

Les bouchers de chez Bayle champions en spécialité agneau



■ Lucas Bayle et Joseph Fagnani (1^{er} et 2^e en bas à droite) et Olivier Bayle (2^e en haut à droite), membres de l'Équipe de France, ont vécu deux championnats du Monde. Photo fournie par la boucherie Bayle

Pour leur seconde participation au World Butcher Challenge, championnat du monde de boucherie, trois des membres de l'équipe de France, champions 2016, travaillant à la boucherie Bayle à La Grand-Croix remettaient leur titre en jeu cette année. Ils ont terminé à la 4^e place.

L'Irlande accueillait les championnats du monde de boucherie auxquels 12 pays participaient et c'est aux alentours d'1 heure du matin (heure française), dans la nuit de mercredi à jeudi, que les résultats sont tombés. Olivier Bayle, dirigeant de l'entreprise éponyme, son fils Lucas et Joseph Fagnani, membre de l'équi-

pe de France, vont donc revenir avec une belle expérience mais certainement aussi un peu de déception. Pourtant, leur buffet de 7 mètres de long, sur le thème de Versailles et un hommage à Paul Bocuse avaient conquis le public présent. Malgré la déception, l'équipe de France a tout de même reçu quelques titres mondiaux, notamment avec les apprentis. Victor Dumas, apprenti, a remporté la troisième place, Godefroy Piaton, junior, la deuxième place, Thomas Guyomar, junior, est nommé champion du monde. L'équipe de France Boucherie ramène tout de même la coupe de championne du monde des spécialités d'agneau.