



Boucherie de la Gare

Bienvenue à Ingrid et Julien

» Depuis la mi-mai, Ingrid et Julien Brun ont repris la Boucherie de la Gare avenue Jean-Jaurès à Bourg. C'est leur première affaire, mais c'est loin d'être leur première expérience dans le secteur commercial de la boucherie-charcuterie. Julien, qui a travaillé précédemment dans une grande boucherie de l'Est Lyonnais, a de qui tenir. Il a fait ses classes comme apprenti chez son père qui a tenu pendant 35 ans dans le quartier de la Croix-Rousse à Lyon une boucherie de bonne réputation où a travaillé également son épouse.

« À 34 ans c'est le bon âge pour se lancer, j'ai décidé de sauter le pas », confie Julien. Il a choisi la région de Bourg, celle de sa belle-famille. Les premières semaines d'ouverture à Bourg sont encourageantes. Les habitants du quartier apprécient que soit maintenant un commerce de boucher-charcutier-traiteur sur ce secteur du Plateau. « La clientèle longtemps fidèle à la boucherie Cordier revient progressivement », apprécie le nouveau propriétaire. La boucherie de la Gare propose des produits à 95% faits Maison avec toute une variété de plats à emporter et un rayon épicerie fine. La viande



est entièrement produite dans la Région (Abattoirs d'Hotonnes). Spécialités maison : les grattons lyonnais déjà prisés par les amateurs et les pâtés en croûte. Signe de la qualité de l'enseigne, la boucherie a reçu pour l'année 2022, le label "Tables et auberges de France" en tant que producteur local.

Boucherie-Charcuterie-Traiteur de la Gare

1 Rue Jean-Jaurès à Bourg
Vente de plats à emporter Maison.
Épicerie Fine

☎ 04 26 11 95 65
boucheriedelagare01@gmail.com
Facebook : Maison Brun Traiteur