



# LA RECETTE D'UN SUCCES

## Un nouvel Artisan en'Or à Amiens (80)

Sébastien Pocholle, Boucherie-Charcuterie Pocholle, obtient la **certification Artisan en'Or**

### Une tradition familiale

Sébastien Pocholle, 36 ans, a déjà 23 ans de pratique dans la boucherie. Comme une évidence et surtout par passion, il commence son apprentissage dès 13 ans aux côtés de son père, boucher aux Halles du Beffroi à Amiens. Il y fera tout son parcours professionnel. Pendant sa formation, Sébastien participe à plusieurs concours régionaux comme celui du Meilleur apprenti boucher. Parallèlement, il s'engage dans la formation des jeunes. 20 ans après, la maîtrise de la filière, le travail de la viande, la gestion des achats, des fournisseurs et du personnel n'ont plus de secret pour lui. Il ouvre son établissement, avec son épouse Sonia, en novembre 2017 à la Place Ô Marché, au sud d'Amiens.

### Un Artisan en'Or

Grâce à un circuit de producteurs locaux, Sébastien Pocholle propose des viandes sélectionnées pour leurs qualités et travaillées dans le respect de la tradition de la boucherie française. Son équipe et lui sont très exigeants et tiennent à proposer des produits d'exception, du fait-maison (terrines d'agneau aux salicornes, mille-feuille de dinde, rôti de veau pesto...) et un service impeccable. Ces valeurs, inscrites au cahier des charges de la certification Artisan en'Or, et le goût de l'excellence ont naturellement conduit Sébastien à se lancer dans cette démarche de reconnaissance, notamment pour le plaisir de la clientèle. Sébastien Pocholle est le premier artisan certifié pour la boucherie et la charcuterie de la Somme.

Un Artisan en'Or garantit au moins 80% de produits faits maison, une gamme de produits variée et permanente, travaillée en étroite collaboration avec des fournisseurs de matières premières de la région. Il réinvente sans cesse le savoir-faire de la Région Hauts-de-France pour offrir une entière satisfaction aux consommateurs.

### La transmission du savoir

Artisan formateur, Sébastien Pocholle met un point d'honneur à transmettre ses connaissances et former ses nombreux apprentis et ses collaborateurs. Il accueille en moyenne 4 apprentis par an dont des jeunes en situation de handicap.

**Pour toute demande d'interview**  
**Sébastien Pocholle > 03 22 72 42 29**

A propos – [www.artisanenor.fr](http://www.artisanenor.fr) - [Facebook](https://www.facebook.com/artisanenor) #artisanenor

Créée en 2009, à l'initiative de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Nord-Pas de Calais, la marque Artisan en'Or est portée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France depuis 2010. 6 filières ont été inscrites dans cette démarche : boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et restauration. L'action Artisan en'Or est soutenue et financée par la Région Hauts-de-France et l'Europe au travers du Fonds Européen de Développement Régional. Les Fédérations représentatives de l'artisanat des métiers de bouche participent également au développement de la démarche Artisan en'Or.

**Service presse > Carine Martin | Agence Presstance : 0 344 544 344 – [cmartin@presstance.com](mailto:cmartin@presstance.com)**

