



Paris, le 13 octobre 2021

Communiqué de presse  
**EVENEMENT**  
**7 et 8 novembre 2021 – Clermont-Ferrand**

**Le Polydôme accueille la 1<sup>ère</sup> Coupe d'Europe de Boucherie !**  
(entrée gratuite)



Les 7 et 8 novembre, la Confédération Française de la Boucherie organise au Polydôme de Clermont-Ferrand la 1<sup>ère</sup> Coupe d'Europe de Boucherie en présence des équipes de France, d'Italie, d'Allemagne et d'Espagne.

Chaque équipe, composée de trois bouchers expérimentés et de deux jeunes bouchers (-35 ans et -25 ans) devra présenter une vitrine de viandes de 4 mètres, à l'issue de 9h30 d'épreuves réparties sur deux jours.

Désossage, parage, séparation des morceaux, présentation, décoration... chaque équipe aura à cœur de montrer le savoir-faire et les techniques de son pays.

Du côté tricolore, l'équipe sera représentée par Gaëtan Genestoux, artisan boucher clermontois, Mickaël Chabanon, Meilleur Ouvrier de France installé à Saint-Privat-d'Allier (Haute-Loire), Christophe Ip Yan Fat, boucher à Brive-la-Gaillarde (Corrèze), Gauthier Dêtres jeune boucher à Arzac (Gironde) et



Nolwenn Courau jeune boucher à Paris. L'équipe de France aura, en renfort, deux remplaçants de choc avec Godefroy Piaton, Meilleur Ouvrier de France, installé à Vernioz (Isère) et Stéphanie Hein, formatrice en boucherie au CFA de Joué-lès-Tours (Indre-et-Loire).

Les vingt compétiteurs présents et leurs remplaçants devront travailler des viandes de bœuf, d'agneau, de veau, de porc ainsi que des volailles.

Ils seront évalués par un jury international présidé par Eric Leboeuf, président de la classe MOF Boucherie, composé d'un membre par pays.

Côté français, c'est Fabien Michel, artisan boucher à Eybens (Isère), habitué des compétitions internationales (World Butchers' Challenge, EuroSkills...) qui sera chargé de l'évaluation du travail des équipes.

Cette 1<sup>ère</sup> Coupe d'Europe de Boucherie à Clermont-Ferrand représentera un véritable test-match avant le Championnat du monde de Boucherie qui se tiendra en septembre 2022 à Sacramento (Etats-Unis).

Entrée au public gratuite !



### Informations pratiques

**Dimanche 7 novembre (première partie des épreuves) de 10h15 à 16h15 dans le Grand Forum.**

**Lundi 8 novembre (deuxième partie des épreuves) de 7h30 à 11h00.**

**Proclamation des résultats dans l'amphithéâtre de 12h30 à 13h30.**

**L'entrée au public est gratuite.**

**Présence d'un foodtruck sur place (de 12h30 à 14h00).**



# 1ères Assises de la Boucherie Artisanale : les bouchers-charcutiers de la France entière se retrouvent à Clermont !



Dimanche 7 novembre, la Confédération Française de la Boucherie accueillera les artisans bouchers et apprentis de tout le pays à l'occasion des 1ères Assises de la Boucherie Artisanale au Polydôme. Pendant trois heures, les professionnels pourront échanger autour de la thématique de **l'innovation dans la profession** : « la boucherie casse les codes ».

Entre témoignages de professionnels et tables-rondes, les artisans bouchers pourront découvrir les initiatives innovantes de plusieurs collègues qui témoigneront : création et reprise d'entreprises, site de e-commerce partagé, déplacement d'un point de vente, casiers réfrigérés « click and collect », concept de boucherie-restaurant...

## Informations pratiques

L'entrée aux Assises est réservée exclusivement aux professionnels et journalistes accrédités de 17h00 à 20h30.

Demande d'accréditation presse à adresser à : [communication@boucherie-france.org](mailto:communication@boucherie-france.org)

Les journalistes qui le souhaitent peuvent, sur inscription, participer au dîner de gala de 21h00 à 22h30.

Billetterie en ligne pour les professionnels : <https://www.weezevent.com/coupe-d-europe-de-la-boucherie-et-1eres-assises-de-la-boucherie-artisanale>

