



BELFORT—BELFORT

Rôtis et paupiettes avec un Meilleur ouvrier de France

Neuf apprentis bouchers du CFA Jackie-Drouet ont accueilli pendant trois jours le Meilleur ouvrier de France Thierry Morin, pour recevoir une formation sur les préparations bouchères. La section BP boucher menée par Laurent Michaud est la seule de Franche-Comté à prodiguer ce genre de formation.

L'École nationale supérieure des métiers de la viande propose chaque année, à l'intention des apprentis bouchers les plus méritants des CFA, des stages de formation pour parfaire leurs connaissances et développer leurs compétences.

Le CFA Jackie-Drouet de Belfort a ainsi sollicité l'association Promo Jeunes, qui œuvre pour l'insertion des jeunes dans l'univers professionnel national en fin d'apprentissage, afin de financer un stage de trois journées à neuf apprentis avec un Meilleur ouvrier de France (MOF).

Carré de porc lardé aux fruits secs

« C'est important pour l'apprenti boucher d'être créatif et de proposer des préparations bouchères, des petits rôtis qui vont bien, qui vont plaire au client en accordant des ingrédients. Ainsi, il crée un rendez-vous avec son client, des spécialités typiques de son enseigne. Il doit pouvoir en expliquer les ingrédients, le mode de cuisson, maîtriser le coût des matières, respecter

les règles d'hygiène et de sécurité », explique Thierry Morin, MOF en 2018, aujourd'hui installé dans la région mancelle.

Travailler les découpes d'agneau et de veau

Sa spécialité à lui ? Le rôti de veau festif, avec sa croûte d'herbe et sa farce en pain d'épices avec inclusion de foie gras. « Nous avons aussi travaillé sur un carré de porc lardé aux fruits secs, les paupiettes en long en melon », souligne l'expert.

« Il n'y a qu'une seule section BP boucher en Franche-Comté et c'est ici au CFA Jackie-Drouet de Belfort », tient à préciser le professeur de boucherie Laurent Michaud qui ne cache pas son enthousiasme et sa passion en phosphorant avec les neuf jeunes autour du MOF. Sur les trois journées de stage, deux étaient consacrées à la découpe de l'agneau et du veau. Noisette, baron et grenadin, toute une poésie bouchère s'invite dans le laboratoire. « Les jeunes sont formés durant vingt-quatre semaines en alternance sur une période de deux ans en entreprise. On a encore des places pour ce mé-

tier et des entreprises qui recherchent des apprentis », encourage Laurent Michaud. ■



Au CFA Jackie-Drouet se déroulait une formation sur trois jours avec le MOF Thierry Morin (2 e à gauche). Photo ER /Véronique OLLIVIER



Savoir farcir et ficeler, tout un art que doit maîtriser le boucher. Photo d'archives RL /Anthony PICORÉ

par *Véronique Olivier*
CFA Jackie-Drouet, 2 rue René-Cassin, 90000 Belfort.
Tél. 03 70 04 80 80.
cfa@mairie-belfort.fr

