



DOSSIER DE PRESSE

COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE 2 ET 3 SEPTEMBRE 2022 A SACRAMENTO



Les 2 et 3 septembre, l'équipe de France de Boucherie tentera de décrocher le titre mondial pour la deuxième fois de son histoire à l'occasion du World Butchers' Challenge, la Coupe du monde de boucherie, qui se tiendra à Sacramento en Californie.

Dans l'arène du Golden 1 Center, le stade de NBA des Kings de Sacramento, les bleus auront 3h15 pour préparer un buffet de viandes de plus de 7 mètres.

Championne d'Europe en titre, championne du monde 2016, l'équipe de France de Boucherie est fin prête pour partir à la conquête de l'Ouest américain !

Soutenue par la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT), l'Ecole Nationale Supérieure des Métiers de la Viande (ENSMV) et ses partenaires, l'Equipe de France de Boucherie, après plus de trois ans de préparation, est affûtée comme jamais.

C'est parti pour la ruée vers l'or !

Le WBC : c'est quoi ?



Véritable Coupe du monde de boucherie, le World Butchers' Challenge était à l'origine une confrontation entre les bouchers de Nouvelle-Zélande et ceux d'Australie. Victime de son succès, la compétition n'a eu de cesse de grandir en accueillant de nouveaux pays. 14 nations prendront part à l'événement cette année. Pour sa première participation en 2016, la France a décroché le titre mondial.

En quoi consiste l'épreuve ?



Chaque équipe est composée de six bouchers et de deux remplaçants. En à peine 3h15, les équipes doivent dresser une table de viande XXL de plus de 7m de long à partir de carcasses d'une demi-vache, d'un demi-porc, d'un agneau et de cinq volailles. Un exercice à la fois physique et technique demandant coordination entre chaque membre de l'équipe et une grande créativité dans la présentation.

Comment l'équipe de France a-t-elle été sélectionnée ?



L'équipe de France a été sélectionnée sur dossier par le capitaine, Joël Lucas, Meilleur Ouvrier de France, en concertation avec la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs (CFBCT) et l'Association des MOF Bouchers, membres fondateurs de l'association nationale pour la promotion des concours en boucherie-charcuterie-traiteur (ANPCBCT). Après la présentation d'un dossier de candidature, les postulants ont été évalués sur leurs capacités techniques et leur esprit d'équipe.

Qui sont les bleus ?



Joël Lucas, « le capitaine » Lyon (Rhône)



Meilleur Ouvrier de France 2004 et champion du monde de boucherie 2016, c'est avec honneur que Joël, tourangeau de naissance, lyonnais d'adoption, guidera l'équipe de France, en tant que capitaine, pour tenter de décrocher un deuxième titre mondial.

Philippe Lalande, « l'artiste » Boulazac – Dordogne



Philippe est réputé internationalement pour ses créations. MOF Boucher 1994 et champion du monde pour son travail artistique au WBC de Belfast en 2018, il accompagnera à nouveau l'équipe cette année. Après la réalisation à Belfast d'une statue de Poséidon en matières animales sculptées, quelle surprise nous réservera le boucher périgourdin cette année ?

Christophe Ip Yan Fat, « le courageux » Brive-la-Gaillarde (Corrèze)



Boucher à Brive-la-Gaillarde (Corrèze), Christophe a remporté de nombreux concours nationaux. Pendant sa carrière, il a également transmis son savoir-faire et son expérience en tant que formateur. Véritable bras droit du capitaine, Joël Lucas, on peut compter sur lui pour motiver les troupes tout au long de la compétition. Persévérant, il ne lâchera rien jusqu'à la dernière seconde.

Mickaël Chabanon, « la classe » Le Puy-en-Velay (Haute-Loire)



Après avoir été titré MAF en l'an 2000, il porte depuis 2018 le prestigieux col bleu blanc rouge de Meilleur Ouvrier de France. Artisan boucher à la tête de deux points de vente à Saint-Privat-d'Allier et au Puy-en-Velay, Mickaël partagera son savoir-faire et son impressionnante technique avec le reste de l'équipe.

Benoît Réant, « la force tranquille » Aime-la-Plagne (Savoie)



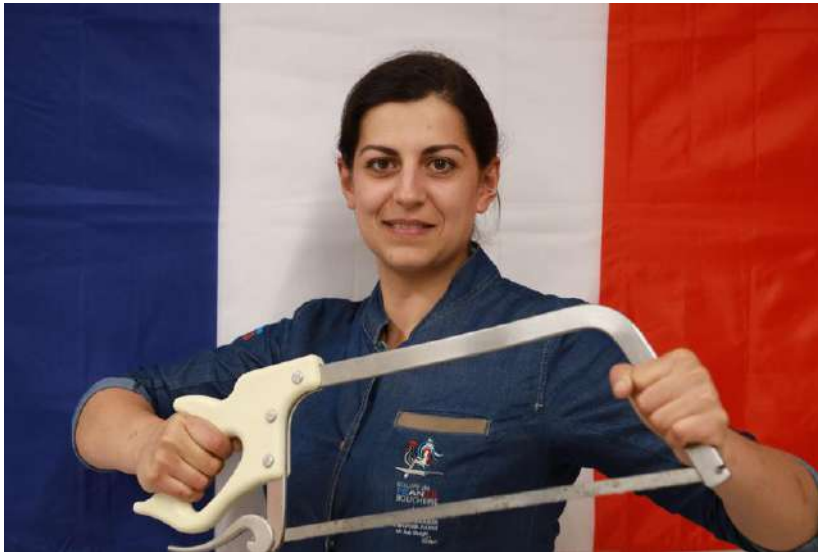
Patron de « La Boucherie gourmande » à Aime-la-Plagne en Savoie, Benoît Réant est un élément moteur de la cohésion de l'équipe. Surmotivé pour ramener la coupe à la maison, on peut espérer qu'il emporte dans ses bagages la fraîcheur des montagnes pour lutter contre la chaleur californienne.

Gaëtan Genestoux, « le compétiteur » Le Cendre (Puy-de-Dôme)



A la tête d'une boucherie au Cendre dans le Puy-de-Dôme, Gaëtan est un habitué des concours. Il mettra à profit son expérience acquise au cours des nombreuses compétitions auxquelles il a participé pour représenter dignement les couleurs de la France, sacrée championne d'Europe de boucherie sur ses terres en novembre 2021.

Stéphanie Hein, « la combattante » Bléré (Indre-et-Loire)



Stéphanie est la benjamine de l'équipe. Elle a été pendant plusieurs années formatrice en CFA et exerce ses talents à la boucherie Doiseau à Bléré (Indre-et-Loire). Appliquée, polyvalente et persévérante, elle sera une carte maîtresse de l'équipe.

Camille Cougoulic, « l'espiègle » Vannes (Morbihan)



Camille est tombé dans la marmite de la boucherie quand il était tout petit. C'est à peine âgé de 20 ans qu'il reprend la boucherie familiale aux côtés de sa mère et de son frère. Le Morbihannais fera tout pour hisser haut le drapeau breton à l'issue de la compétition ! Un élément indispensable de l'équipe.

La jeunesse à l'honneur

Gauthier Détrés, « le sportif » (catégorie jeune boucher) Arsac (Gironde)



Originaire de la Gironde et exerçant à la boucherie-charcuterie Larrazet à Arsac, le jeune Gauthier a déjà une solide expérience en matière de concours. Médaillé d'argent au concours de boucherie inter-régions du Salon de l'agriculture en 2019, il a également décroché l'or au trophée Daniel Huvier sur le salon Exp'Hôtel de Bordeaux en 2021 et glané le bronze aux WorldSkills France à Lyon en janvier 2022. Sportif de haut niveau, il entend monter sur la plus haute marche du podium.

Nolwenn Courau, « le corsaire » (catégorie apprenti boucher) Rennes (Ille-et-Vilaine)



Originaire de Bretagne, Nolwenn a été titré « Un des Meilleurs Apprentis de France » en 2018 à Carcassonne et a notamment travaillé à Paris chez un des Meilleurs Ouvriers de France, Romain Leboeuf. Il officie aujourd'hui à la boucherie rennaise aux côtés de Sylvain Desbois et de son fils Paolo, autre jeune talent de la boucherie française.

Juge

**Fabien Michel, « le professionnel »
Eybens (Isère)**



Juge lors de diverses compétitions de boucherie (World Butchers' Challenge, EuroSkills), Fabien est doté d'une solide expérience en Australie où il a travaillé, un plus indéniable pour échanger avec les autres équipes, tant en amont de la compétition que lors des épreuves. Membre du conseil d'administration du WBC, sa connaissance de la culture anglo-saxonne fait de Fabien un élément indispensable du staff de l'équipe de France.

Staff technique

**Dominique Ménager, « le flexitarien »
Sisteron (Alpes-de-Haute-Provence)**



Champion du monde de décor sur légumes, Dominique Ménager sera l'atout flexitarien de l'équipe de France. Il apportera sa touche fruitée en réalisant de véritables œuvres d'art qui trôneront sur le buffet de l'équipe tricolore.

Quels sont les autres pays participants ?



Les 14 nations en lice

Allemagne – Australie – Brésil – Canada – États-Unis – France – Grande-Bretagne – Irlande – Islande – Italie – Mexique – Nouvelle-Zélande – Pays-de-Galles - Portugal

Comment suivre la compétition ?



La compétition sera retransmise en direct sur les réseaux sociaux.

Suivez la page Facebook « [équipe de France Boucherie](#) » et celle du « [World Butchers' Challenge](#) » pour ne pas perdre une miette de l'événement ! Découvrez également pendant tout le mois d'août les portraits de chaque membre de l'équipe en vidéo sur Facebook.

Sacramento : une ville d'histoire



Capitale administrative de la Californie comptant plus de 500 000 habitants, cette ville empreinte d'histoire accueillera la Coupe du monde de boucherie les 2 et 3 septembre 2022. Sacramento a commencé à se développer au milieu du 19^{ème} siècle avec la célèbre ruée vers l'or, période durant laquelle de nombreux Américains ont parcouru l'Ouest à la recherche du précieux métal jaune. La ville a gardé son ambiance « Far West » puisqu'on y trouve des vestiges de l'époque des cow-boys dans certains quartiers comme Old Sacramento on l'on peut admirer d'anciennes locomotives, un bateau à vapeur ou bien boire un verre dans un saloon et faire un tour en calèche. De plus, la cité californienne est très attachée à son histoire comme le démontre le nombre important de musées.

Sacramento est pleine de contrastes, en témoigne son architecture où l'histoire se mélange avec les buildings du quartier des affaires.

La Boucherie-charcuterie artisanale : chiffres clés



18 000 entreprises

80 000 emplois

+ de 10 000 apprentis

2000 adultes en reconversion

112 CFA

+ de 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires

Ils soutiennent l'équipe de France de Boucherie



LA BOUCHERIE
FRANÇAISE



LAFONT



BIOCOLD
PROCESS



Contact presse



Vous souhaitez interviewer un membre de l'équipe de France ou obtenir des photos HD ?

Contactez le service communication de la CFBCT :

Mail : communication@boucherie-france.org

Téléphone : 07 60 62 81 81