



UN BOUCHER-TRAITEUR DE LIBRAMONT  
S'EN IRA BIENTÔT DÉFIER LES ROIS DU BARBECUE...

## ...sur la route de Memphis!

CHRISTOPHE  
*Déom*  
ARTISAN BOUCHER-TRAITEUR

**E**nthousiaste et passionné, Christophe Déom est le prototype même de l'entrepreneur qui réussit sans trop se prendre au sérieux. Garçon jovial, il s'est avec le temps mué en patron sympa et en commerçant diablement proche de sa clientèle. C'est ça le style Déom: sérieux et sympa. Avec lui, on est en tout cas bien loin d'une quelconque relation guindée qui ne mène finalement pas à grand-chose. Compètent dans son métier, confiant dans ses produits, ouvert à ce qui peut l'aider à progresser, il avoue par-dessus tout adorer le contact avec une clientèle qui le lui rend bien. Mais qu'il soit derrière le long comptoir de sa boucherie de Recogne, appliqué à la réalisation de charcuteries à l'atelier avec son personnel ou isolé dans la pièce exiguë qui lui sert de bureau pour le reste des missions qu'il accomplit comme n'importe quel chef d'entreprise, l'homme sait à la fois se montrer attachant et profondément humain. Peut-être est-ce parce qu'il a gardé au fond de lui une candeur naturelle le rendant à l'aise en toute situation? Ou alors est-ce sa sympathie jamais prise en défaut qui fait la différence? Toujours est-il que Christophe Déom fait généralement l'unanimité. Et oui, il est comme ça l'ami Déom! Et tous ceux qui le fréquentent avouent que ce n'est certainement pas la charge de labeur qui affecte son moral. À l'entendre, tout va d'ailleurs très bien... Courageux et obstiné, le bou-



Isabelle Arnould et Christophe Déom, un couple épanoui au sein de sa petite entreprise

cher libramontois n'en finit pas d'étonner! Travailleur acharné, inventif et dynamique à souhait, il ne ménage ni sa peine ni son esprit pour être toujours là où on l'attend le moins. Pour preuve, en cinq ou six ans, il a su imposer son concept de boucherie artisanale où tout est fait maison en même temps qu'il se spécialisait dans le demi-gros, l'approvisionnement des restaurants

et la réalisation de nombreux banquets. Aujourd'hui, toujours à l'affût, le voilà qui se lance dans une nouvelle aventure. Cette fois, c'est une épopée un peu folle au pays de l'Oncle Sam qui le motive: le championnat du monde des barbecues. Mais qu'est-ce qui fait donc courir Christophe Déom? Rencontre...



**«En boucherie, comme pour l'organisation de banquets, nous travaillons comme si c'était pour nous. Les gens le savent, les gens le sentent, les gens le voient. Ça se dit aussi. C'est une relation de confiance...»**

**Entreprendre: L'aventure américaine au pays des barbecues: c'est un caprice ou c'est réellement quelque chose qui va vous permettre de mieux asseoir votre notoriété ici...**

**Christophe Déom:** C'est un peu les deux, en fait. Pour être honnête, disons que l'entreprise n'avait pas vraiment besoin de ce nouveau défi pour avancer. Mais puisque l'occasion s'est présentée, je me suis dit que l'expérience vaudrait certainement la peine d'être vécue. Par ailleurs, je pense que l'on pourra en récolter quelques fruits ici si les choses se passent bien. Et puis, l'expérience me sera certainement profitable, ne serait-ce que par les rencontres que je vais faire sur place...

**Entreprendre: L'occasion s'est donc présentée à vous plutôt que le contraire?**

**Christophe Déom:** Oui, c'est Raymond Buren (Awards du Prix gourmand) qui m'a convaincu en me disant que l'appareil avec lequel je cuis mes viandes était magnifique et, surtout, extrêmement performant. Dans la foulée, il m'a parlé du championnat du monde des barbecues, à Memphis. Comme un enfant qui rêve, j'ai été séduit par sa remarque et la perspective de me rendre là-bas. Par la suite, j'ai aussi pris conscience qu'au-delà de notre maîtrise de la cuisson, c'est l'appareil que j'ai développé avec un ami qui a peut-être quelque chose d'original. Pourquoi dès lors ne pas songer à lui donner une vie indépendante? J'ai donc rentré mon inscription et, après quelques temps, j'ai appris que j'étais sélectionné. Je franchirai donc l'Atlantique en mai prochain avec dans mes bagages un savoir-faire en préparation et en cuisson mais, avant tout, je compte mettre en avant les qualités de l'appareil de cuisson à la broche qui me suit dans tous mes banquets.

**Entreprendre: Cet appareil, le Déominox, vous comptez vraiment essayer de le commercialiser?**

**Christophe Déom:** Je n'en sais encore rien mais, secrètement, je l'espère tout de même un peu. Vous savez, ce concours est aussi un fameux investissement financier. Une fois là-bas, je ferai tout ce qu'il faut pour mettre le Déominox sous les feux de... l'actualité. Imaginez-vous qu'il pèse plus d'une tonne et qu'il partira par bateau outre-Atlantique! N'est-ce pas déjà un peu le type d'aventure qui plaît aux Américains?

**Entreprendre: Au-delà, votre appareil a aussi démontré des qualités exceptionnelles...**

**Christophe Déom:** Absolument. D'ailleurs, tous les professionnels qui l'ont vu fonctionner ne tarissent pas d'éloges à son sujet. Par un procédé que j'ai mis au point avec un ami, la cuisson se fait à côté du feu évitant tout dépôt de graisse sur les braises et assurant à la viande une saveur incomparable sans la moindre perte vitaminique. Le cochon ainsi grillé allie donc qualités gustatives et diététiques tout en gommant les sempiternelles productions d'hydrocarbures aromatiques polycycliques et de benzol à pyrène hautement cancérigènes généralement produites par d'autres modes de cuisson. Le Déominox, toutes proportions gardées, a vraiment quelque chose de révolutionnaire...

**Entreprendre: Les enjeux sont donc importants?**

**Christophe Déom:** N'exagérons rien non plus... Je me rendrai à Memphis avec la ferme intention d'y défendre mon savoir-faire et les qualités de notre appareil, mais c'est l'aventure elle-même qui est importante. Evidemment, avec ses deux



cent quatre-vingt millions de consommateurs potentiels, le marché américain est une magnifique vitrine. On verra...

**Entreprendre: Même si vous êtes Le spécialiste luxembourgeois du barbecue, votre métier va quand même bien au-delà...**

**Christophe Déom:** Oui, incontestablement. D'ailleurs, le barbecue n'est qu'une facette de ce que nous faisons. Avant tout, je suis boucher-charcutier. Formé à l'école hôtelière de Libramont, avant de passer par l'école de boucherie de Sualrée (Namur), j'ai d'abord travaillé une dizaine d'années dans un atelier pour apprendre le métier et m'essayer à diverses approches de ce qu'offrait mon savoir-faire. En 2002, après avoir déjà pas mal pu tester mes qualités en activité complémentaire, je me suis alors lancé dans l'aventure. Pas seul, cependant, car cette entreprise est une passion que nous partageons en couple. Avec mon épouse, Isabelle, nous avons en effet risqué tout ce que nous avons pour lancer notre commerce.

>>>



**«Notre entreprise est aujourd'hui arrivée à sa pleine maturation. La taille est idéale et la structure jeune et dynamique. On veut que les choses se stabilisent ainsi pour continuer à trouver du plaisir dans notre métier...»**

>>>

**Entreprendre: Vous aviez de grandes ambitions...**

**Isabelle Arnould:** Non, vraiment pas. Par contre, nous savions exactement comment nous voulions voir se développer l'entreprise. Nous savions aussi ce que nous ne voulions pas!

**Entreprendre: Finalement, c'est le vrai parcours de l'indépendant que vous nous brossez là. Vous aviez la peur au ventre?**

**Isabelle Arnould:** Disons que l'inquiétude a parfois été au rendez-vous mais que, dans l'ensemble, les choses ont très vite pris leur place. Nous nous étions longuement renseignés avant de franchir le pas et nous avons chacun correctement balisé le terrain de nos compétences.

**Entreprendre: C'était nécessaire?**

**Christophe Déom:** Oui, pour éviter de se marcher sur les pieds et, surtout, pour optimiser les qualités de chacun. J'ai donc pris en charge la partie production proprement dite...

**Isabelle Arnould:**... et moi le reste! C'est ainsi que la partie administrative et les devis, puis les salaires et la coordination du personnel ont vite occupé l'essentiel de mon temps au sein de l'entreprise. Mon rôle est de superviser l'ensemble de l'équipe et de veiller à la bonne marche des choses.

**Entreprendre: Du personnel a rapidement été engagé...**

**Christophe Déom:** Oui, car on ne peut pas prétendre fabriquer l'ensemble d'une production en interne sans avoir les res-

sources nécessaires en main d'œuvre. Les engagements sont arrivés tôt, aujourd'hui l'entreprise emploie dix personnes.

**Entreprendre: Avec le recul, vous pensez que la voie choisie a parfaitement répondu aux attentes formulées?**

**Isabelle Arnould:** Je le pense... Et puis, je le répète notre équipe est très performante et le magasin marche bien. Les résultats sont également toujours là. Nous fabriquons notre charcuterie et vendons une viande de qualité. Que demander de plus? D'autant que, jusqu'ici, nos choix stratégiques quant à l'entreprise se sont toujours révélés extrêmement judicieux. C'est peut-être un hasard, ou alors est-ce une parfaite connaissance des attentes de la clientèle, mais les décisions sont chez nous rarement erronées...

**Entreprendre: Les orientations que vous avez choisies étaient bonnes. Vous pouvez nous en parler...**

**Christophe Déom:** Comme je le disais, notre entreprise couvre quatre secteurs qui correspondent à des métiers précis et à des couvertures géographiques différentes. Il y a d'abord la vente comptoir au détail, une activité locale, qui marche bien. Ensuite, à un niveau un peu plus régional, il y a aussi l'approvisionnement des restaurants et fritures qui connaît un certain succès auprès des noms connus et reconnus de la région. Pour une clientèle ciblée, nous sommes aussi spécialisés dans la distribution de demi-gros. Enfin, il y a le service banquets qui explose littéralement et nous emmène parfois très loin, notamment aux quatre coins de la Wallonie, à Bruxelles et même en Flandre.

**Entreprendre: Vos fameux barbecues ardennais ou brésiliens, c'est dans cette quatrième branche de votre activité que vous les rangez?**

**Christophe Déom:** Oui, c'est même aujourd'hui devenu notre carte de visite. On vient parfois de très loin pour nos barbecues ardennais sur Déominnox ou pour nos churrasco gaucho (barbecues brésiliens) qui s'accompagnent d'un show brésilien du meilleur goût.



**Entreprendre: Vous vous spécialisez aussi dans le banquet haut de gamme...**

**Christophe Déom:** Ce n'est pas nécessairement un désir de notre part, mais nous nous adaptons à la demande. Notre entreprise n'a pas l'ambition de se spécialiser dans un créneau de clientèle précisément haut de gamme, mais toutes les expériences sont intéressantes. Le fait d'oser nous aventurer dans certaines voies, que ce soit d'un point de vue gustatif ou en cherchant des pistes innovantes, nous permet aujourd'hui de répondre à une demande nouvelle et plus large. C'est un peu ça entreprendre, non?

**Entreprendre: Comment voyez-vous votre entreprise dans quelques années?**

**Christophe Déom:** L'entreprise c'est ma vie, j'espère donc qu'elle sera toujours là...

**Isabelle Arnould:** Plus sérieusement, j'espère que nous allons continuer notre route en nous diversifiant encore. En axant sur la qualité de nos productions maison et un service toujours plus professionnel, je pense que nous avons une belle carte à jouer. Pour ma part, il me faudra aussi être attentive à freiner une partie de l'enthousiasme de mon époux à s'engager toujours vers des nouveaux défis. Notre entreprise, comme d'autres, est un savant mélange de personnalités opposées qui construisent une même histoire. Pour que cela continue, nous ne devons rien changer à ce mode de fonctionnement dual... ■

Propos recueillis par Christophe Hay





## Dates clés

**1992-2002:** Après avoir appris son métier dans le giron scolaire à Libramont et à Namur, Christophe Déom passe respectivement sept et trois ans dans des boucheries connues de la région pour y parfaire ses connaissances de la découpe et de la préparation en charcuterie. Au fil du temps, le jeune homme songe alors sérieusement à se lancer dans le bain de l'entreprise. Un premier contact, en activité complémentaire, va lui permettre de franchir le pas avec toute la sécurité qu'il attend.

**2002:** Sur le terrain jouxtant leur maison, à Recogne, sur la nationale 89 reliant Champlon à Bouillon, le couple Déom décide de faire bâtir une vaste boucherie avec ateliers. Cette fois, l'aventure prend une tournure nouvelle: Christophe Déom et Isabelle Arnould lancent leur entreprise.

**2003:** Avec son ami Léon, Christo-

phe Déom commence à développer un barbecue différent de ceux qui existent sur le marché. Les principes du Déominox sont simples, quoique difficiles à mettre en œuvre: il s'agit de jouer sur une cuisson longue à basse température sur feu de bois (ou à côté) en grillant légèrement la viande.

**2005:** L'entreprise a fière allure. La qualité est reconnue et l'activité traiteur grandit. Les restaurants connus de la région lui font confiance pour l'approvisionnement de leurs tables en charcuteries et viandes.

**2006:** Christophe est désormais un organisateur de banquets qui compte en Centre-Ardenne. La vocation touristique de la région lui amène d'ailleurs une clientèle lointaine qui l'a découvert lors de pérégrinations ardennaises.

**2007:** La cinquième génération du Déominox est née. L'appareil est aujourd'hui vraiment opérationnel et offre à la viande une saveur gus-

tative incomparable doublée d'une qualité diététique nouvelle puisque le mode de cuisson lui-même gomme les sempiternelles productions d'hydrocarbures aromatiques polycycliques et de benzol à pyrène hautement cancérigènes généralement produites par d'autres types de cuisson.

**2008:** En mai, Christophe Déom s'en ira défier les Américains sur leur propre sol, à Memphis, pour le championnat du monde des barbecues.

### Artisan boucher - traiteur Christophe Déom

Route de Saint-Hubert, 47  
B-6800 LIBRAMONT  
Tél.: 061 22 31 22