



ÉDITION 2025 DU CONCOURS DES JEUNES BOUCHERS

**Le temps fort du salon international
de l'agriculture qui récompense les nouveaux
talents de la boucherie française**

Qui remportera le Concours des Jeunes Bouchers 2025 ? Pour le savoir, rendez-vous les dimanche 23, mardi 25 et jeudi 27 février 2025, sur le stand INTERBEV « Aimez la viande, mangez-en mieux. » (Hall 1, Allée F, Stand 052) pour assister à la nouvelle édition de cette compétition qui met à l'honneur le savoir-faire et l'engagement des artisans bouchers de demain.

Organisé par la filière Élevage et Viande, ce concours réunira cette année 18 jeunes de nos régions venus donner le meilleur d'eux-mêmes. Sous les encouragements du public, et le regard attentif d'un jury composé de professionnels de la filière et d'un Meilleur Ouvrier de France, ils participeront à des épreuves techniques exigeantes au cours desquelles ils tenteront de se distinguer.

“

Chaque année, nous sommes fiers de pouvoir mettre en avant le talent et la passion de nos apprentis à l'occasion du Concours des Jeunes Bouchers. Ils sont les nouveaux ambassadeurs de la découpe bouchère à la française, un savoir-faire unique qui vient de rejoindre la prestigieuse liste de notre patrimoine culturel immatériel national. Ce temps fort est une invitation à venir découvrir l'exigence du métier de boucher mais aussi ce travail des viandes qui fait la singularité de la boucherie française : des gestes précis et minutieux réalisés dans le respect de l'animal, et une attention portée à la valorisation de la carcasse.

JEAN-FRANÇOIS GUIHARD
Président d'INTERBEV

DÉCOUVREZ LES 18 CANDIDATS

qui tenteront de décrocher le titre de meilleur jeune boucher 2025

DIMANCHE 23 FÉVRIER

Seront en compétition :

3 apprentis de l'**École Professionnelle de Boucherie de Paris (Paris – 75)**

- Clarissa BARTHOULOT (Paris – 75)
- Matthieu JANODET (Seine-et-Marne – 77)
- Eddy MARIANY (Seine-et-Marne – 77)

3 apprentis du **CFA de Versailles (Yvelines - 78)**

- Rudy RENARD
- Charlie SABATTE
- Lucas ISOREZ

MARDI 25 FÉVRIER

Seront en compétition :

2 apprentis de la **Faculté des Métiers de Cannes (Alpes-Maritimes – 06)**

- Jérémie VIZIER
- Enzo AMBROSINO

1 apprenti du **CMA Formation d'Avignon (Vaucluse -84)**

- Valentin PESSINA

3 apprentis du **CFA de Calais (Pas-de-Calais – 62)**

- Erwan GREBERT
- Frédéric BAILLY
- Yoni DUQUESNOY

JEUDI 27 FÉVRIER

Seront en compétition :

3 apprentis de l'**IFFP d'Aurillac (Cantal – 15)**

- Tony MARCOMBE
- Eléonore MALVAUX
- Paul LERON

3 apprentis du **Campus des Métiers CMA de Châteauroux (Indre - 36)**

- Nils GENTY
- Mathéo NOC
- Mathis DUDOGNON

AU PROGRAMME :

trois épreuves techniques valorisant l'art de la découpe bouchère à la française

Chaque journée de compétition s'articulera autour de **trois épreuves éliminatoires organisées à 11h00, 13h15 et 15h30**. Chacune aura comme objectif la préparation d'un morceau de viande et sera l'occasion pour les candidats de démontrer leur maîtrise des gestes et des techniques du métier de boucher mais aussi leur persévérance.

Découpe des pièces, désossage, parage, ficelage... seront autant d'étapes minutieuses à réaliser avant de passer à la décoration du morceau qui sera présenté au jury.

11H00 | 1^{ÈRE} ÉPREUVE

Les six participants s'affronteront sur la préparation d'une **épaule d'agneau**, un morceau aux multiples facettes.

13H15 | 2^{ÈME} ÉPREUVE

Les quatre vainqueurs de la 1^{ère} épreuve mettront ensuite leur technicité au service du traditionnel **rôti de veau**.

15H30 | 3^{ÈME} ÉPREUVE

Les deux finalistes tenteront de remporter le concours en se défiant sur l'une des pièces les plus emblématiques de la boucherie : **la côte de bœuf**.

Pour désigner le gagnant, le jury, composé de professionnels des métiers de la viande et d'un Meilleur Ouvrier de France Boucher, évaluera chaque candidat sur des critères précis :

- **Finesse et tenue des pièces de viandes travaillées**
- **Présentation finale des plateaux**
- **Propreté des postes de travail, des tabliers...**

QUE SONT-IL DEVENUS ?

À la rencontre de Titouan Valles et Axel Baud, gagnants des éditions précédentes du concours

Tremplin professionnel, le Concours des Jeunes Bouchers offre une reconnaissance à celles et ceux qui y participent et parviennent à se démarquer.

RENCONTRE AVEC TITOUAN VALLES, VAINQUEUR DE L'ÉDITION 2024.

Passionné depuis l'enfance par l'univers de la boucherie, ce jeune apprenti de 18 ans poursuit actuellement son cursus avec un CAP Charcutier Traiteur au CFA de Mende (Lozère – 48).



“ Le Concours des Jeunes Bouchers a été ma première expérience de concours professionnel. Depuis, j'ai remporté le 1^{er} prix du concours régional des « Meilleurs Apprentis de France » et j'ai été classé 10e au niveau national. Mon conseil pour réussir ? Savoir gérer son stress et, bien sûr, s'entraîner pour perfectionner sa technique. Après mon CAP Charcutier-Traiteur, je souhaite poursuivre ma formation avec un BP Boucher tout en continuant mon apprentissage au sein de la Maison Goeury-Lebre à Saint-Alban-sur-Limagnole où je travaille aux côtés de Charlotte et Anthony, un jeune couple qui a repris la boucherie de la commune depuis 4 ans. J'aime toutes les facettes du métier de boucher. C'est une vraie passion qui, je l'espère, me permettra un jour d'ouvrir ma propre boutique.

RENCONTRE AVEC AXEL BAUD, VAINQUEUR DE L'ÉDITION 2023.

Issu d'une famille de bouchers depuis 4 générations, Axel a choisi d'écrire la suite de l'histoire familiale après un cursus général et une expérience de 4 ans en tant qu'acheteur automobile. Agé de 28 ans, il a aujourd'hui terminé sa formation. Il travaille aux côtés de son père au sein de la boucherie Baud à Thorens-Glières (Haute-Savoie – 74).



“ Passionné de cuisine, j'ai toujours su que je reviendrais un jour dans la boucherie familiale. Être boucher est un plaisir et c'est important pour moi de pouvoir transmettre aujourd'hui notre savoir-faire artisanal aux apprentis qui nous rejoignent. Nous travaillons avec des éleveurs locaux, ce qui nous permet de connaître parfaitement les produits que nous proposons et d'en garantir la qualité. Le Concours des Jeunes Bouchers a été l'occasion pour moi d'apprendre à travailler vite et bien car il faut savoir dans une compétition comme celle-ci allier technicité et rapidité. Remporter le titre de Meilleur Apprenti Boucher a été la concrétisation de mon travail. C'est un vrai plus dans ma carrière qui m'a aidé à prendre confiance en moi et qui a permis aussi à notre boucherie de se faire connaître.



À PROPOS D'INTERBEV

INTERBEV, l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, représente depuis 1979 les acteurs de la filière française de l'élevage et des viandes, qui compte plus de 500 000 emplois répartis entre les élevages, la mise en marché, l'abattage-transformation, la distribution et la restauration collective.

L'interprofession couvre l'ensemble du territoire via ses 12 comités régionaux et rassemble 22 organisations nationales des filières bovine, ovine, équine et caprine, engagées à proposer des produits durables et identifiés tout au long de la chaîne. Au service d'une alimentation raisonnée et de qualité, les professionnels de la filière sont mobilisés depuis 2017 dans une démarche RSE labellisée, le « Pacte Sociétal », portée par la communication collective « Aimez la viande, mangez-en mieux. » signée « Naturellement Flexitariens ».

CONTACTS PRESSE

GULFSTREAM INFLUENCE

Justine CHEVRIER

06 20 48 53 71 · jchevrier@gs-com.fr

Blandine DABROWSKI

06 61 55 04 99 · bdabrowski@gulfstream-group.fr

INTERBEV

Cécile LARDILLON

06 40 36 56 34 · c.lardillon@interbev.fr

Enza LEBLANC

06 76 66 21 95 · e.leblanc@interbev.fr