est lancé dans la création de produits au début des années quatre-vingt-dix, sur les conseils de son père « *qui a œuvré à l'élaboration de nouvelles recettes lorsqu'il a développé l'activité traiteur au début des années quatre-vingt* ». Une façon aussi pour Cyril Guilleminot de se rassurer sur la qualité des plats confectionnés et, surtout, de prouver à sa clientèle que tout est fait maison. « *Beaucoup pensaient, en dépit de l'organisation de journées portes ouvertes, que les produits n'étaient pas préparés dans notre laboratoire* », se souvient le dirigeant.

Trois ans après, il a été embarqué dans le tourbillon des concours. En 1993, il a reçu les Médailles d'or du boudin noir, de pâté de campagne, du fromage de tête, ainsi que la Palme d'or du jambon blanc de Paris. Disposées en lignes ou en sautoir dans la boutique, ses médailles reflètent l'appétit de gloire du commerçant. S'il « *ne les compte plus* », Cyril Guilleminot pense en posséder un peu plus de… 140 !

Ces récompenses lui ont ouvert les portes des grandes et des moyennes surfaces. Depuis un an et demi, il livre une vingtaine de recettes de terrine du terroir dans 40 enseignes de sa région. Son prochain pari ? Commercialiser, avant avril, "la richouillette", un mélange de rillettes et de chou. « *Ce légume est riche en oméga 3. Il va donc venir équilibrer la recette* », poursuit le commerçant. L'homme compte bien porter cette innovation lors d'un concours pour, une nouvelle fois, triper de bonheur. ■

Cyril Guilleminot vend 1500 à 2000 pots de 180 grammes de Boudintella par mois via sa boutique et son site marchand.

Repères

Raison sociale : SARL Guilleminot
Activité : charcuterie, traiteur
Ville : Brienne-le-Château (Aube)
Année de création : 1965
Dirigeant : Cyril Guilleminot, 47 ans
Effectif : 30 salariés
CA 2015 : 3 M€

Retrouvez les coordonnées des entreprises et des organismes cités p. 38