

MERCREDI 8 MAI 2013 À 19H30

L'ÉPICERIE LATINA présente

★★★ LE COMBAT DES BOUCHERS ★★★



PARIS
→
VS
←
MONTRÉAL

Capitaine:

**BERNARD
COAT**

(maître-boucher, Latina, Montréal)

Alexis Bissonnette, Artisan boucher

COMBAT PAR ÉQUIPE

Capitaine:

YVES-MARIE

LE BOURDONNEC

(Boucher Superstar - Paris)

Vincent Voisin, Artisan boucher

4 BOUCHERS | 2 AGNEAUX ENTIERS

2 TRANCHOIRS | 12 COUTEAUX | 1 CHRONOMÈTRE

1 COMBAT SANGLANT DONT VOUS SEREZ LES JUGES

ÉVÈNEMENT EXCLUSIF UNIQUEMENT SUR INVITATION

SUR PLACE : Bières de microbrasserie, vins et buffet gourmand

AVEC LA PARTICIPATION DE : René Huard (Simple Malt), Manon Lelièvre (Agneau de Gaspésie)

B&M
St-Viateur



latina *Mile-End*
Le plaisir de bien manger





Bernard COAT

Maître-boucher - Latina, Montréal

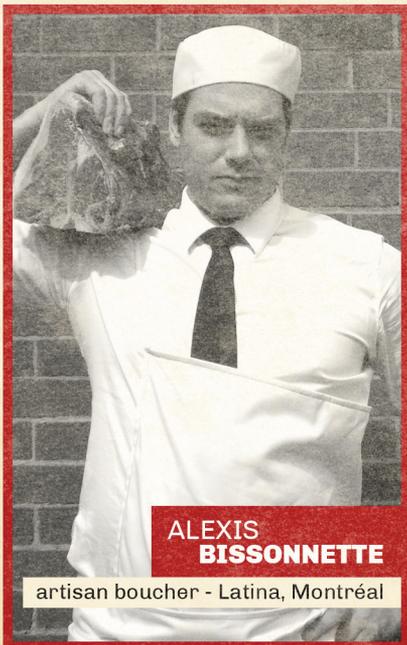


Originaire de Bretagne, Bernard Coat suit d'abord les pas de son père, volailler issu d'une famille qui officie dans le domaine depuis trois générations. Dans les halles de Brest, il se passionne pour le métier et comprend l'importance de la précision des coupes, de la qualité des produits et des relations avec les fournisseurs. À 16 ans, il devient apprenti du meilleur boucher de Brest et parfait ensuite sa formation à Quimper. Trois ans plus tard, diplômés en poche, il aiguisé son savoir-faire à Paris puis revient à Brest où son père le prépare à prendre sa succession. Curieux et assoiffé de connaissances, le jeune boucher décide de vivre une dernière expérience formatrice avant de prendre la relève. Il atterrit à Montréal et entre chez Anjou-Québec où il rencontre Maurice Pastrie, un boucher hors norme, passionné, intransigeant et visionnaire. Le boucher breton a trouvé sa place et s'installe au Québec. Le parcours de Bernard Coat le conduit ensuite dans plusieurs établissements de renom et, en 2010, il prend les commandes de la boucherie de Latina. Capitaine de l'équipe, le boucher du Mile End cultive la transmission des connaissances entre les anciens et les jeunes, la passion pour la tradition et la précision, l'exigence de la qualité et l'intégration des nouvelles techniques. À la manière de ceux qui l'ont inspiré, il prépare les nouveaux motivés comme Alexis Bissonnette.



Solide gaillard de 6' 4", Alexis a longtemps officié derrière le zinc, dans les bars branchés du Plateau. Il raccroche le shaker en 2008 pour jouer du couteau et entre au centre de formation professionnelle québécois du Relais de la Lièvre-Seigneurie, à Buckingham. Il poursuit son apprentissage dans plusieurs boucheries montréalaises et rejoint l'équipe de Latina en 2010. Natif du Mile End, ce retour sur Saint-Viateur est plus qu'un symbole pour lui, c'est un signe du destin. Bernard Coat, maître-boucher et capitaine de l'équipe, le prend sous sa coupe et lui enseigne les secrets de la boucherie à la française. Alexis conjugue son apprentissage local avec le savoir-faire essentiel de l'école traditionnelle du Vieux Continent que lui transmet son mentor. Auprès de son patron, Alexis apprend les ficelles du métier : les coupes européennes, l'art de la création bouchère, l'importance du geste et de la présentation. Passionné, professionnel et curieux, Alexis représente la génération des néo-bouchers nord-américains, la tradition française en plus !

Afin de renforcer sa *French touch*, Alexis partira à Paris après le Combat des Bouchers. Il y restera pendant un mois dans le cadre de l'échange Montréal-Paris. Il remplacera Vincent Voisin aux côtés de Yves-Marie Le Bourdonnec au Couteau d'Argent.



ALEXIS
BISSONNETTE

artisan boucher - Latina, Montréal



1977, Yves-Marie Le Bourdonnec a neuf ans et prévient sa famille : « Je veux être boucher. » 1987, il est diplômé et son patron prend sa retraite. Pas de problème pour Yves-Marie, il s'installe à Asnières et reprend la boutique située en banlieue parisienne. Dix ans plus tard le voici récompensé par le New York Times pour le meilleur burger du monde. Le Bourdonnec rejoint les 200 artisans présents dans l'édition 2012 du très exclusif Who's Who, dictionnaire biographique qui rescense les 22 000 personnalités les plus importantes de France. Artiste dans l'âme, il pratique la boucherie comme d'autres pratiquent la sculpture. Adeptes de la qualité et du contact humain, il parcourt le monde à la recherche de la meilleure barbaque, rend visite aux éleveurs, rencontre les animaux, teste, expérimente. Il attire les clients exigeants tels qu'Alain Ducasse, c'est tout dire. *Gault & Millau, Le Parisien, Le Monde, la BBC, L'Express, Le Nouvel Observateur, le New York Times...* On ne compte plus les médias où il est allé clamer son amour de la bidoche. Personnage haut en couleur, excentrique et chaleureux, le boucher bohème s'entoure d'équipiers atypiques qu'il emmène dans sa folie créative. Poids lourd de la boucherie, champion du monde de la coupe, inscrit sur la liste noire de la PETA, il traverse l'Atlantique avec son escouade pour montrer comment on manie le couteau sur le Vieux Continent.



Yves-Marie

LE BOURDONNEC

Boucher Superstar - Paris



VINCENT
VOISIN

artisan boucher - Paris

Commercial fatigué par sept années évanouies dans les négociations, les objectifs et les portefeuilles, Vincent Voisin cherche une nouvelle voie plus concrète et artisanale. Passionné de cuisine, il passe devant une boucherie et a le déclic. Il sera boucher. En 2009, il troque son costume et son laptop pour un tablier et un couteau, puis part en formation. D'abord rebuté par une expérience mécanique et déshumanisée dans une chaîne industrielle, il rencontre à l'école un apprenti qui l'invite au Couteau d'Argent en 2010. Dans la boucherie de Yves-Marie Le Bourdonnec, Vincent découvre une approche artistique et familiale. Bingo ! Aux côtés du boucher bohème, sa passion pour la technique, la qualité des viandes, la charte des coupes, les figures imposées et la création en est décuplée. Yves-Marie pousse son équipe à se dépasser en lui communiquant son amour du métier. Vincent n'a plus la pression des chiffres, il pense et « vit boucherie ». Son objectif : voir jusqu'où le mènera ce nouveau chemin...

Ce chemin, justement, le conduit aujourd'hui à Montréal où, après le Combat des Bouchers, il restera pendant un mois dans le cadre de l'échange Montréal-Paris. Il remplacera en effet Alexis Bissonnette aux côtés de Bernard Coat à la boucherie Latina.

Au

PROGRAMME

18h > 19h

Accueil et visite de l'épicerie par petits groupes (environ 20 minutes par visite) Adresse : 185, rue St-Viateur Ouest (sur la terrasse)

18h30 > 19h30

Départ pour le B&M CAFÉ, rencontre avec les combattants, l'équipe de l'épicerie et quelques invités. Buffet gourmand, dégustation de bières de microbrasserie, de vins et de crèmes glacées artisanales.

Adresse : 120, rue St-Viateur Ouest (B&M Café)

19h30 > 20h00

LE COMBAT DES BOUCHERS

20h00 > 21h00

Proclamation des vainqueurs et entrevues

Pour plus

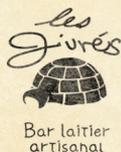
D'INFORMATION

Retrouvez les textes de ce programme ainsi que la bio du magasin et de nombreuses photos disponibles sur la page **PRESSE** du magasin.

www.chezlatina.com/presse

Nos

PARTENAIRES



B&M
St-Viateur

Mile-End
latina
Le plaisir de bien manger
www.chezlatina.com