

HÉRIMONCOURT

# La Maison Ley, une histoire de famille

Au début des années 80, la cité comptait une bonne trentaine de commerces. Aujourd'hui il en reste dix-huit parmi lesquels la Maison Ley ouverte en 1988 par Hervé et Claudie et qui perdure depuis 30 ans.

La Maison Ley c'est une histoire de famille depuis quatre générations. Charles, le grand-père, a lancé la première affaire en 1956 à Méziré. Son fils André a suivi ses traces et tenu sa propre boucherie durant trente-six ans à Valentigney (1975-2011). Hervé est donc tombé très jeune dans le métier. À 8 ans il se rendait au Ravi, où travaillait son père, pour hacher les viandes. Le 2 juin 1988, Hervé reprend à Hérimoncourt la boucherie Pierre Belot (en face de la Balance), puis en 1992 s'installe définitivement à la place de la quincaillerie Catena, rue du Commandant Rolland.

Ses secrets pour maintenir le cap depuis trois décennies face à la concurrence ? Avant tout l'amour de son métier et du bien manger. « Être artisan boucher c'est choisir le bon produit, savoir le cuisiner et le présenter dans les règles de l'art

(Hervé fait partie des Compagnons du Goût depuis 2001). Le tout avec des viandes de qualité que nous laissons vieillir quinze jours minimum. Nous avons aussi une spécialité qui est très appréciée : la Morillade comtoise, un rôti de veau farci avec du comté, du vin jaune et des morilles ».

Au fil des ans, Hervé et Claudie ont aussi élargi leurs services. Événementiel, professionnels comme particuliers, ils répondent à toutes les demandes et livrent à domicile. En 2011, leur fils Aurélien a pris les rênes d'un service traiteur. Et depuis plus de quinze ans, le couple propose même l'envoi de charcuterie par Collissimo sur l'ensemble de la France. « Tout est parti d'une cliente qui démenageait dans le Sud ». Samedi, la Maison Ley participera également au 24 h by made in viande. « Une journée qui permet au public de venir découvrir de manière pédagogique et en toute transparence nos engagements, et pour nous, artisans bouchers, de montrer toutes les facettes qui se cachent derrière le métier. Approvisionnement, achat, découpe, traçabilité, maturation, créativité... autant de sa-



Chez les Ley on est artisan boucher depuis quatre générations.

voir-faire qui font notre quotidien et que les clients ne soupçonnent pas ! ».

Et samedi, pour fêter l'événement, un vent de gourmandise soufflera 3 rue du Commandant

Rolland. Immersion, découvertes et régal des papilles en perspective...