

LA GRAND-CROIX COMMERCE

# Branle-bas de combat à la boucherie Bayle

Volailles, gibier, foie gras, fromages et bûches de Noël... La boucherie-traiteur Bayle, véritable institution à La Grand-Croix, est le rendez-vous des clients en période de fêtes.

**L**a Grand-Croix. J-3 avant Noël. Le parking de la boucherie-traiteur Bayle est bondé. Idem à l'intérieur. Les clients papillonnent entre les étals du magasin de 300 m<sup>2</sup>, se laissent parfois tenter par un panettone ou un côtes-du-rhône, empilés au milieu de l'allée. Dos à la vitrine, quatre employés prennent les commandes au téléphone, soit 95 % de l'activité à Noël, période la plus rentable mais aussi la plus compliquée de l'année. « Il ne faut pas se rater. Les deux dernières semaines de décembre, c'est le branle-bas de combat, il y a deux fois plus de travail », explique Olivier Bayle, le gérant, toque et tablier blanc.

## 45° Noël d'affilée

La boucherie, familiale (André et Marie-Thérèse Bayle ont racheté le fonds de commerce en 1972), est devenue une grosse machine – elle dispose d'un service communication, d'un site Internet sans cesse actualisé et d'une page Facebook – de 48 salariés. « On connaît une progression constante depuis notre déménagement, en 2001 (lire ci-contre). Maintenant, ça stagne un peu, mais c'est normal au bout de quin-



■ Les salariés de la boucherie-traiteur, aux couleurs de Noël. Photo DR

ze ans », détaille Olivier, qui a repris le commerce de ses parents en 2009 avec son frère Serge. Ils vendent l'équivalent de 750 limousines (la politique de la maison est d'acheter les bêtes entières et de les vendre de la tête à la queue) et 60-70 fin gras par an, tous transformés et préparés sur place.

« Tiens Angel, cadeaux de Noël avant l'heure », lance un vendeur, bonnet de Père Noël sur la tête, à sa cliente. Il passe le bras au-dessus de l'étal et tend trois petits saucissons à ses enfants. Ici, toutes les catégories sociales, tous les profils se mélangent, jeunes comme seniors. Rares sont les chalands grands-croisiens. « Très peu viennent à pied, on n'est pas une boucherie de quartier », explique Oli-

vier. 60 % sont couramiaux et ripagériens, 25 % font le trajet depuis Pélussin, Lyon, la Haute-Loire ou les Monts du Lyonnais.

D'année en année, la boucherie-traiteur s'est développée, s'est enrichie d'un rayon fromages, boulangerie, pâtisserie et épicerie. Un commerce « multifonctions » qui trouve son public en période de fêtes : face à l'immense offre de produits, le client peut composer son menu, de l'apéritif au dessert.

## Des produits locaux et « tracés »

Exception faite au bœuf Label Rouge du Limousin (ils y « montent » trois-quatre fois par an), ils ne vendent que des produits locaux ou régionaux : jus de fruits de Saint-Paul-en-Jarez, fromages de

Saint-Martin-en-Coailleux, volailles de Bresse... Et de Haute-Loire pour les veaux et le fin gras du Mézenc, un rappel à leurs origines altiligériennes (« un bled au Boussoulet »). Ils connaissent bien les producteurs, travaillant, parfois depuis trente ans, avec eux. « Avec des clients qui s'interrogent sur la grippe aviaire, regardent les magazines TV sur l'élevage intensif, nous questionnent sur la traçabilité et la provenance de nos viandes, on a besoin de faire confiance à nos fournisseurs pour les rassurer. » En témoigne la liste des commandes pour les fêtes, les acheteurs n'ont pas l'air inquiets. À Noël, priorité à la volaille ou au gibier. Pour le jour de l'An, les dindes, oies, pintades et chapons seront préfé-

## REPÈRE



■ Photo Marion SAIVE

**7** La boucherie-traiteur Bayle a été récompensée à sept reprises : Mercure d'Or en 1987, 2005 et 2012 ; trophée de l'entreprise en 2009 ; trophée national stars et métiers en 2012 ; Réussites de l'alternance en 2013 ; Blason d'Or en 2014.

## Une carte spéciale fêtes

La boucherie Bayle propose des suggestions de menus pour Noël et le Réveillon (foie gras, saumon, sauté de marassin, volaille et gibier crus ou cuisinés).

**SITE** [www.boucherie-bayle.com/carte-des-fetes-2016/traiteur-9.html](http://www.boucherie-bayle.com/carte-des-fetes-2016/traiteur-9.html)

rés. Et si vous recevez du monde pour les fêtes, un dernier conseil du boucher : « Partez sur une volaille festive style chapon farci aux pistaches, pain d'épices, ou trompettes-de-la-mort. C'est une valeur sûre. »

Marion Saive

## ZOOM

### La formation, un fil rouge

La boucherie Bayle combine le côté artisanal-familial-local, à la formation. Depuis 1972, plus de 250 apprentis sont passés dans ses laboratoires. « On a gardé cette culture de la transmission du métier », détaille Olivier. D'ailleurs, le premier apprenti de son père André est là, prête main-forte pendant les fêtes. Ces temps-ci, l'équipe suit particulièrement un des quinze jeunes en formation. Il doit participer au concours régional du meilleur apprenti boucher, le 30 janvier. Coupes, ficelages, parages, montages, décoration... Il faut tout réviser. Et cela demande du temps. Pas facile d'en trouver en cette période de l'année.

## Une entreprise familiale

Six Bayle participent à la vie de l'entreprise. Y compris la première génération. André Bayle, bientôt 70 ans, à la retraite depuis sept ans, passe de temps en temps donner un coup de main. À 13 ans et demi, l'assistant bûcheron en Haute-Loire ne se destinait pas à devenir boucher. « Mon patron voulait me garder, mais je ne savais pas si je voulais faire ça toute ma vie. » Né après-guerre, le jeune homme n'est « pas exigeant » et veut « trouver un boulot, prendre ce qui se présente sans trop se poser de questions ». Il descend dans la Loire, apprend les bases du métier de boucher à Saint-Étienne. Rachète un fonds de commerce au 33, rue Pasteur à La Grand-Croix, avec sa femme Marie-Thérèse, en 1972.

Après deux agrandissements du magasin et une équipe étoffée (plus de 25 salariés), ils déménagent en 2001, quelques mètres plus loin, au 47, de la même rue, profitant d'une surface totale de 2 000 m<sup>2</sup>.

Depuis, ses fils Olivier 44 ans, et Serge 42 ans, ont pris la relève. Le petit-fils, Lucas, 21 ans, a stoppé ses études en optique pour se consacrer lui aussi à la boucherie.



■ Les trois générations : Serge, André, Lucas et Olivier Bayle. Photo Marion SAIVE

Un changement d'orientation payant, puisqu'il a été sacré champion d'Europe des apprentis bouchers en 2015 et champion du monde des bouchers avec les sept autres membres de son équipe (dont son père Olivier). « Tant qu'il est bien dedans, je suis heureux, dixit le grand-père. Je n'ai pas envie de le forcer à prendre le même chemin que son père, son oncle ou moi. »