

Charles Bernard



Profession : RESTAURATEUR

[Voir le site web](#)

[Voir la page Facebook](#)

Charles Bernard est à la tête de cet établissement depuis 5 ans et dès le début il a fait le choix de proposer une carte restreinte avec des produits de nos régions et de se spécialiser dans la viande bovine. La Limousine et le Blason Prestige ont été pour lui une évidence de par la qualité de ce produit mais également la possibilité de pouvoir travailler avec des acteurs locaux. Les bêtes viennent en majorité du département de la Haute-Vienne. Elles sont sélectionnées par son fournisseur Cv Plainemaison, entreprise familiale et indépendante du site de l'abattoir de Limoges. Son engagement auprès de notre marque Blason Prestige ne fait aucun doute.

En effet, Charles participe de façon régulière aux ventes de bêtes de concours. Extrêmement régulier dans ses approvisionnements et dans la mise en avant de notre viande, ses volumes ne cessent de progresser (1/3 en 3 ans). Il est devenu au fil des années un des lieux incontournables de Limoges pour celui qui cherche une cuisine raffinée et qui souhaite découvrir ou redécouvrir l'excellence de cette viande.

Cette rentrée de septembre va être un tournant pour cet établissement. En plus d'avoir engagé récemment un chef cuisinier de grande qualité, le restaurant souhaite engager un apprenti. Charles y est très attaché. La devanture va être refaite avec une nouvelle communication autour de nos viandes. Nous lui avons déjà fourni les supports (logo, visuels) pour lancer l'impression et sa mise en place au plus vite. Le nom va également changer. Les relais d'Alsace va devenir la Taverne. Charles souhaite poursuivre son développement autour du Bœuf Label avec ce changement de nom et donc d'image. La position centrale de l'établissement aux abords immédiats de la place la plus fréquentée de Limoges, nous permet de disposer d'une vitrine de premier choix pour valoriser nos filières et le savoir-faire de nos restaurateurs en label.

