

## L'excellence Artisanale

# Pierrick Bougerolle, ardent défenseur d'une charcuterie saine et savoureuse

PUBLI-REPORTAGE

LE BIEN PUBLIC

« Celui qui renonce à être meilleur cesse déjà d'être bon », cet adage pourrait figurer sur la vitrine de Pierrick Bougerolle, charcutier-traiteur installé depuis 2011 à Saulieu. Cet artisan émérite n'a de cesse de se remettre en question, de progresser, de relever des défis pour proposer à ses clients des produits d'exception.

Entré en apprentissage à l'âge de 16 ans, chez son oncle charcutier à Semur-en-Auxois, Pierrick Bougerolle a obtenu son CAP et une mention complémentaire traiteur. Pour ce perfectionniste, passionné par son métier, pas question d'en rester là : tout en travaillant d'arrache-pied chez un artisan à Dijon, il entreprend une formation au sein du Cepro, prestigieuse école parisienne où il obtient un brevet professionnel. Ces mois intenses et enrichissants vont lui permettre d'améliorer sa technique mais aussi révéler son goût du challenge.

Ayant eu l'opportunité, il y a six ans, de reprendre une affaire à Saulieu avec son épouse Sabine, son bras droit, Pierrick Bougerolle a mis les bouchées doubles et s'est lancé dès la première année dans la préparation de concours. Avec succès puisque depuis, les



Sabine et Pierrick Bougerolle

récompenses s'enchaînent ! La charcuterie Bougerolle est, entre autres, référencée par Gault et Millau - Artisanat Gourmand, comme l'une des meilleures adresses locales. Son jambon persillé de Bourgogne maison s'est vu attribuer le premier prix d'honneur 2016 par la confrérie de Saint Antoine. Son jambon blanc, son pâté de campagne, son fromage de tête, son boudin noir ont également été primés et l'association Gourmets des Régions de France l'a dernièrement désigné "Lauréat d'Excellence". La marque l'Excellence artisanale créée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale est venue couronner ce parcours exemplaire.

« J'aime me confronter à d'autres professionnels, voir différentes manières de travailler, rencontrer des gens de haut niveau comme des Meilleurs Ouvriers de France. Cela m'apprend beaucoup et m'aide à évoluer, à faire toujours mieux », confie avec modestie le charcutier multi-récompensé. Son crédo ? Retourner aux sources de son métier en développant une gamme la plus saine possible, sans colorant et sans sel nitrité. Pierrick Bougerolle s'est spécifiquement formé pour élaborer une charcuterie maison, à la fois savoureuse et naturelle, respectueuse des consommateurs. « Je veux revenir à des produits simples et bons, sans assaisonnement préfabriqué, sans additifs », confirme l'artisan.

Un engagement qui résonne chez ses clients.

À l'heure de l'industrialisation, de l'uniformisation du goût, alors que les intolérances alimentaires se multiplient, Pierrick Bougerolle est entré en résistance pour défendre une certaine conception de son art. Pari gagné : depuis qu'il s'est lancé dans cette démarche, il voit notamment nombre de jeunes parents soucieux de « ne pas faire manger n'importe quoi à leurs enfants » pousser la porte de son magasin !

**42, rue du Marché**  
**21210 Saulieu**  
**Tél. 03 80 64 14 18**  
**www.charcuterie-traiteur-bougerolle.fr**

811880400



**L'excellence Artisanale**  
LE MEILLEUR DE LA CÔTE-D'OR

Action menée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale avec le soutien du Conseil Départemental de la Côte-d'Or  
**www.artisanatbourgogne.fr**



### Les meilleurs artisans de Côte-d'Or font bannière commune

**C'est quoi ?**

Une marque dédiée à la promotion collective des artisans d'exception déjà reconnus et distingués pour la qualité de leur travail à travers :

- Des titres : Maître Artisan, Meilleur Ouvrier de France (Mof), Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV).
- Des récompenses : lauréats de prix ou concours organisés et reconnus par les syndicats professionnels et approuvés par la Chambre de Métiers de l'Artisanat interdépartementale.

**C'est pour qui ?**

Il n'y a aucune distinction d'activité. Cette opération concerne les artisans du bâtiment, de l'alimentaire, des services, de la production et des métiers d'art.

**Ça sert à quoi ?**

- Bénéficier gratuitement de la puissance d'une marque.
- Développer sa notoriété et sa visibilité.
- Attirer une nouvelle clientèle et décrocher de nouveaux marchés.
- Devenir un ambassadeur de l'artisanat d'exception.

**Ça se concrétise comment ?**

- Un logo déclinable sur les documents de l'entreprise et visible sur la vitrine ou sur la plaque à l'entrée des ateliers des adhérents.
- Un site internet, **www.artisanatbourgogne.fr**, présentant chaque adhérent.
- Un premier circuit de visite/découverte de certains adhérents et une appli à venir, en collaboration avec Côte-d'Or Tourisme.

Rens. : **Fabrice Lemoine** (Chambre de Métiers et de l'Artisanat) - **03 80 63 13 53** - **flemoine@artisanat-bourgogne.fr**