Unique artisan boucher charcutier de Koh Samui, Yann Rovere connait un succès grandissant avec la "**French Butchery**" qu'il a créé en 2010. Originaire du Périgord et issu d'une famille où l'on est boucher et fabricant de foie gras de père en fils depuis quatre générations, Yann fréquente Koh Samui depuis l'année 2000 et s'est très vite rendu compte que le développement touristique croissant de l'île, nécessitait de vrais professionnels pour satisfaire la demande dans le domaine de la restauration, d'où l'idée un jour de venir s'implanter à Koh Samui et d'y exercer sa profession.

Auparavant Yann a tenu un restaurant semi gastronomique en Guyane française. Puis en décembre 2010, il ouvre la première boucherie charcuterie traditionnelle à Koh Samui. En presque deux années, du chemin a été parcouru, mais toujours dans le sens du succès, puisque la "**French Butchery**" délivre à ce jour la plupart des grandes tables de l'île comme le Napasai, le Four Seasons, le Santiburi, le Méridien, l'Intercontinental, le Red Snapper etc. aussi bien pour la qualité de ses viandes, mais également pour son foie gras "fait maison", très apprécié des fins gourmets. Sa dernière participation au Samui Culinary Circle fut très remarquée des chefs cuisiniers présents.

La réussite de l'entreprise n'est pas due au hasard, mais c'est par son professionnalisme et la qualité de ses produits que Yann en est arrivé là. Boucher de métier, il réceptionne lui-même les quartiers de bœufs préalablement choisis et en assure la découpe. Il propose différentes

races bovines, le bœuf charolais en provenance du nord de la Thaïlande et le bœuf thaï de la région de Suratthani qu'il va sélectionner lui-même. Le conditionnement est très important pour les restaurateurs puisque la viande est ainsi déjà préparée en portions prêtes à être cuisinées. Une hygiène rigoureuse est appliquée, aussi bien dans les différents labos que dans son point de vente. Une grande chambre froide est utilisée pour la conservation des produits, alimentée par un groupe électrogène en cas de coupure électrique.

Un avenir passant par le développement du secteur Traiteur et Réception

Si actuellement l'entreprise est en plein essor concernant la partie boucherie charcuterie pour les ventes aux professionnels et individuels, Yann va continuer de développer ce secteur en desservant les îles voisines de Koh Phangan et de Koh Tao. Mais c'est aussi dans le secteur Traiteur et Réception que Yann souhaite développer son entreprise, jugeant que le marché du Traiteur à domicile est à faire, la demande étant de plus en plus importante. Prochainement, un cuisinier français œuvrant actuellement dans un restaurant ayant un macaron au guide Michelin, sera présent au côté de Yann pour travailler dans la partie Traiteur.

La "**French Butchery**" n'est pas seulement une boucherie charcuterie, mais dispose d'un labo boulangerie pâtisserie et propose également des plats à emporter ainsi que d'excellents sandwichs. Le labo et le magasin sont situés à 50 mètres sur la gauche après le BIG C en direction de Bophut.

Voir le site internet : www.samuibutchery.com

Tél. 077 426 929

photo jacques He

photo jacques He

photo jacques Herremans

Samui Culinary Circle à L'Orgasmic Restaurant

Samui Culinary Circle à L'Orgasmic Restaurant

Avec Peter Montemayor Chef cuisinier du Nikki Beach

Dîner au 3 chefs sous les étoiles au Napasai by Orient-Express