

J'AIME L'OISE, ON SE SERRE LES COUDES ! LES BOUCHERS HELBERT, UN SAVOIR-FAIRE DE TRADITION

C'est
une
affaire
de
famille.
Gérard
et
Philippe
Helbert
tiennent
la
boucherie
SNC
Helbert
Frères
à
Hermes
depuis
1987.
Portrait
de
deux
frères
pour
qui
la
viande
n'a
aucun
secret.

**Publié
le
19
novembre
2020**

PLUS QU'UN HÉRITAGE, UNE PASSION

C'est en 1964 que l'actuelle **boucherie des frères Helbert** entre dans la famille, devenant, de facto, l'affaire de tous.

« Nos parents se sont installés dans cette boucherie en 1964 et nous avons repris le flambeau depuis le 1er avril 1987 », nous explique les deux frères bouchers.

Mais reprendre l'affaire est une chose, le faire avec passion est encore mieux !



— DES PRODUITS ET UN SERVICE COMPLET DE QUALITÉ

À la **boucherie Helbert**, vous trouverez de tout : bœuf, veau, agneau, porc et volaille...mais aussi terrines de campagne, lapin, canard, tripes, andouille, ficelle picarde et des saucisses de toutes sortes !

« Notre dernière-née est d'ailleurs la saucisse Hernoise. Notre boudin blanc a plusieurs fois été primé tout comme le noir, médaillé d'or en 2016 à Mortagne-au-Perche ! », soulignent-ils.

Mais là n'est pas la seule activité de l'entreprise !

« Nous assurons également un **service traiteur** et intervenons donc lors de cocktails, buffets froid et chaud ainsi que les repas de tous types de réception. »

— 2020, UNE ANNÉE PARTICULIÈRE

Les frères Helbert ne s'estiment pas malheureux et même **chanceux de pouvoir garder leur commerce ouvert** dans le contexte sanitaire actuel. Malgré une **sérieuse perte de chiffre d'affaire relative à leur activité événementielle** car « lorsque le monde événementiel est sur pause, c'est toute une chaîne de commerçants, d'artisans et d'entrepreneurs qui en subit les conséquences », Philippe garde en souvenir « un premier confinement riche d'expériences et d'échanges positifs avec nos clients de toujours mais également avec quelques nouveaux ».



« Lorsque vous tenez un commerce de proximité, la relation client/commerçant est plus que privilégiée »

Pour pallier à ces pertes mais également et surtout pour **satisfaire leurs plus fidèles clients**, Philippe et Gérard ont mis en place et proposé un service de livraison ainsi que des horaires adaptés. « Il est très important pour nous de choyer et de protéger notre clientèle. Lorsque vous tenez un commerce de proximité, la relation client/commerçant est plus que privilégiée » nous explique Philippe le sourire aux lèvres. Et cela se ressent dès le pas de la porte de la boucherie Hermoise franchise.




Les frères Helbert ne s'en cache pas. **La fin d'année s'annonce compliquée notamment pour les fêtes.** « On ne sait pas où l'on va, ni comment. Mais comme depuis 1987 et comme l'ont fait nos parents avant nous, nous nous adapterons et nous franchirons cette difficulté tous ensemble ».

<https://actu.oise.fr/actualites/jaime-loise-on-se-serre-les-coudes-les-bouchers-helbert-3951?>


CONTACT




Boucherie Helbert Frères

 Ouvert du mardi au samedi de 7h à 13h et de 14h30 à 19h30

Le dimanche de 8h à 12h30

 [03 44 07 50 80](tel:0344075080)

 [Consulter le site internet \(https://www.facebook.com/pg/Helbert-Fr%C3%A8res-1907997412791899/posts/?ref=page_internal\)](https://www.facebook.com/pg/Helbert-Fr%C3%A8res-1907997412791899/posts/?ref=page_internal)

 1, Rue de Marguerie
60370 Hermes

J'❤️
l'Oise!

ON SE SERRE LES MAINS
coudes!

SOUTENEZ VOS
COMMERCANTS DE PROXIMITÉ
CONSOMMEZ LOCAL !



**VOUS ÊTES ARTISANS ? COMMERÇANTS ? PRODUCTEURS ? ET VOUS
SOUHAITEZ PARTICIPER À L'OPÉRATION "J'AIME L'OISE, ON SE SERRE LES
COUDES !" ?**

Contactez-nous par mail à
conseil.departemental@oise.fr