

LE PARISIEN  
du lundi 20/02

## Meilleur apprenti boucher : Nicolas défend ce lundi les couleurs de Paris



Nicolas Ramousse, entouré du boucher Philippe Bourdin et de sa femme Christelle dans le XVIIIe. LP/E.L.M.

« Mon objectif, c'est d'être meilleur apprenti boucher de France ». Nicolas, 16 ans, mais déjà grand gaillard, est concentré sur le concours qui se déroule pendant quatre heures ce lundi à partir de 11 h 45, à l'école professionnelle de la boucherie, porte Dorée (XII<sup>e</sup>).

Ils sont cinq apprentis d'Ile-de-France, du même âge, à concourir ce lundi. Deux lauréats représenteront la région lors de la finale nationale qui se déroulera les 2 et 3 avril à Auxerre (Yonne). Nicolas, lui, met toutes les chances de son côté depuis sa première année de CAP. Il n'a pas choisi au hasard la boucherie Bourdin, où il fait son apprentissage depuis deux ans. « C'est ici que Quentin Grimbert a été meilleur apprenti de France en 2014. Je veux y arriver aussi », lance avec un large sourire le jeune homme. La bonne ambiance qui s'impose dans cette jolie boucherie au 29, rue Caulaincourt est le petit plus.

Philippe Bourdin, 50 ans, fils de boucher lui-même, qui a repris la maison familiale, rue Didot (XI<sup>e</sup>) avant de créer sa propre maison dans le XVIII<sup>e</sup> compte 27 ans d'expérience. « Et depuis toujours, j'ai des apprentis chez moi. Nous avons un savoir-faire, une tradition, il faut les transmettre. L'école n'est pas forcément adaptée à tous les jeunes. Mais dès qu'ils sont dans la vie professionnelle, on leur met un métier entre les mains et ils sont parfaitement cadrés », affirme Philippe Bourdin, secondé par son épouse Christelle, à la caisse et à la gestion.

Je réserve vite



## Désossage et ficelage...



En plus d'Adrien, l'employé boucher, deux jeunes sont derrière le comptoir. Lucien, 15 ans, fils de peintre. « J'ai fait un stage de 3<sup>e</sup> en boucherie. Je ne me voyais pas travailler dans un bureau alors j'ai fait de la boucherie ma vocation » affirme-t-il avec une belle conviction. Et il y a Nicolas, l'espoir de la maison... Fils d'éleveur de bovins à Poissy (Yvelines). « Il connaît les vaches sur pattes », lance avec humour Philippe Bourdin. Il a aussi travaillé avec ses parents sur les marchés bios de parisiens de Raspail et des Batignolles et a eu le 1<sup>er</sup> prix du concours Charolles en décembre 2016. Ces derniers jours, c'est sûr, il s'est entraîné au désossage du gigot, au ficelage des paupiettes ou d'un beau rôti et à la présentation générale. « J'aime tout faire », assure le jeune homme, passionné.

### « Un métier qui ne connaît pas le chômage »

En 2016, Paris n'a perdu qu'une seule boucherie. « Nous sommes passés à 414 maisons, c'est un chiffre assez stable depuis trois à quatre ans », assure Jean-Claude Obriot, 71 ans, président des artisans bouchers de Paris et de la petite couronne. Après l'érosion qu'a connue cette profession de bouche ces dix derniers ânes, les entreprises se sont organisées autour de « belles affaires avec du personnel », estime le patron des bouchers. Résultat, il l'assure : « le métier de boucher ne connaît pas le chômage ». Les 397 jeunes apprentis en formation à l'école de la boucherie parisienne ont alors un bel avenir devant eux... « D'autant plus que l'image de notre métier s'est améliorée. La boucherie, est devenue un vrai choix de carrière pour les jeunes. »

leparisien.fr

Eric Le Mitouard E.L.M.



LE PARISIEN  
du 21/02/2017

## Paris : et maintenant l'apprenti boucher de la rue Caulaincourt vise le titre national



Ecole professionnelle de la boucherie, 37, boulevard Sout (XII<sup>e</sup>), ce lundi. Nicolas Ramousse, 16 ans, apprenti à la boucherie Bourdin, rue Caulaincourt (XVIII<sup>e</sup>), est l'un des deux lauréats du concours régional des apprentis bouchers d'Ile-de-France. Il ira défendre ses chances à Auxerre en avril lors de la finale nationale. LP/J.D.

« Je suis heu-reux. Maintenant mon objectif c'est d'être parmi les trois meilleurs apprentis de France ». Au terme d'un concours de quatre heures auquel ont participé ce lundi onze apprentis bouchers venus de toute l'Ile-de-France, à l'école professionnelle de boucherie de Paris (XII<sup>e</sup>), Nicolas Ramousse, seulement 16 ans, est sorti dans la botte, parmi les deux lauréats. Le jeune homme, qui apprend son métier depuis septembre 2015 à la boucherie Bourdin de la rue Caulaincourt (XVIII<sup>e</sup>), défendra donc sa chance et les couleurs régionales lors de la finale nationale qui se déroulera les 2 et 3 avril à Auxerre (Yonne).

« J'avais prévu de partir en vacances au Sénégal mais je crois que je vais repousser mon départ », sourit son maître d'apprentissage Philippe Bourdin, 50 ans, ému et un brin soulagé. « Il est très doué mais dans un concours aussi relevé, ce n'est jamais gagné d'avance », glisse le pro. Un vrai éleveur de champions puisque c'est déjà sous son aile que le meilleur apprenti de France 2014, Quentin Grimbert, avait appris le métier. Une heure et demie plus tôt, Nicolas Ramousse n'en menait pourtant pas large lorsque le président du jury Thierry Michaud, meilleur ouvrier de France, annonce qu'il ne reste que six minutes avant la fin de l'épreuve. « Ajoute un peu de couleur sur ton gigot » conseille le maître au jeune apprenti qui vient de désosser une cuisse de bœuf, parer (enlever la graisse) d'un gigot d'agneau, ficeler cinq paupiettes de veau et s'affaire désormais à la décoration en ciselant des petits légumes. « Tout ça on sait le faire, le problème c'est de gérer son temps », souffle l'aspirant boucher. Comme ses collègues dont Jean-Hugo de Moura, jeune Yvelinois de 21 ans et second lauréat du concours, Nicolas voit s'ouvrir « une carrière prometteuse où le chômage n'existe pas », souligne un responsable de l'école professionnelle de boucherie.