

Bouchère de France

Une Landernéenne meilleure bouchère de France

Anne-Michèle Michel, qui exerce 40 rue de la Fontaine Blanche à Landerneau, a été honorée par ses pairs lors de l'assemblée générale de la confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteur (CFBCT) fin avril à Montpellier. Hommage émouvant et mérité à une pionnière.

Tél. 02 98 85 01 45

« Pour réussir, il ne faut pas rester dans sa coquille », constate Anne-Michèle Michel. Il est également bon de savoir changer d'avis à bon escient. 4^{ème} prix ex aequo d'un concours régional, « la bouchère à la cote » à Saint-Malo en 2004, puis 4^{ème} encore, cette fois-ci au niveau national à Bourg-en-Bresse, elle avait juré ses grands dieux qu'on ne l'y reprendrait plus. « J'étais déçue, j'avais décidé de ne plus jamais me représenter ».

Mais il ne faut jamais dire jamais. « La présidente départementale, du syndicat de la boucherie, Sylvie Gourvil, m'a convaincue de concourir pour le 1er prix de la bouchère de France décerné par la CFBCT. J'ai constitué un book avec des photos. Il fallait expliquer ma vie professionnelle, les animations auxquelles j'ai participé, l'attention portée à l'embauche des femmes. On était 32 concurrentes, j'étais la seule Bretonne », raconte Anne-Michèle. Durant les vacances de Pâques, la Landernéenne apprend qu'elle fait partie des sept qualifiées pour la finale à Montpellier. « J'avais confiance car je répondais à l'ensemble des critères. Pendant la remise des prix, mon cœur s'est mis à battre de plus en fort. Quand j'ai compris que c'était moi, j'étais sur un petit nuage. En 1970, j'ai été la première en France à obtenir mon CAP de bouchère. Dans le discours, ils ont dit que j'étais une femme de caractère. Mon mari n'a pas démenti ».

« C'était magnifique. Une marque de reconnaissance, un superbe cadeau de fin de carrière ».

Dans la foulée, Anne-Michèle Michel

a accueilli une équipe de TF1 dans son établissement. Le reportage a été diffusé sur TF1 le 11 mai au journal télévisé de Jean-Pierre Pernaut. « Ils ont questionné les clients qui étaient tous super contents », se souvient-elle. « Après le JT, mon chiffre d'affaires a grimpé de 10%. C'était magnifique. Une marque de reconnaissance, un superbe cadeau de fin de carrière. Les commerçants de Landerneau m'ont fait une surprise. Le préfet est venu au magasin. Nous avons été reçus au Sénat début novembre avec Benoît et mon époux, Jean-Pierre ».

Apprentie à 14 ans, Anne-Michèle débute chez Marcelline et Paul Lamour, rue de Verdun dans le quartier de Saint-Marc à Brest. Elle y passe quatre ans et décroche son CAP. Elle rejoint ensuite le 40 rue de la Fontaine-Blanche, où elle est employée pendant vingt ans par Nicole et René Mirgon. « Quand ils sont partis en retraite, ils m'ont proposé de reprendre. Ils m'en sentaient capable. Mon mari aussi. J'ai dit banco ! Un ancien ouvrier, Bruno Bizien, est venu proposer ses services. Il est toujours ici. On a démarré à trois avec une apprentie vendeuse, Claudie Horello. Elle aussi est encore chez moi. Ce sont les piliers de l'entreprise ».

« Benoît va prendre la suite. Je resterai pour l'aider. Les habitués ne me laisseront pas partir aussi facilement ». La montée en puissance est régulière, malgré quelques coups durs comme la crise de la vache folle. « Je me suis lancée dans l'activité traiteur en livrant du cochon grillé à une association de Dirinon.

C'était ma première commande, une table de cent personnes en 1997. Ça a été le déclin. Le bouche-à-oreille a fonctionné », explique Mme Michel. « Mon fils, Benoît, est avec moi depuis six ans. Il est responsable du laboratoire. 3ème prix national du concours de jeunes chefs en octobre 2002, il a également été meilleur apprenti charcutier du Finistère, et 2ème de Bretagne, en 1996 ».

La réussite aux concours est décidément une aptitude familiale avérée.

« En 2002, nous avons refait entièrement le magasin : disposition, façade, carrelages. Nous avons racheté les murs quatre ans plus tard et réaménagé le laboratoire. Le chiffre d'affaires est monté en flèche. Mon équipe est désormais constituée de cinq ouvriers (quatre hommes et une femme) et deux apprentis (un boucher, un charcutier). L'outil est adapté à notre activité : 50% boucherie et 50% traiteur, précise la bouchère landernéenne. J'ai 58 ans, j'en ai passé 38 ans dans ses murs ». En cette période de fêtes, la meilleure professionnelle de France couve du regard son boudin blanc au pain d'épices et son foie gras maison : « Les clients adorent, vous savez ».



Début novembre au Palais de Luxembourg. Au premier plan de gauche à droite : Jean-Luc Fichet, sénateur du Finistère ; Anne-Michèle et Jean-Pierre Michel ; Sylvie Gourvil, présidente départementale du syndicat de la boucherie, et Benoît Michel.

