



De bouche à oreille



Rendez-vous en Gironde, dans la petite ville du Bouscat, où nous rencontrons Christian Seuve, boucher charcutier traiteur depuis près de 54 ans !

C'est un boucher impliqué et reconnu par la profession qui est devenu Compagnon du Goût en 2002.



Christian Seuve, un boucher dans l'âme

“ J'ai commencé mon apprentissage à 13 ans ½ à Arcachon dans une boucherie traditionnelle, j'ai eu mon CAP boucher avec mention Bien et le prix de la Chambre des Métiers de Gironde. J'ai ensuite été ouvrier boucher pendant 3 ans à Bordeaux et chef boucher en grande distribution pendant 4 ans à Andernos. Puis je suis devenu gérant d'une boucherie artisanale à Bruges pendant 5 ans. Je suis à mon compte depuis novembre 1976, dans ma boutique au 31 Rue Emile Zola au Bouscat. Ce qui fait 54 ans de métier boucher charcutier traiteur !”

Combien de personnes vous accompagnent au quotidien ? “Nous sommes cinq : deux ouvriers bouchers, un apprenti boucher, ma fille Valérie à la caisse tous les matins et à l'administratif l'après midi et moi-même”

Trouvez-vous que les demandes et besoins des clients ont évolués ces dernières années ?

“Oui, ils sont plus exigeants et plus méfiants sur la traçabilité et la qualité des produits”

Dans la gamme Compagnons du Goût, quels sont les produits préférés en boutique ? “Le jambon blanc et la charcuterie en général.”

Être Compagnon du Goût un gage de qualité

“Je suis Compagnon du Goût depuis février 2002, les critères de qualité imposés et les différentes animations sont de réelles sources de motivation. Pour mes clients être Compagnon signifie avoir un réel engagement sur la qualité.”

Christian Seuve pense qu'être Compagnons, c'est aussi partager des valeurs essentielles à commencer le respect du métier ... Artisan depuis toujours, il a choisi d'être boucher avec la volonté proposer chaque jour, le meilleur à ses clients... Pour lui, il s'agit là encore d'une question de respect !

L'adresse !

Boucherie Seuve

31 rue Emile Zola - 33110 LE BOUSCAT
Tel : 05 56 08 74 07

Ouverture du Lundi au Samedi de 8h à 13h
et de 16h30 à 19h30.

Spécialités :

Bœuf de race limousine, veau de lait des Pyrénées, porc du Cantal élevé aux châtaignes, agneau princier, escargots à la bordelaise, paëlla, couscous, choucroute, se renseigner pour les spécialités de rôtis, tête de veau sauce gribiche.