

Ceci est bien Cortoos...



Qui se promène sur la place Reine Astrid du côté de la chaussée de Jette ne peut rater cette énorme vache tachetée de noir sur le balcon du premier étage de la boucherie Cortoos avec, en clin d'œil à Magritte, la citation « Ceci n'est pas Marguerite ». La boucherie elle-même est entre les mains de Patrick Van Den Berge depuis 1999. Il a choisi à l'époque de garder le nom Cortoos, car le magasin était une véritable institution à Jette. De mémoire d'homme, le bâtiment a toujours hébergé une boucherie.

D'apprenti à chef d'entreprise

Près de 14 ans plus tard, Cortoos est en passe de faire partie intégrante du patrimoine jettois. La famille éponyme a lancé l'affaire en 1972. Patrick Van Den Berge y fait sa première incursion quatre ans plus tard, en tant qu'apprenti boucher. En 1988, la famille Cortoos le convainc de rester à ses côtés en lui confiant une partie de la gestion quotidienne du commerce. En 1999, il reprend totalement le fanion. Il partage aujourd'hui la tête de cette entreprise familiale florissante avec son fils Stéphane, qui gère de manière assurée la livraison aux restaurants, et sa fille Catherine, responsable du magasin. C'est la quatrième génération de la famille de bouchers Van Den Berge. Entre leur père et leur grand-mère de 82 ans qui travaille encore régulièrement à la caisse du magasin, trois générations sont encore présentes aujourd'hui sur les quatre.

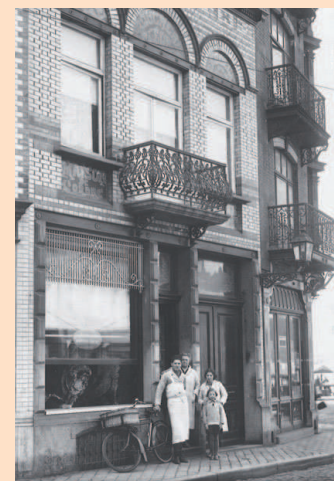
Cortoos remplit quotidiennement trois camionnettes avec des plats préparés et des sandwiches et près de 50 restaurants s'approvisionnent en viande chez le commerçant jettois.

Diversification

Quand Patrick Van Den Berge a repris l'affaire, il a décidé de développer, à côté du magasin, d'autres sources de revenus. « Il y a quinze ans, la concurrence était impitoyable. Il y avait bien 20 à 25 boucheries de quartier qui visaient la même clientèle. Il en reste à peine 5 aujourd'hui. A l'époque, pour garder la tête hors de l'eau, il fallait donc être inventif et oser prendre quelques risques. Dans notre cas, la diversification a été un bon calcul », explique Patrick Van Den Berge. « Nous avons engagé un chef-coq pour mettre sur pied un service traiteur et nous nous sommes également lancés dans le commerce en gros en livrant des restaurants ». Cortoos remplit aujourd'hui quotidiennement trois camionnettes de livraison avec des plats préparés et des sandwiches et près de 50 restaurants s'approvisionnent en viande chez le commerçant jettois.

Peu de rotation dans le personnel

Grâce à la mise en place de ces activités, Cortoos a aussi pu conserver son personnel. « Actuellement, nous sommes 6 à temps plein et, si l'on ajoute les chauffeurs et les employés à mi-temps, on arrive à l'équivalent de 4 temps plein supplémentaires », raconte Patrick Van Den Berge. « Nous formons une bonne équipe de collègues motivés qui travaillent ensemble dans la même direction et tirent l'affaire vers le haut ». Les employés se sentent visiblement bien chez Cortoos car il y a très peu de rotation dans le personnel. Plusieurs d'entre eux sont là depuis 15 ou même 25 ans. D'après le gérant, l'approche humaine est aussi prépondérante pour une gestion optimale du personnel : « Nous avons par exemple choisi de fermer le magasin le mercredi et le jeudi après-midi pour permettre à chacun d'avoir du temps libre et de pouvoir souffler un peu ».



Qualité et hygiène

Cortoos est réputé bien au-delà des frontières jettoises pour sa viande de qualité dont, entre autres, des agneaux de lait importés des Pyrénées, des bœufs de la race Blonde d'Aquitaine, des porcs Livar du Limbourg, etc. Chaque pièce de viande qui quitte la boucherie peut être directement associée à un animal bien précis. « Cette traçabilité est très importante pour nous, tout comme le traitement de la viande et l'hygiène dans le magasin, les chambres froides et les ateliers », précise Patrick Van Den Berge. « Nous venons justement de rénover les installations frigo et les ateliers pour répondre aux normes européennes et à celles de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Nous recevons également presque chaque mois une visite de contrôle d'un vétérinaire, à l'improviste et durant six heures.

Interrogé sur l'histoire de cette vache sur sa façade, Patrick Van Den Berge raconte qu'il a acheté la bête un peu par hasard. « En la baptisant Marguerite – d'après la vache du film de Fernandel – j'ai voulu faire un petit clin d'œil au peintre surréaliste qui a passé une grande partie de sa vie à Jette ». Voilà comment une légende peut donner naissance à une autre légende...

Plus d'infos :

Cortoos – chaussée de Jette, 610
02.426.01.47
info@traiteur-cortoos.be
www.traiteur-cortoos.be
www.boucherie-cortoos.be

