

Paris, le 9 novembre 2021

Communiqué de presse

La France championne d'Europe de Boucherie



Lundi 8 novembre, la France a remporté la 1^{ère} Coupe d'Europe de Boucherie à Clermont-Ferrand, devant l'Italie, l'Allemagne et l'Espagne.

Les six bouchers français qui composaient l'équipe étaient en compétition depuis dimanche matin avec leurs homologues européens, après plusieurs mois d'entraînement à l'Ecole nationale supérieure des métiers de la viande (ENSMV) à Paris.

Ils étaient évalués tant sur des aspects techniques qu'artistiques, ainsi que lors de shows de rapidité, devant une foule impressionnante, composée de près d'un millier de professionnels et de visiteurs.

Les compétiteurs disposaient de 9h30, réparties sur deux jours, pour présenter une vitrine de viandes de quatre mètres de long à partir de pièces brutes d'agneau, de veau, de bœuf, de porc et de volailles. Ils étaient évalués par un jury international sur différents critères : désossage, parage, séparation des morceaux, ficelage, présentation dans les vitrines et décoration.

A l'issue de la cérémonie de remise des prix, c'est la France qui s'est imposée, suivie par l'Italie, l'Allemagne et l'Espagne. L'Italie remporte quant à elle le prix « mon boucher est un artiste », recueillant les votes du public présent sur le lieu du concours ainsi que sur les réseaux sociaux, l'événement ayant été retransmis en direct sur YouTube.

Les quelque 400 kilos de viandes présentés par les équipes dans les vitrines ont été offerts par la Confédération Française de la Boucherie, organisatrice de l'événement, à l'initiative de son président Jean-François Guihard, aux Restos du Cœur du Puy-de-Dôme qui pourront ainsi servir 2700 repas.

L'équipe de France entame de la meilleure des manières sa préparation pour le World Butchers' Challenge, le Championnat du monde de boucherie, qui réunira une quinzaine de pays à Sacramento (Etats-Unis) en septembre 2022.

Composition de l'équipe de France



Mickaël CHABANON (MOF) – Saint-Privat-d'Allier (Haute-Loire)

Gaëtan GENESTOUX – Le Cendre (Puy-de-Dôme)

Christophe IP YAN FAT – Brive-la-Gaillarde (Corrèze)

Nolwenn COURAU – Paris

Gauthier DETRES – Arzac (Gironde)

Stéphanie HEIN – Tours (Indre-et-Loire)

Capitaine : Joël LUCAS (MOF) – Lyon (Rhône)

communication@boucherie-france.org / 01 40 53 47 50

98, boulevard Pereire - 75017 Paris

Site : www.boucherie-france.org - Twitter : [@confboucherie](https://twitter.com/confboucherie)

A propos de la CFBCT - Fondée en 1894, la CFBCT est l'organisation professionnelle des bouchers, bouchers-charcutiers, traiteurs. Au service des artisans, elle s'attache à mener des actions collectives valorisant la profession et à représenter et défendre le métier. Sa mission principale est d'aider la profession qu'elle représente à s'inscrire durablement dans les habitudes de consommation des Français et dans l'économie du pays. Le secteur de la Boucherie-charcuterie représente un chiffre d'affaires de 7 milliards d'euros et compte 80 000 personnes (chefs d'entreprise, conjoints, aides familiaux, salariés, apprentis). Dans 18 000 entreprises, des artisans bouchers-charcutiers exercent avec passion un métier au savoir-faire unique, au service de la gastronomie.



