

BOUCHERS HAUTE COUTURE

MALGRÉ LES SCANDALES
À RÉPÉTITION, DES PASSIONNÉS
FONT DE LEUR MÉTIER UNE FILIÈRE
CINQ ÉTOILES. RENCONTRE
À LA VEILLE DES FÊTES



ROMAIN LEBŒUF CHOISIT SES BÊTES SUR PIED

*Avec Philippe Rosentratt,
un de ses fournisseurs qui élève
200 bovins à Drocourt,
près de Mantes-la-Jolie (78).*

PHOTOS ALVARO CANOVAS

De l'air, de l'herbe et de l'espace: « Les vaches sereines, c'est la base », dit Romain Lebœuf, meilleur ouvrier de France. Comme ses pairs, il s'insurge contre l'industrialisation de la filière. De la prairie à la fourchette, le circuit doit être court et les animaux choyés. Une qualité qui a un coût. Or, les Français importent 28 % de leur viande et l'achètent surtout

au supermarché. Ils privilégient le porc et la volaille, sans oublier les hamburgers et autres préparations à base de « mine-rai de viande », ces chutes de découpe broyées. « Les gens mangent de la merde et ne le savent pas », tonne Romain. Pour les artisans des métiers de bouche, il vaut mieux consommer moins mais mieux. Et retrouver le goût des vraies saveurs.

JULIEN BISSENET,
À LA TÊTE DU COQ SAINT-HONORÉ,
et une caille en provenance de l'élevage du Renard rouge.



Ils ont l'œil et la main, comme ils disent. Après avoir choisi des bêtes d'exception, il faut savoir les travailler. La découpe est d'une précision extrême. Pourtant, Hugo Desnoyer assure: «Les vraies stars sont les éleveurs, je ne suis qu'un passeur.» Plébiscité par les gastronomes, il a ouvert, outre sa boucherie, un restaurant à Paris puis un autre à Tokyo. Et publié des livres

gourmands. En 2012, il «jette un os dans la mare de l'emploi» en signant une tribune assassine: «La modernisation du paysage mental français a marginalisé des métiers supposés frustes.» Il rappelle qu'on y embauche, et à bon prix. Julien Bissonnet ne saurait mieux dire, lui qui régale l'Elysée de volailles raffinées. A la conquête des papilles, ces hommes sont des orfèvres.



HUGO DESNOYER
FAIT DE SA BOUCHERIE
UN COMMERCE
DE LUXE

L'homme de l'art devant une carcasse de veau, sa spécialité. Dans son arrière-boutique, rue du Docteur-Blanche, dans le XVI^e arrondissement de Paris.



**FRANCK METZGER
A CRÉÉ DES CAVES À VIANDE POUR
SES GRANDS CRUS**

Le styliste des bouchers sur l'île de la Jatte. De g. à dr. : porc noir de Bigorre, bœuf simmental d'Allemagne et wagyu du Japon.

La boucherie, c'est tendance. Dans les écoles, le nombre d'inscrits a bondi de 30 % en cinq ans. Mais la plupart rêvent d'être salariés. Pour attirer les meilleurs, John Gillot leur paye un logement à deux pas de sa Boucherie moderne, à la Nation. Reste les exceptions, comme Cristal Avenel, qui veut se mettre à son compte dès la fin de ses études. Un parcours qui peut mener à la célébrité. Depuis plus de vingt ans, Franck et Olivier Metzger sélectionnent des merveilles venues du monde entier : bœuf de Kobe, blonde de Galice, black angus américain... Les deux frères accueillent leurs clients à Neuilly dans un décor de marbre blanc veiné pour évoquer leurs plus belles pièces. Les meilleures viandes doivent être finement persillées...



**CRISTAL AVENEL,
23 ANS, EN 2^E ANNÉE
À L'ÉCOLE DE
BOUCHERIE DE PARIS,**

*habillée d'une cotte de mailles
pour se protéger des blessures.*



**JEAN-BAPTISTE
BISSONNET,
FOURNISSEUR
DE L'ÉLYSÉE,**

*entouré de deux collaborateurs devant les Boucheries
nivernaises, rue du Faubourg-Saint-Honoré.*



**JOHN GILLOT
RAJEUNIT LE MÉTIER**

*avec son équipe de passionnés à la Boucherie
moderne, à Paris, près de la place de la Nation.*

LES CHAMBRES FROIDES, LE RÉVEIL À 5 HEURES, LES CARCASSES LOURDES... LE MÉTIER FORGE VITE UN HOMME

PAR CHARLOTTE LELOUP

La belle bête, c'est lui, Hugo Desnoyer, 45 ans. La star des « louchebems » – les bouchers dans l'argot de la profession, à l'époque où celle-ci régnait sur les Halles. Déjà, jeune apprenti, les filles lui glissaient des mots doux à la place des pourboires. Ce n'est certainement pas la raison qui l'a poussé à choisir ce métier : « Quand j'ai débuté, c'était mal vu d'être boucher. Pour le flirt, c'était compliqué. » Mais on ne trahit pas une vocation.

D'autres ont choisi le macaron ; lui, c'est le tartare de veau et les limousines d'exception. De son village de Mayenne (729 habitants), il s'est juré de ne jamais oublier l'odeur de la poule au blanc que lui cuisinait sa mère. Après l'école buissonnière et le collège, il a tenté la mécanique puis a fait barman, jusqu'à ce que son père, professeur de lycée, lui propose un stage chez Drouault, le boucher de la famille, qu'il appelle encore « Monsieur Drouault ».

Ce fut pour lui comme dans un roman de Flaubert, « une apparition ». « Dès que j'ai posé mes mains sur la viande, j'ai su. » L'apprenti de 19 ans débarque à Paris. Il a l'œil et la patte. Désormais, à l'insolence il préférera l'audace. Si ses nuits sont courtes, ce n'est pas parce qu'il va en boîte ; s'il se heurte aux températures saisissantes, ce n'est pas parce que l'hiver est glacial. Les chambres froides, le réveil à 5 heures, les carcasses lourdes, il prend le métier dans son entier, avec cette dureté qui forge un homme. Aujourd'hui, il regrette que les mères de ses apprentis lui aient reproché une rigueur, bien douce pourtant à côté de celle qu'il a connue. Après huit ans de ce régime « à l'ancienne », Desnoyer a inauguré sa première boucherie rue Boulard, à Paris, dans le XIV^e arrondissement. « Je voulais ouvrir un 1^{er} avril pour faire un pied de nez à ceux qui pensaient que je n'y arriverais jamais. » Le 1^{er} avril n'est pas seulement le jour des blagues et du poisson, c'est aussi la Saint-Hugo...

Desnoyer est un beau gosse qui n'a pas peur

des coups de gueule. Il dénonce les préjugés sur le métier, l'élevage intensif, les animaux maltraités. Et il ne travaille qu'avec des éleveurs triés sur le volet, qui répondent à son « cahier des charges morales ». Ils doivent réintégrer des herbages d'autrefois, bannir le soja, donner aux bovins de l'eau de source. On rêverait d'être une vache dans ces prés... Pour la « finition » de la viande, étape essentielle pour affiner le grain, il a établi avec son nutritionniste un menu bio à base de céréales, graines de lin et pulpe de betteraves. Il refuse que les vaches fassent plus de deux heures de route jusqu'à l'abattoir et exige que ce soit l'éleveur lui-même qui conduise, parce que les bêtes le connaissent et sont moins stressées lors de ce premier – et ultime – transport en camion.

« DÈS QUE J'AI POSÉ MES MAINS SUR LA VIANDE, J'AI SU »

Hugo Desnoyer

« Au début, tout le monde me prenait pour un dingue. Mais un animal stressé produit un acide qui contracte le muscle et altère sa tendreté et son goût. Un bon boucher doit respecter ses bêtes. » Hugo Desnoyer est un boucher qui fait dans la dentelle et n'a pas peur du rassis (minimum trois semaines de « maturation ») pour libérer les arômes. La viande perd en eau et en poids et gagne en excellence. Lorsqu'il découpe avec son couteau au manche marbré, fait sur mesure, le geste est chirurgical, précis, délicat et puissant. « Quand j'étais petit, la viande était réservée aux jours de fête. C'était un produit de luxe. »

Desnoyer est l'exception qui confirme la règle. Une réussite clinquante dans une ambiance morose. La barbaque est passée de mode. L'épidémie de la vache folle, en 1996, la fièvre aphteuse en 2001, la viande de cheval en 2013 et, récemment, le rapport de l'OMS pour indiquer que la viande rouge et transformée augmenterait les risques de cancer. Les images chocs des abattoirs aux pratiques abominables indignent. La démocratie intégrerait les droits des animaux, mais l'écologie ne rime pas avec l'élevage qui, selon une étude de la FAO publiée en 2013, serait responsable de 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre liées aux activités humaines. Mais c'est l'élevage à outrance qui dérègle la biodiversité, les forêts, l'eau. Les bouchers d'exception, eux, affichent leur différence.

Romain Lebœuf, 27 ans, supporte, stoïque, les plaisanteries sur son nom. Il a appris la boucherie tout petit. Et son père avant lui, dans le magasin de la banlieue de Bourges. Meilleur ouvrier de France 2015 et le plus jeune, Romain, dans le XV^e arrondissement de Paris, ne quitte jamais sa blouse blanche au col bleu, blanc, rouge. En 2007, son frère avait déjà remporté la prestigieuse distinction. Les frangins ont grandi entre le billot de papa et les prés d'élevage de M. Bougin, qui appelait ses charolaises « Mimi ». Romain s'est affranchi du carcan de « fils de », mais

Le traitement VIP ne s'arrête pas là chez cet adepte de la mort douce... A la boucherie, la salle où les bêtes sont réceptionnées, résonne de la musique classique.



Alain Buguet et de solides gigots devant la mairie de Meulan (78) : « L'agneau est une viande noble et fine. »

la rudesse du job n'a pas été pour lui une découverte. Il revoit son père, certains matins, assis au bord de son lit sans réussir à se lever. « C'est un métier qui use, et il faut l'aimer plus que tout pour tenir. Nous devons être des artisans avant d'être des commerçants. Le jour où je ne pourrai plus travailler comme ça, j'arrêterai. » Lui aussi refuse que ses animaux fassent beaucoup de route. L'inconvénient : « Il y a des éleveurs formidables avec lesquels je ne peux pas travailler, soit parce que les abattoirs de proximité pratiquent l'abattage rituel, sans étourdissement et avec égorgement, soit parce qu'ils ont été rachetés par des groupes industriels. Pour ces petits éleveurs, qui pourtant bossent dur, la vie est de plus en plus difficile. »

Comme le médecin de famille, les sœurs Degand, à Bois-Colombes, servent les petits-enfants des clients qui, autrefois, fréquentaient la boutique de leur grand-père. Rien n'a changé, sauf qu'on n'accroche plus les carcasses en devanture. Mais rien n'est pareil dans l'arrière-boutique : Annie et Laurence, 49 ans et 52 ans, ne veulent plus y vivre. « La clé du travail en famille, c'est de prendre ses repas à part. » Elles forment aujourd'hui des novices ultra-motivés, comme Teddy, 24 ans, originaire de la Guadeloupe.

Près de 9500 apprentis sont formés chaque année par la filière, et 4500 postes seront à pourvoir d'ici à 2018. La boucherie artisanale ne connaît pas le chômage. En témoignent, à la Boucherie moderne, dans le XI^e arrondissement de Paris, les neuf bouchers, nourris et logés, muscles saillants et allures de mannequins. Ils ont entre 20 et 30 ans, viennent de toute la France, démarrent à 5 h 30 pour préparer et installer rôtis, grenadins de veau, épaules d'agneau, tranches de gigots... A 7 h 30, le moment du petit déjeuner, c'est fromage, pâté corse, mousse de canard, rillettes d'oie, saucisson à l'ail et jambon à l'os. John Gillot, le sympathique patron de 31 ans, a pris le bon côté de la tradition, sans le mauvais. Son arme, l'humour : en plein scandale des lasagnes, il placarde sur la devanture : « Désolé, nous n'avons pas de cheval aujourd'hui ! » « Je ne suis pas surpris de l'ampleur du végan. C'est une réaction. Ces dernières années, nous avons surconsommé la viande n'importe comment... Mais les extrêmes ne sont pas une réponse. Je leur préfère la sagesse épicurienne. » John est passé à l'ère du 2.0. Chaque jour, sa femme communique sur les réseaux sociaux avec photos et éditos.

D'autres sont plutôt restés au noir et blanc. Ainsi, les Boucheries nivernaises, à quelques mètres de l'Elysée. Six générations de bouchers et un chef-d'œuvre : la côte de bœuf simmental de Bavière. A 29 et 31 ans, Julien et Jean-Baptiste vénèrent le grand-père, Jean Bissonnet, l'enfant de Briare qui, le premier, a ouvert boutique à Paris en 1954. Il leur raconte encore les commandes du Général, honorées avec des chèques à son nom qu'il n'osait pas encaisser...

Dans ce métier, même si la mécanisation des rails et des chariots permet d'alléger les charges physiques, les demoiselles sont rares. Si elle porte un prénom fragile et précieux, Cristal Avenel, 23 ans, 1,65 mètre, 60 kilos, a des avant-bras en béton. Depuis trois ans, elle apprend à devenir bouchère à l'école professionnelle de Paris. « Au début, les garçons se demandaient ce que je faisais là. J'ai gagné ma crédibilité en leur prouvant que je savais travailler aussi bien qu'eux, sinon mieux », confie-t-elle dans un éclat de rire. Elle sera boucher-éleveur, comme son père. Cristal porte des boucles d'oreilles en forme de cœur et un pull rose fuchsia. Elle rêve de s'installer à Deauville ou à Trouville. Une graine de star. ■

Twitter : @CharlotteLeloup
Pour les passionnés : « Louchebem », revue créée par Valérie Solvit, éd. Sepeta.

Les Degand, à Bois-Colombes (92). De g. à dr. : Dominique, avec une photo ancienne de la devanture, son épouse, Laurence, et leur fils Thomas (derrière), Annie, la sœur de Laurence, et Teddy, l'apprenti.



La famille Callu au marché de Rueil-Malmaison (92).

De g. à dr. : Laurent, Marie, son épouse, responsable de l'activité traiteur, et leur fils Vincent.

