

Sébastien Ollivier reprend la boucherie

Après huit ans à la boucherie de la Suisse normande, Nicolas Letessier a passé le flambeau à Sébastien Ollivier. À 31 ans, le jeune homme s'installe comme patron. Originaire de la Manche, plus exactement d'Equedreville, Sébastien Ollivier est boucher depuis quatre ans: « **C'est une reconversion, j'ai commencé dans l'agroalimentaire, puis en abattoirs. J'étais employé en boucherie quand l'opportunité s'est présentée de reprendre ce commerce.** » La Suisse normande a conquis le nouveau boucher qui vient des bords de mer: « **C'est un coin magnifique et il y a de l'eau.** » La boucherie a ouvert ses portes le 8 mars.

Le Cochon de T'cheu nous

Sébastien Ollivier continue les produits comme les tripes, les pâtés: « **Aujourd'hui, on envoie des pâtés pour le concours des fins Goustiers du Pré-Bocage** », précise-t-il. Aurélien Pénin, employé à la boucherie, a déjà remporté plusieurs prix à ce concours: « **Je présente un pâté créatif, et Aurélien, un pâté de campagne** », résultat dans quelques semaines.

Le patron de la boucherie a une botte secrète: « **Comme matière première, j'utilise du Cochon de T'cheu nous. C'est un cochon produit dans la Manche et nourrit à la farine d'orge. C'est un label de qualité** », précise Sébastien Ollivier. Autant que faire se peut, la boucherie de la Suisse Normande s'approvisionne en local: « **La volaille vient de Cahagnes, le bœuf de Saint-Pierre-sur-Dives** », argumente le boucher. La boucherie continuera de proposer des plats préparés: « **Il y a de la demande, surtout le midi de 7 à 77 ans** », renchérit Aurélien Pénin. Un duo patron-employé sur la même longueur d'onde qui n'a d'autre ambition que de satisfaire la clientèle.



À droite, Sébastien Ollivier, nouveau propriétaire de la Suisse normande au côté d'Aurélien Pénin, employé, va envoyer deux terrines de pâté au concours des Fins Goustiers du Pré-Bocage. Avec le label de qualité du Cochon de T'cheu nous, le nouveau boucher espère bien séduire la clientèle.

www.goustiersprebocage.com

Fins Goustiers du Pré-Bocage

