

La France, championne d'Europe de la boucherie-charcuterie !



Alors que dans les trop nombreuses enclaves livrées à la charia et au halal, les boucheries françaises et traditionnelles disparaissent, c'est un honneur national que cette coupe remportée par nos vrais artisans, n'ayant pour religion que l'excellence de la "bidoche". Sans parler des agressions véganes, qui à force d'être ineptes, uniquement ciblées sur des boucheries "bien de chez nous", deviennent

intolérables...

Il s'agissait du premier concours européen du genre.

Se déroulant du 7 au 8 novembre, à Clermont-Ferrand, cette compétition se voulait promouvoir aussi les goûts et savoir-faire de l'Espagne, de l'Italie et de l'Allemagne, représentés par 470 participants.

Après ce succès, l'équipe de France va donc concourir aux championnats du monde qui se dérouleront à Sacramento (États-Unis), en septembre 2022.

Jean-François Guihard, président de la Confédération française de la boucherie-charcuterie, poursuit aussi un autre objectif : « Nous espérons que le ministère de la Culture retiendra notre dossier d'inscription au patrimoine immatériel de l'Unesco ». Souhaitons que, l'âge venant, la girouette Roselyne ne soit pas devenue herbivore...

Cette compétition a nécessité 970 kilos de viandes diverses, lesquelles ont été ultérieurement distribuées à la section locale des Restos du Cœur. De quoi déguster des morceaux savamment découpés !

On oublie souvent que la boucherie est un métier artisanal et la découpe de la viande à la française a des spécificités mondialement reconnues. La boucherie-charcuterie française représente un chiffre d'affaires de 6,1 milliards d'euros, employant 80 000 personnes (chefs d'entreprise, conjoints, aides familiaux, salariés, apprentis...).

Le métier de boucher est l'un des plus anciens et des mieux organisés de notre pays, avec celui de boulanger.

Au Moyen Âge, les artisans travaillant pour l'aristocratie se sont installés en ville pour servir une clientèle urbaine. Le commerce de la viande de porc se spécialise. Le boucher tue aussi le cochon, débite, sale la viande et le gras pour les

vendre. Les bouchers étaient organisés en corporation, sous l'autorité d'un maître boucher.

Désormais, cette profession est très réglementée. L'artisan doit être titulaire au moins d'un CAP et parfaitement maîtriser les techniques de conservation et de sécurité alimentaire.

Dans son laboratoire, il procède à diverses opérations techniques et complexes, auxquelles nous prêtons que peu d'attention, achetant un produit presque "fini".

Les étapes de gros correspondent à la coupe de la carcasse, à partir du demi-gros, il s'agit de la découpe. Avec une demi-carcasse, on obtient l'épaule, le déhanché, le collier et les basses côtes, entre autres.

Puis vient le désossement, le retrait des os attachés aux chairs, pour diviser les muscles, selon les morceaux.

Le parage consiste à dégraisser un morceau. L'épluchage, connu aussi sous le nom de dénervage, consiste à ôter les nerfs internes et de périphérie de la pièce.

Le piéçage, appelé aussi tranchage, est l'opération réalisée pour portionner différents types de muscles, telle la coupe de bifteck, escalopes, grillades, côtes...

L'artisan boucher découpe aussi des carcasses d'autres animaux, comme le porc ou l'agneau. La découpe de la viande de veau est sensiblement la même que celle du bœuf. Celle d'un cochon donne quatre parties principales : la longe, le jambon, la poitrine et l'épaule, celle d'un agneau ou un mouton à l'identique. Le boucher obtient alors cinq morceaux, desquels ressortiront : poitrine, épaule et collier, côtes, gigot.

Que de savoir-faire dont nous ignorons tout ou presque, tout en en appréciant cette maîtrise parfaite qui réjouit nos assiettes.

Vive notre boucherie française ! Et bravo à elle !

Daphné Rigobert

Vidéo de ce championnat: pour entendre La Marseillaise, il faut aller à la fin.

<https://www.youtube.com/watch?v=UxeAU8zAFa4>