



Sacramento (Etats-Unis)
le 5 septembre 2022

Communiqué de presse

COUPE DU MONDE DE BOUCHERIE A SACRAMENTO L'ÉQUIPE DE FRANCE REVIENT AVEC TROIS TITRES MONDIAUX



Les 2 et 3 septembre, l'équipe de France de Boucherie a participé au World Butchers' Challenge, la Coupe du monde de Boucherie, qui s'est tenue à Sacramento en Californie.

Dans l'arène du Golden 1 Center, le stade de NBA des Kings de Sacramento, les bleus ont montré l'étendue de leur talent et rendu hommage à l'excellence de la boucherie artisanale française, face à douze autres nations.

Au cours de la cérémonie de remise des prix qui s'est déroulée au Sacramento Memorial Auditorium, l'équipe de France de Boucherie a été sacrée dans trois catégories.

Gauthier DETRES, de la Boucherie Larrazet à Arzac (Gironde), remporte le prestigieux titre de CHAMPION DU MONDE dans la catégorie « JEUNES BOUCHERS ».

Mickaël CHABANON, boucher au Puy-en-Velay (Haute-Loire), déjà Meilleur Ouvrier de France, est sacré CHAMPION DU MONDE pour son travail de PREPARATION DE BŒUF.

Christophe IP YAN FAT, boucher à la Maison Bach à Brive-la-Gaillarde (Corrèze) devient CHAMPION DU MONDE dans la catégorie « DECOUPE ET PARAGE DES VIANDES ». Il entre dans la « Dream Team », composée des six meilleurs bouchers au monde.

C'est l'équipe allemande qui a remporté le titre mondial par équipe.

« Ces trois titres mondiaux sont le fruit d'un intense travail entamé il y a trois ans et représentent une immense fierté pour les 18 000 artisans bouchers de France et notre Confédération qui a soutenu l'équipe tout au long de sa préparation. C'est également un message fort adressé aux apprentis qui étaient nombreux à avoir fait le déplacement à Sacramento pour supporter les bleus dans le cadre d'un voyage pédagogique organisé par la CFBCT et la branche professionnelle », a déclaré à l'issue des résultats Jean-François Guihard, président de la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT).

Qui sont les trois champions du monde ?

Christophe Ip Yan Fat - Brive-la-Gaillarde (Corrèze)



Boucher à Brive-la-Gaillarde (Corrèze), Christophe Ip Yan Fat a remporté de nombreux concours nationaux. Pendant sa carrière, il a également transmis son savoir-faire et son expérience en tant que formateur.

Mickaël Chabanon 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. Il est artisan boucher à la tête de deux points de vente à Saint-Privat-d'Allier et au Puy-en-Velay.





Gauthier Détrés - Arzac (Gironde)

Originaire de la Gironde et exerçant à la boucherie-charcuterie Larrazet à Arzac, 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.

La Boucherie-charcuterie artisanale : chiffres clés



L'équipe de France au complet devant le Golden 1 Center, le stade de NBA des Kings de Sacramento où a eu lieu la compétition.

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



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