

## PORTRAIT : Romain Debray

épisode 8

**A**

u cœur de Paris, sous l'ombre bienveillante de la cathédrale Notre-Dame, trône la célèbre place Maubert, lieu de mon rendez-vous. Dans ce quartier étudiant et intellectuel de la rive

gauche, les sites voisins prestigieux se bousculent : la Sorbonne, le Collège de France, le lycée Louis Le Grand, Jussieu, les arènes de Lutèce, la montagne Sainte-Geneviève, le Panthéon... Nous sommes dans ce Paris romantique et historique que le monde entier nous envie et c'est là que se trouve la boucherie de Romain Debray. Bien entourée d'un traiteur, d'un maraîcher, d'une charcuterie ou encore d'une poissonnerie, sa boutique participe à faire de la place un petit village à quelques mètres de la Seine. Mais comment ce passionné de viande a-t-il réussi à posséder une des plus belles boucheries de Paris ? C'est ce que je vous propose de découvrir dans ce 8<sup>e</sup> épisode des artistes bouchers.

Fils de parents bouchers, Romain Debray a toujours baigné dans cet univers. Alors qu'il comprend très vite que l'école ne sera pour lui que du temps perdu, il décide à 13 ans de quitter son collège et de débiter un préapprentissage à la boucherie Guénard dans le 13<sup>e</sup> arrondissement. A 17 ans, il rejoint la boucherie Vandekerchove, rue de la Glacière pour y tenter un brevet professionnel. Même s'il ne l'obtient finalement pas, il apprend le métier grâce à ces deux premières expériences : la désosse, le parage, apprécier la qualité du produit, le commercialiser... C'est vers ses 20 ans, arrivé dans la boucherie de M. Crouzillat, rue Chézy à Neuilly-sur-Seine, que Romain Debray trouve l'établissement qui correspond à ses qualités, lui le fonceur qui ne déteste rien tant que de ne rien faire. Il y passe 4 ans et demi de bonheur : « on était 5 personnes, autonomes, on avait chacun notre rayon. M. Crouzillat laissait vraiment la chance aux jeunes, on commandait notre viande, on était notre propre patron. Moi j'étais responsable de l'agneau et du veau, j'allais à Rungis pour aller chercher les bons produits ».

A 25 ans, il se sent prêt à s'installer à son compte et acquiert ainsi sa première boucherie à Poissy dans les Yvelines. L'affaire tourne bien mais Romain Debray s'ennuie loin de la capitale, lui l'urbain, le parisien. Au bout d'un an, il achète la boucherie de ses rêves : celle de la place Maubert. Nous sommes en 2000.

Depuis 15 ans, il s'épanouit dans le 5<sup>e</sup> arrondissement : « je suis tombé complètement dans mon élément avec une clientèle vraiment sympathique, même s'il y a un gros turn-over. C'est un quartier qui coûte assez cher, avec de petits logements. Il n'y a pas de grandes familles parce que les gens partent dès qu'ils ont des enfants. Chez

nous ce sont des jeunes qui viennent, des intellectuels, des personnes qui cuisinent beaucoup, des pots au feu, des bœufs bourguignons... »

Même s'il avoue avoir une préférence pour les viandes persillées, pour les bêtes nourries dans le pré, Romain Debray n'a pas de race privilégiée en bœuf : il vend de l'Irlandaise, de la Blonde, de l'Aubrac, de la Limousine, de la Charolaise selon ce qu'il trouve à Rungis, en fonction du rapport qualité/prix. Hors de question pour lui de vendre des produits plus chers qu'ils ne devraient l'être parce que les émissions de télévision prétendent qu'il ne faut acheter que français : « sur Rungis, on a un gros panel de produits. Si on s'y connaît un peu, on peut s'orienter vers de très bons produits, de France ou d'ailleurs. Il ne faut pas avoir honte de vendre des produits étrangers s'ils sont de bonne qualité. » Il vend également du veau Français, du Limousin ou de Corrèze, de l'agneau d'Irlande ou de France et du porc breton.

Au niveau des morceaux, Romain Debray fait uniquement de la découpe : en bœuf, il achète des ART 8, des mandolines dans lesquelles il fait son haché, ses steaks, ses morceaux de pot au feu l'hiver. Pour lui, l'essentiel c'est le rapport qualité/prix en fonction des besoins de ses clients. Avec le froid, quand ces derniers veulent des morceaux pour le pot au feu, il adapte par exemple ses achats sur le paleron ou la joue de bœuf. En agneau, il ne prend que des agneaux entiers, en porc que des longes.

### Un boucher entrepreneur

Pour Romain Debray, cette science de l'achat, c'est sa force : « pour moi, savoir acheter, c'est la base même de notre métier, me confie-t-il, c'est comme cela que nous gagnons notre vie. Il faut être rigoureux là dessus, faire attention à la qualité et au prix. »

Et pour lui qui a découvert Rungis enfant avec son père, impossible d'aller voir ailleurs : « J'y vais 3 fois par semaine. Je ne pourrai jamais m'en passer : on est au courant de ce qui se passe chez les collègues, on s'informe sur le prix de la marchandise. C'est important de pouvoir communiquer entre nous. Et puis dans l'achat, ce sont nos yeux qui sont nos propres chefs. »

Romain Debray achète chez GRG une grande partie de son veau et de son bœuf. Ce qu'il y a trouvé, ce sont les bons produits et les bons interlocuteurs, qui ont parfaitement compris ce qu'il cherchait, selon ses besoins et les moments de l'année. « Je travaille avec Mickael Variot pour le veau et Moussa Bamba pour le bœuf. Ils connaissent mon niveau d'exigence et savent m'apporter les produits dont j'ai besoin, au prix et à la qualité qui me conviennent.



C'est important pour moi de trouver des vendeurs qui me comprennent, qui sont sensibles à ce que je cherche. Et je dois avouer quelque chose : GRG a vraiment du très bon veau, je suis gâté. »

Ce qu'il aime également dans son métier, c'est sa dimension entrepreneuriale. Il possède ainsi sept autres boucheries en plus de sa boutique de la Place Maubert, dont celle de son père, rue Daumesnil dans le 12<sup>e</sup>. « J'ai besoin de construire, j'ai besoin de nouveaux projets, de m'épanouir. Le côté chef d'entreprise, ça fait partie pour moi du métier de boucher. Pour autant, je ne voudrais jamais gérer cela de loin, j'ai besoin d'aller à Rungis, d'être au contact avec le produit, de continuer à travailler dur. »

Ces principes, Romain Debray en fait toujours part aux apprentis qu'il forme. Il regrette notamment ceux qui sont attirés par la boucherie pour de mauvaises raisons - l'argent, l'effet de mode, etc. - et qui ne sont pas avant tout, comme lui, des passionnés. « Certains ont une fausse idée de la boucherie, ils veulent tout, tout de suite. Mais ce métier, il faut l'apprendre et en accepter les contraintes : les horaires, le froid l'hiver, le fait de travailler le week-end, de se lever tôt... Et ce n'est pas possible de tout savoir immédiatement. Moi j'ai mis 10 ans à faire ma main : il faut pratiquer, il faut travailler. Avant tout, c'est une passion, on ne s'invente pas boucher au départ. »

Mais pour lui, s'il devait donner un conseil à un jeune désireux, se lancer dans la boucherie, aucun doute que ce métier vaut tous ces sacrifices : « c'est dur mais c'est un beau métier. On part d'un produit brut, on arrive à un produit net, on voit toute son évolution. C'est un vrai art, c'est très enrichissant. Je n'y trouve que du bonheur. »

### Où retrouver Romain ?

47, Ter Boulevard Saint-Germain - 75007 PARIS - 01 43 54 11 22