

Concours international

Les Français, champions du monde de la boucherie

Pour leur première participation, les bouchers français ont remporté le World Butchers'Challenge, en septembre dernier. Retour sur le concours et sa préparation avec Didier Massot, le capitaine de l'équipe.

Après l'Euro de football et les Jeux Olympiques de Rio, l'information n'a pas fait grand bruit dans les médias et pourtant, les Français ont remporté l'équivalent des championnats du monde de la boucherie, le World Butchers'Challenge. Le concours, qui réunit des équipes australienne, anglaise, néo-zélandaise et française, s'est déroulé le 10 septembre dernier en Australie, à Gold Coast, dans l'Etat du Queensland. Les participants, au nombre de six par pays, avaient trois heures pour travailler un demi bœuf, un demi porc et un agneau et réaliser 30 kilos de saucisses. Le tout à dresser sur un buffet de sept mètres de long. Pour leur première participation, les Français ont réussi à impressionner le jury. En plus de la médaille d'or du challenge, ils ont remporté les prix innovations culinaires pour la meilleure préparation de bœuf, la meilleure préparation d'agneau et la meilleure saucisse

« En participant à ce concours, nous voulions montrer que la boucherie peut avoir un côté fun et rock'n roll ».

de bœuf. Marie Hellio s'est également illustrée en décrochant la deuxième place du concours jeune (World Young Butchers'Challenge), remporté par sa concurrente néo-zélandaise. « Nous sommes très fiers de ces résultats. En participant à ce concours, nous voulions montrer que la boucherie peut aussi avoir un côté fun et rock'n roll », commente, Didier Massot, le capitaine de l'équipe, à l'origine du projet.

Au top de la découpe

Les compétiteurs tricolores ont notamment réussi à se distinguer de leurs adversaires grâce à la scénographie du buffet, travaillée avec la designeuse Marlène Huet. Les Bleus ont su faire la différence grâce à leur découpe. « La découpe à la française n'a rien à voir avec la découpe anglo-saxonne », explique Didier Massot. « En France nous utilisons tous les muscles tandis que les anglo-saxons utilisent



Marie Hellio, 1^{ère} à droite et Didier Massot, 3^e en partant de la droite, entourés de l'équipe de France.



surtout les pièces nobles et passent le reste en haché. C'était un pari de nous démarquer avec cette technique, mais cela a plu au jury ». Autre point fort des Français, leurs recettes. « Les autres concurrents avaient des saucisses toutes prêtes, alors que nous avons réalisé nous-mêmes nos marinades, ce qui a fait une vraie différence lors de la dégustation. Nous avons tout préparé la veille dans les chambres d'hôtel, à partir d'ingrédients achetés sur place ou ramenés dans nos valises et qui ont réussi à passer les douanes », raconte le boucher.

Un projet bientôt porté par la CFBCT ?

Pour ce concours, l'équipe française a bénéficié d'un budget de 48 000 €, grâce au soutien de différents sponsors, comme La Bovida, Jean Stalaven ou encore Socovol. L'équipe,

composée de Joël Lucas, Yohann Mounier-Vehier, Olivier Bayle, Joseph Fagnani, Aurélien Brise et Didier Massot, s'est entraînée une fois par mois pendant un an, à la boucherie Bayle à La Grand-Croix (Loire). « Il nous fallait une boutique suffisamment grande pour pouvoir écouler toute la marchandise travaillée », précise le capitaine.

Pour la prochaine édition, qui aura lieu en 2018, probablement au Royaume-Uni, les Français veulent remettre leur titre en jeu. Le World Butchers'Challenge devrait d'ailleurs s'élargir à de nouveaux pays, puisque l'Irlande et la Tunisie ont déjà manifesté leur intérêt pour y participer. La création d'une confédération internationale de bouchers pour organiser ce concours serait aussi à l'étude. Pour cette première participation française, l'initiative est restée individuelle mais Didier Massot espère qu'à l'avenir le projet sera porté par la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT), comme cela peut être le cas en Australie et en Nouvelle-Zélande, qui bénéficient également de l'appui de grands groupes industriels. Le boucher va même jusqu'à rêver que le concours se tienne en France en 2020. « Cela demandera des partenaires et des soutiens financiers. Ce n'est pas qu'une demi-journée de concours, les équipes restent une semaine sur place, visitent des élevages, des boucheries », prévient-il. Une belle opportunité pour la filière viande de faire son show. ■

Alice Flores