LE DEVOIR
Libre de penser

L’effet bœuf de deux «combattants»

27 avril 2013 | Philippe Mollé | Alimentation

Photo : Agence France-Presse Fred Dufour
Le boucher français Yves-Marie Le Bourdonnec a de la verve. Quand on lui parle de bœuf, il n’hésite pas à dénoncer ses collègues bouchers, le massacre des animaux à travers le monde et le non-respect des races de boucherie qui ont fait jadis la fierté de l’Europe.

Il fait la couverture du guide Gault & Millau ou du quotidien Le Monde, on le retrouve dans les magazines L’Express et Le Nouvel Observateur ainsi qu’à France Culture, et il est de toutes les tribunes sur les questions de l’alimentation. Yves-Marie Le Bourdonnec enseigne sa façon de voir aux États-Unis, dans le pays de la viande, saute dans un avion pour Kobe, puis vient à Montréal pour un amical « Combat des bouchers Paris vs Montréal » avec son collègue Bernard Coat, responsable de la boucherie à l’épicerie Latina du Mile-End, qui croit comme lui à la valeur du métier.

C’est, disent ses collègues, le Jean-Pierre Coffe des bouchers en France, la gueule en moins, qui a l’esprit aiguisé quand on lui parle de « barbaque » (terme argotique pour désigner de la viande). Dernièrement, lors de l’affaire Findus (concernant des produits surgelés à base de viande hachée où de la viande de cheval est servie à la place du bœuf), il affirmait haut et fort que les consommateurs ne posent pas assez de questions sur l’alimentation, et surtout la viande.

Yves-Marie Le Bourdonnec est un boucher en colère, qui va jusqu’à poser nu sur son propre calendrier… Quand on lui parle de bœuf, il n’hésite pas à dénoncer ses collègues bouchers, le massacre

des animaux à travers le monde et le non-respect des races de boucherie qui ont fait jadis la fierté de l'Europe.

Un métier en voie de disparition

Tant à Montréal qu'à Paris, le métier de boucher n'attire pas vraiment les jeunes, reconnaissent les deux chefs et maîtres bouchers que sont Bernard Coat et Yves-Marie Le Bourdonnec. « Du coup, affirme ce dernier, je préfère engager des néophytes et les former. » Et ça marche, précise celui qui est reconnu comme le roi des bouchers en France et l'homme au couteau d'argent d'Asnières-sur-Seine, près de Paris, où se trouve sa boucherie.

Son collègue et ami Bernard Coat, présent depuis 30 ans au Québec, déplore lui aussi le peu d'intérêt pour le métier de boucher. Pour les deux maîtres, cela est dû en partie aux rayons de boucherie des grandes surfaces. Selon eux, les techniques du métier (les différentes découpes) et les connaissances qu'il requiert (sur les muscles, l'origine des divers cheptels, l'alimentation des animaux, la source des croisements, le vieillissement des viandes…) rebutent souvent les jeunes.

Aujourd'hui, il faut produire à tout prix, et, pour ce, on ne respecte pas toujours le sens de la viande lors de la découpe, alors on se sert de l'attendrisseur. Consommer du bœuf Angus ou du bœuf Waghyu d'élevage (façon Japon) ne réglera pas le problème. Selon Le Bourdonnec et Coat, ce qu'il faudrait, c'est une grande école de boucherie de niveau supérieur, où l'on ferait connaître le traitement réservé aux animaux confinés et expliquerait les effets des antibiotiques en vente libre dans certaines provinces du Canada. Malheureusement, le puissant lobby du bœuf impose au marché ses règles et ses produits.

Le combat des chefs

Il y a deux ans, Bernard Coat découvrait l'ouvrage L'effet bœuf de son collègue Le Bourdonnec. « Le livre de Le Bourdonnec m'a interpellé », dit-il, lui qui a vécu les différentes transformations de son métier, combattu les préjugés, qui s'est donné comme mandat de sensibiliser les jeunes et de les aider dans leur cheminement. « Si le gouvernement ne nous soutient pas, il faut nous prendre en main nous-mêmes. »
Quand il a proposé au couple Legendre-Chrétien, propriétaires de l'épicerie Latina, un échange de bouchers, Bernard Coat ne croyait pas qu'un jour il devrait « combattre », dans une joute amicale, son collègue français à Montréal. De tels échanges entre professionnels, comme les cuisiniers en ont depuis déjà belle lurette, sont valorisants et ne peuvent qu'être bénéfiques pour les jeunes.

Mondialement reconnu pour sa verve autant que pour son talent, Yves-Marie Le Bourdonnec se prête au jeu, « pour l'amour du métier et pour donner l'heure juste aux consommateurs, ici comme ailleurs », dit-il. Dans son livre, il explique pourquoi les Anglais ont le meilleur bœuf au monde, pourquoi les vaches devraient être menées en pâture et se nourrir d'herbe. Il nous révèle sur la viande ce que beaucoup de gens disent à mots couverts mais que l'on nous cache.

Le 8 mai prochain, cinq clients de l'épicerie Latina auront la chance d'assister au premier combat de ces chefs pas comme les autres, dont le but est de sensibiliser les gens au métier de boucher et à la façon de choisir et de consommer la viande aujourd'hui.

On aura tout entendu, dit M. Coat, sur l'abattage des bêtes et combattu les idées des anti-viande bovine, des végétariens et des partisans du biologique. « Une chose est certaine, il nous faut bouger, même si chacun prêche pour sa paroisse : les Argentins, les Japonais, les Français avec leur Charolais,

les Anglais avec le bœuf Angus, ou encore les Canadiens et les Américains avec le bœuf de l'Ouest. Il nous faut, nous les authentiques, rétablir la vérité sur les viandes de boucherie et réhabiliter un métier des plus intéressants. »

Pour cette visite au Québec — d'ailleurs, il a même déjà songé à ouvrir une boucherie ici —, M. Le Bourdonnec sera accompagné de son apprenti, qui « combattra » son homologue apprenti boucher de Montréal sur les découpes de viande, le partage des muscles, la connaissance des diverses cuissons et les accompagnements. Le partage des connaissances va jusque-là, affirme le maître d'Asnières-sur-Seine.

Qui sait, cette belle initiative en entraînera peut-être d'autres dans le même genre. En tout cas, c'est ce que voudraient bien instaurer les deux chefs, qui « s'affronteront » dans le même but : créer ici un effet bœuf qui sauvera peut-être un métier de l'oubli.
Pour participer au tirage du Combat des chefs, s'inscrire à chezlatina.com/nous-joindre.

Philippe Mollé est conseiller en alimentation. On peut l'entendre tous les samedis à l'émission de Joël Le Bigot Samedi et rien d'autre à la Première chaîne de Radio-Canada.

***

DÉCOUVERTE

Les meilleures pâtes en ville

O'Mari, 6584, boulevard Monk, Ville-Émard, Montréal, 514 768-2613

Daniel Saint-Pierre est un amoureux de l'Italie et plus spécifiquement de tout ce qui entoure la fabrication des pâtes. Dans sa petite échoppe de Ville-Émard, il confectionne les meilleures pâtes de blé dur à Montréal. Il les fait à la minute, selon la commande. On se régale aussi avec ses sauces maison, qui se vendent au poids et qui nappent linguines, cannellonis, pâtes farcies à la ricotta, aux champignons, etc.

BIBLIOSCOPIE

L'effet bœuf
Yves-Marie Le Bourdonnec
Éditions Michel Lafon
Paris, 2012, 185 pages

Le boucher le plus célèbre de France essaie de nous convaincre du bien-fondé de consommer du bœuf de choix. Il explique aussi les valeurs d'un métier en voie de disparition et décrit les diverses qualités de viande qu'on retrouve à travers le monde. Yves-Marie Le Bourdonnec nous attire dans un monde où le bœuf peut créer tout un effet.