

## Guy Salesse - Boucherie Salesse



Profession : BOUCHER

Voir la page Facebook

Guy Salesse est tombé dans la viande à l'âge de 14 ans. Il a fait un CAP Boucher, Charcutier, Traiteur. Il est resté une 15<sup>aine</sup> d'années en GMS à Limoges, Sarlat et Brive. En 1998, il devient ouvrier chez Mr Chambinaud à Limoges. Mr Chambinaud est l'un des précurseur dans le Label Rouge BLASON PRESTIGE, il a reçu le Blason d'Or en 1997. En 2008, Mr Chambinaud prend sa retraite et propose la boucherie à Guy Salesse.

Guy SALESSE continue alors en Bœuf Limousin et Veau du Limosuin Elevé sous la Mère Blason Prestige mais en Agneau Baronnet.

Lors du SIA 2014, Guy Salesse a remporté le Blason d'Or dans la catégorie Veau. Il a été ainsi récompensé pour son implication, ses volumes sa régularités et sa fidélité à son fournisseur la SOMAFER. Il est engagé avec lui depuis le début.

En 2014, Guy SALESSE a démarré un partenariat avec "Tony" (Min Tien Dao). Aujourd'hui, ce dernier est gérant du restaurant Bò Limoges spécialisé en Burger et Bò Bun. Le restaurant fait le choix de viandes locales et de qualité pour préparer ses burger et spécialités asiatiques. Depuis le début de ce partenariat, "Tony" se fournit exclusivement chez Guy SALESSE.

