

Partenaire



Présentation

Olivier Veille est artisan Boucher Charcutier à Château la Vallière, commune située aux confins de la Touraine et de l'Anjou. Sur la place d'Armes, sa boucherie moderne, propose une viande de qualité, en provenance d'éleveurs locaux. Elle fait aussi partie des « boucheries connectées », celles qui développent une formule gagnante : le commerce en ligne

« La boucherie qui sait donner envie ». Ce séduisant slogan est celui choisi par **Olivier Veille**, boucher charcutier et volailler, installé depuis bientôt 20 ans sur la petite Place d'Armes à **Château La Vallière**. Cet enfant du pays, fils d'une famille d'éleveurs de bétail, connaît parfaitement son affaire. Son CAP Boucher en poche et quelques incursions en grande distribution, il ouvre à 22 ans sa propre maison. Mais en 2013, à l'étroit dans une boutique vieillissante, il décide de voir plus grand.



La Boucherie Veille-Bourreau prend alors ses quartiers sur le trottoir d'en face sur près de 300m² de surface, réaménagés en salle de découpe, chambres froides et surtout une belle boutique de six mètres linéaires ouvertes sur la place. L'équipe peu à peu s'aggrandit. Aujourd'hui **Olivier Veille** collabore avec 3 ouvriers et 3 apprentis ; sa femme se charge de l'administratif.