

LA GRAND-CROIX CHAMPIONNAT DU MONDE DE BOUCHERIE

Trois Ligériens défendent les couleurs françaises à Belfast



■ De nombreux entraînements se sont déroulés au sein même de la boucherie Bayle. Photo Kathy MATTALIANO

Rédaction Loisirs de la Loire

6 Esplanade de France,
CS16438, 42964
Saint-Etienne Cedex 9
04.77.91.47.47
loisirs42@leprogres.fr

Publicité

www.bjp-publicite.com

Web

www.leprogres.fr/
sortir/loire

Facebook

www.facebook.com/leprogres.
saintetienne

Trois professionnels de la Boucherie Bayle font partie du Team France qui remet son titre de champion du monde en jeu, du 20 au 22 mars en Irlande, pour le World Butcher's Challenge.

Un championnat du monde de boucherie ? Oui, ça existe ! Déjà en 2016, lors de la toute première participation de l'équipe de France de boucherie au World Butcher's Challenge en Australie, les clients de la Boucherie Bayle de La Grand-Croix n'en croyaient pas leurs yeux. Et pourtant, les Français, dont trois bouchers de cette boucherie, avaient ramené dans leur bagage, la coupe du monde. Du 20 au 22 mars, l'équipe de France va remettre son titre en jeu mais la concurrence va être rude avec douze équipes présentes contre quatre seulement lors de la précédente édition. Cinq bouchers de la région figurent parmi les six professionnels qui vont devoir confectionner 80 pièces, désosser un demi-bœuf, un demi-porc, un

agneau entier et effectuer des préparations culinaires avec du poulet. Quatre sont de la Loire dont trois de la boucherie Bayle : Lucas et Olivier Bayle et Joseph Fagnani. Ils faisaient déjà partie de l'aventure en 2016.

« Nous sommes mieux préparés cette année mais les pays qui participent cette fois, ont une culture de la viande plus importante », explique Lucas Bayle.

Le thème de Versailles et un hommage à Paul Bocuse

« Nous remarquons un vrai intérêt cette année de nos clients pour cette manifestation », précise André Bayle, à l'origine de la création de cette belle enseigne. C'est lui et son épouse, Marie-Thérèse, qui, en 1972, ont créé l'entreprise. Leurs deux fils et petit-fils ont repris le flambeau. « En 2016, il n'y avait pas vraiment eu de retombée. Cette fois, on me demande pourquoi je ne suis pas avec eux mais il fallait que l'un de nous reste à la boutique. » Les trois bouchers se sont entraînés jusqu'au dernier moment. « Depuis

“ Nous sommes mieux préparés mais les pays qui participent, cette année, ont une culture de la viande plus importante ”

Lucas Bayle

un an, nous mangeons championnat du monde, respirons championnat du monde », confiait Olivier Bayle, mardi, à la veille de son départ. De nombreux entraînements se sont déroulés au sein même de la boucherie Bayle, l'un des derniers notamment. « Nous avons besoin de nous mettre dans les mêmes conditions que pour le championnat du monde, nous avons répété nos gestes, répartis nos rôles pour le jour », concluait Olivier Bayle. Le Team France a retenu le thème de Versailles pour ses créations culinaires et les équipiers rendront hommage à Paul Bocuse dans l'une de leurs créations.

Composition de l'équipe de France

- ▶ **Joël Lucas**, Meilleur Ouvrier de France 2004.
- ▶ **Lucas Bayle**, Meilleur Apprenti de France, champion d'Europe des jeunes bouchers en 2015.
- ▶ **Joseph Fagnani**, 2^e prix concours régional boucherie-étal, 2^e prix du salon gastronomique.
- ▶ **Olivier Bayle**, finaliste Meilleur Apprenti de France, Mercure d'Or national 1 987, 2005, 2 012. 2^e aux trophées européens 2013, trophée de l'alternance et de l'apprentissage, finaliste Stars et Métiers et Blason d'or Limousin 2 015.
- ▶ **Christophe Ip Yan Fat**, Meilleur Apprenti Haute-Loire et 2^e Apprenti Auvergne en 1992.
- ▶ **Philippe Lalande**, Rabelais de la gastronomie française 1994.

À LA TÉLÉ

Une équipe de tournage de TF1 suit les six professionnels pour l'émission *Sept à huit*, diffusée chaque dimanche. TF1 s'est déplacé à La Grand-Croix, mais aussi dans le Mézenc pour suivre les différentes étapes autour de ce championnat. La chaîne de télévision a eu l'autorisation de suivre l'équipe de France jusqu'à Belfast pour le championnat du monde. L'émission devrait être diffusée en avril.