

Artisan boucher

Que fait un boutefeu? À quoi ressemble le quotidien d'un animalier ou d'un détective privé? Pour le savoir, La Presse les a rencontrés pour vous. Regard sur des métiers inusités, rares ou méconnus.

On l'aperçoit au supermarché, et il nous conseille à la boucherie ou à l'épicerie de quartier. Pourtant, le travail du boucher est plutôt méconnu. Passionné par son métier et convaincu de la nécessité de manger de la viande autrement, Alexis Bissonnette démontre qu'être boucher, c'est bien plus que couper de la viande.

PHOTO ROBERT SKINNER, LA PRESSE



Alexis Bissonnette travaille dans le secteur de l'alimentation depuis qu'il a 14 ans. C'est en travaillant avec Bernard Coat, maître-boucher du Latina, qu'il a développé sa passion pour la boucherie artisanale.

L'alimentation, on peut dire qu'Alexis Bissonnette a ça dans le sang: il a débuté en restauration à 14 ans! C'est par envie de changement qu'il a décidé d'essayer quelques années plus tard la formation de boucher.

«J'ai été élève d'un jour au Centre de formation professionnelle Relais de la LièvreSeigneurie, en Outaouais, pour voir si le métier me convenait. Le déclic s'est fait tout de suite. J'étais fait pour ça», se souvient-il. Méthodes artisanales

Après sa formation, il a été engagé à La queue de cochon où il faisait de la charcuterie. Il y a travaillé quelque temps avant d'accepter un poste dans une grande chaîne d'épicerie «pour une question de salaire».

Ça n'a toutefois pas été le coup de foudre entre le boucher et les façons de faire commerciales. «J'ai survécu un mois avant de rendre mon tablier, dit-il. Je voulais faire les choses autrement, apprendre les méthodes artisanales de mon métier avec un boucher expérimenté.»

Heureux hasard, Alexis Bissonnette a remarqué que le Latina, une épicerie fine du Mile End, son quartier, cherchait un boucher alors qu'il y faisait des courses. «Le maître-boucher Bernard Coat m'a mis à l'épreuve en me faisant couper une épaule d'agneau. J'ai passé le test et j'ai commencé le lendemain», explique-t-il.

Depuis 2010, sous l'aile de son mentor, il a appris les ficelles du métier. Les coupes européennes n'ont plus de secrets pour le grand gaillard. «Moi qui n'ai même pas touché à un foie de veau pendant ma formation de 900 heures, je sais maintenant désosser sans couteau!» Un métier difficile

Les journées d'Alexis Bissonnette sont longues et exigeantes. Il travaille debout durant 10 heures et doit déplacer de lourds morceaux de viande (au Latina, en plus, on travaille avec des carcasses entières). Il ne faut pas être frileux, puisque le travail se fait dans une pièce réfrigérée.

Le salaire n'est pas non plus faramineux. «Au maximum, un boucher peut gagner 15 ou 16\$ de l'heure. C'est un métier qu'on choisit par passion», croit Alexis Bissonnette.

Le passionné prend aussi le temps de rencontrer les producteurs pour bien connaître les produits qu'il propose. «La qualité de la viande est une priorité pour moi. Idéalement, elle est locale, facilement traçable, sans hormones ni antibiotiques.»

Le néo-boucher détaille le tout à ses clients et leur propose des coupes différentes, lui qui a un faible pour l'onglet de boeuf.

«Il y a énormément de préjugés sur mon métier. Contrairement à ce que l'on pense, ce n'est pas un métier sanglant et ce n'est pas sale non plus», assure Alexis Bissonnette. Pour combattre les idées préconçues et faire connaître son métier, il a récemment organisé un combat amical entre bouchers français et montréalais.



Il rêve de fonder une école de boucherie centrée sur le travail de l'artisan plutôt que sur les méthodes industrielles. En attendant, il s'est envolé pour Paris la semaine dernière, où il travaillera un mois avec la vedette de la bidoche, YvesMarie Le Bourdonnec, afin de parfaire sa formation.