

## Portrait de GROSSISTE : Marc Mainguy

**U**n grand-père maternel moutonnier à la Villette, un grand-père paternel boucher à Bobigny et un père demi-grossiste. Dans un tel contexte familiale, difficile de se distinguer. C'est pourtant ce que va tenter de faire le jeune Marc dans les années 70 en obtenant un CAP de charcutier à l'école Ferrandi. Mais après deux années d'apprentissage, son service militaire en Allemagne, ce jeune charcutier tourne mal : il devient boucher ! Pour ses parents, l'honneur est sauf et l'avenir de l'affaire familiale assuré.

midit dans les ateliers de la Villette pour les préparations, Marc est aussi présent tous les samedi sur les marchés avec sa mère.

Rapidement, ce jeune homme qui ne tient pas en place devient l'acheteur de l'entreprise familiale. Il se passionne pour les négociations avec les grossistes, les visites dans les abattoirs, les échanges avec les éleveurs. Ce qu'il préfère avant tout dans son métier : le contact humain. C'est d'ailleurs une qualité qui lui est reconnue par l'école lorsqu'il obtient le prix de camaraderie ! « *Ma vie c'est un grand cinéma perpétuel !* » me dit-il dans un éclat de rire.

s'efforce de défendre aussi bien ses expéditeurs de veaux que ses clients. A cette époque, les fournisseurs envoient la quasi totalité de leurs veaux sur Rungis. Parfois même un peu trop...

Pour préserver son excellente relation avec ses fournisseurs, Marc doit faire preuve d'ingéniosité pour écouler la marchandise : désosser et mettre sous vide. Cela lui permet de conserver la marchandise dans des conditions optimales et de ne vendre que les morceaux dont les bouchers ont besoin sans être obligés d'acheter la carcasse entière. Cette nouvelle technique de valorisation du produit plaît beaucoup aux bouchers et aux traiteurs. Marc se spécialise ainsi dans le désossage de veau français en rachetant à GRG des centaines de cuisseaux avec os chaque jour.

« *La crise économique, les obligations sanitaire de plus en plus exigeantes, la réduction du temps de travail, ont conduit les bouchers à gérer de plus en plus en flux tendu leurs approvisionnements* ». C'est ainsi que Marc a analysé son marché et s'y est adapté en proposant des produits de veau catégoriel respectant le cahier des charges des artisans bouchers.

Aujourd'hui ses produits les plus appréciés sont les morceaux issus du cuisseau : cari, jarret, noix, filet... Marc permet aux bouchers, qu'ils travaillent ou non la carcasse, de disposer de toutes les pièces demandées par leurs clients, à n'importe quel moment de l'année. Il ne rappelle avec malice « qu'il n'y a que quatre jarrets sur un veau » !

Aujourd'hui Marc est aidé par Vincent car malgré son grand attachement pour Rungis, il aimerait bien prendre sa retraite... Il craint que l'ambiance du MIN lui manque, mais il pense à sa famille et aimerait passer un peu de temps avec son épouse et ses enfants.

« *L'important c'est que la relève soit assurée, que je n'ai pas créé tout ça pour rien !* » me souffle-t-il entre deux appels de ses fournisseurs.



### La Qualité en catégoriel

Marc débute sa carrière chez la fameuse Boucherie Robert Mainguy, marchand forain dans l'est parisien, qui fournit outre les consommateurs finaux, les collectivités locales, les écoles, les salaisons et les restaurateurs. Le matin chargeur aux anciennes Halles, l'après

Après le décès brutal de son père, Marc se retrouve à la tête d'une affaire de 80 personnes. Il n'est alors âgé que de 24 ans et assure seul avec sa mère, la pérennité de son entreprise. Il réussit à la céder deux ans plus tard à un groupe en s'assurant que tous les emplois soient maintenus. Rentier pendant deux jours, il ne supporte pas cette situation et file directement à Rungis pour trouver du travail. Il entend parler d'une place de vendeur dans une entreprise du Pavillon des viandes et se fait embaucher dans un rayon de veau en carcasse.

Il développe le rayon carcasse avec son carnet d'adresse de fournisseurs. Il

### Où le retrouver ?

GRG SA, 2 rue de l'Aubrac, Pavillon des Viandes (VIP) du MIN de Rungis.  
Contact : 01 45 12 36 00 / 06 82 37 27 23 / contact@grg.fr

## Épisode 2

Les ARTISTES BOUCHERS : *Jérémy Schouver*

**D**ans ce 2<sup>ème</sup> épisode des artistes bouchers je vous emmène dans le 13<sup>ème</sup> arrondissement de Paris rencontrer un jeune professionnel de la boucherie : Jérémy Schouver. Ce trentenaire n'a en réalité de jeune que son âge : en effet, lorsque je l'écoute parler de son métier j'y décèle la maturité et le pragmatisme que j'ai souvent côtoyé chez les anciens.

La boucherie de Jérémy est tout juste installée au cœur de la très commerçante place Pinel. La devanture noire et les lettres défilées rouge de son enseigne donnent un aperçu de la qualité et de la richesse des produits qu'on y trouve. J'ai hâte de connaître son histoire !

L'arrivée de Jérémy en boucherie n'est en rien le fruit d'un déterminisme culturel. Issus de parents fonctionnaires, son entrée dans le métier se fait presque par hasard. Agé de 14 ans, Jérémy est assez peu motivé par l'enseignement général. Il rencontre alors un professeur de l'École Professionnelle de la Boucherie qui lui propose de faire un stage en boucherie. Heureux de pouvoir sortir du cursus classique, il accepte en espérant accéder rapidement au monde du travail. Ce garçon courageux se prend de passion pour la dimension physique du métier de boucher. Il effectue alors son apprentissage à la Boucherie des Arcades à Cachan avec M. Coudray. Parce que Jérémy est un garçon tenace, il participe au concours du Meilleur Apprenti de France auquel il se voit attribuer la seconde place du podium. Pas mal pour quelqu'un tombé par hasard dans la boucherie !

Peu après, il décide de découvrir d'autres techniques de découpe et de préparation. Il devient alors second balance chez M. Matignon place Pinel pendant 9 ans. Son patron envisage de prendre sa retraite mais Jérémy ne se sent pas encore prêt à lui succéder. Il sent qu'il lui manque quelques notions de vente et de relations client.

Afin de parfaire sa formation il réussit à se faire embaucher par M. Bouttier avenue Mozart dans le 16<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. Il y découvre le plaisir de la relation client et se sent apte à reprendre le flambeau de son ancien patron. C'est ainsi qu'en 2012 il rachète la boucherie Pinel dans laquelle il a fait ses armes.



Grace à ses multiples expériences chez des professionnels, Jérémy apporte sa touche personnelle à cette boucherie. S'il conserve les bases de découpe et de préparations que lui ont enseigné ses patrons, il aime par dessus tout la relation qu'il développe avec ses clients. Ce séducteur des papilles aime faire rêver, guider ses clients dans leurs achats, leur faire découvrir de nouvelles saveurs, les surprendre... Il crée d'alléchantes préparations comme le veau façon milanaise qu'il fait à base de haché de veau enrobé d'une généreuse crème à l'œuf et à l'ennement. Il apprécie aussi inventer des variantes de filets mignon : filets mignons farcis aux abricots ou Orloff...

Pour Jérémy, la boucherie présente un triple avantage : des relations humaines riches, un travail manuel et créatif ainsi qu'une rapide autonomie financière.

En effet, ce jeune chef d'entreprise a très vite compris qu'une boucherie, pour être rentable et permettre d'exprimer sa créativité, nécessite une gestion rigoureuse. S'il travaille les carcasses entières par plaisir et par goût de l'excellence, il sait qu'il ne peut pas se permettre de manquer certaines pièces. Afin de répondre à la demande de ses clients au jour le jour tout en conservant une gestion rigoureuse de ses stocks, Jérémy s'approvisionne aussi en catégorie haut de gamme. Il achète ainsi quotidiennement des muscles sous vide

chez GRG, l'un des plus gros postes du Pavillon des viandes du MIN de Rungis. Il fait confiance à Marc et Vincent, vendeurs chez GRG, qui savent exactement de quoi il a besoin (voir portrait page 10). « Avec eux je peux acheter les yeux fermés... enfin presque, il faut toujours négocier un peu c'est le jeu ! » me dit-il.

Quelque soit la période de l'année, quelque soit la météo, quelque soit la saison, grâce à ce complément d'approvisionnement, Jérémy peut ainsi répondre à tous les petits caprices de ses clients sans contrarier la qualité de viande qu'il commercialise.

Vous l'aurez compris derrière ce large sourire, se cache un entrepreneur chevronné qui connaît parfaitement son affaire. Jérémy sait exactement comment se développer. La main d'œuvre qui rend souvent difficile la vie des bouchers, il en fait son affaire : depuis à peine trois ans qu'il est à son compte, Jérémy a déjà formé deux de ses amis. Si transmettre son savoir est une démarche naturelle pour beaucoup de bouchers, pour Jérémy c'est presque du prosélytisme ! En témoignent ses deux garçons qui viennent lui tenir compagnie tous les dimanches et observent, admiratifs et envieux, les grands couteaux interdits posés sur le billot de papa. Jérémy fait partie de ces hommes qui donnent envie de travailler la matière, de mettre les mains dedans tout en gardant un grand respect pour le produit.

## Où rencontrer Jérémy ?

3 Place Pinel - 75013 Paris 01 45 84 31 80 / schou63@hotmail.fr

Prochain épisode des Artistes Bouchers : Michel Beaudon de la Boucherie Pilote