

PORTRAIT : Christophe Boussaud

A

u nord-ouest de Paris, Enghien-les-Bains, est une petite ville pleine de charme, essentiellement résidentielle, connue avant tout pour son lac et son casino. Son calme vous fait rapidement oublier que vous n'êtes qu'à une petite dizaine de kilomètres de la capitale mais pourtant, en débouchant sur la place de Verdun, ombragée par toute une série de platanes, la rumeur tranquille de la ville laisse place à une grande effervescence : c'est jour de marché aux halles. En pénétrant l'endroit

où toutes les générations - des retraités aux couples de jeunes actifs - font leurs courses hebdomadaires, je suis impressionné par la modernité des lieux, leur étendue, l'activité qui y règne et les cris des commerçants hélant le passant comme pour mieux mettre en valeur leurs produits. J'ai alors un peu de difficulté à retrouver Christophe Boussaud, 46 ans, un des artisans bouchers du marché qui, de derrière son étal, œuvre au bonheur gustatif des amateurs de bonne viande.

C'est évident, Christophe Boussaud est ici dans son élément : issu d'une famille de bouchers, il faisait déjà le marché couvert de Maisons-Alfort avec ses parents dès l'âge de 12 ans « pour donner un coup de main ». Le marché, c'est un lieu qu'il aime, un état d'esprit qu'il défend, « une ambiance » particulière qui lui tient à cœur et que « l'on ne retrouve pas dans une boutique », que ce soit pour l'aspect relationnel avec les voisins d'étals ou pour ce « petit côté village ».

Il l'avoue, la boucherie, Christophe Boussaud « n'a connu que ça » : il a rapidement décidé d'en faire son métier. À 15 ans il commence son apprentissage, toujours sur les marchés. Il reste d'abord avec ses parents puis rejoint ensuite la maison Roussel-Peyrefitte, où il reste trois ans. Habitué dès son plus jeune âge à la vente, il perfectionne alors sa technique et apprend le cœur du métier en travaillant aussi bien le bœuf que le veau, l'agneau ou le porc. Après ces trois années, il retourne travailler quelques temps avec ses parents avant de s'installer à son compte, en 1996. S'il prépare sa viande dans son laboratoire à Andilly, il partage sa semaine entre les deux marchés d'Enghien-les-Bains et de Soisy-Sous-Montmorency où il dispose respectivement d'un emplacement de 16 mètres de longueur pour le premier et de 8 mètres pour le second. Du mardi au dimanche, à partir de 7 heures, il fait l'un ou l'autre selon leur ouverture, retrouvant tôt le matin depuis de nombreuses années et avec le même plaisir ses collègues fromagers, charcutiers ou maraîchers.

La boucherie reste pour lui une histoire de famille : en plus d'un employé, il travaille avec sa femme tandis que son fils de 13 ans vient quelques samedis pour aider ses parents. Les week-ends, un extra et une caissière viennent renforcer l'équipe. Entre les deux marchés, sa clientèle, plutôt aisée, est plus ou moins la même : des retraités en semaine, qui ont de fortes habitudes et viennent le voir pra-

tiquement tous les jours, et des actifs le week-end qui souhaitent se faire plaisir ou faire plaisir à leurs amis le temps d'un repas. Pour les satisfaire, Christophe Boussaud n'hésite pas à mettre en avant son rôle de conseiller culinaire, surtout dans cette période de mi-saison où les clients se montrent indécis, continuant encore à cuisiner des plats en sauce mais commençant également à passer au rosbif demi-sec ou aux côtes de bœuf. La connaissance des besoins particuliers de sa clientèle est d'ailleurs une de ses qualités, lui qui en côtoie certains depuis plus de vingt ans.

« On ne va pas vendre beaucoup de basses sur les marchés populaires, m'explique-t-il. Là on vend plus de la première, des quartiers arrières ». Côté bœuf, il vend quasi exclusivement de la Blonde d'Aquitaine qu'il apprécie pour son rendement et son caractère persillé. Il achète du veau français du Limousin, de l'agneau Ecosse et du porc breton. Ses produits, Christophe Boussaud les trouve chez GRG - MAISON DES VIANDES à Rungis, où il se rend trois fois par semaine, les lundi et mardi pour acheter des demies bêtes parfois des bêtes entières et le jeudi pour le complément.

« J'achète mon bœuf, mon porc et ma viande désossées chez GRG avec qui le contact passe très bien et qui ont des produits qui correspondent tout à fait à mes attentes et à celles de mes clients. Je n'ai même plus pratiquement besoin de les appeler parce chaque semaine, je prends à peu près la même chose. Par exemple, Erwan Ségrestin, mon vendeur bœuf chez GRG sait très bien que j'aime la viande qui a un peu de goût, du coup il a toujours ce dont j'ai besoin parce qu'il connaît mes habitudes. C'est pour cela que je m'approvisionne chez eux depuis 20 ans ! Pareil avec Sébastien Chandelier, le jeune vendeur de désossé chez qui je fais mes compléments : je ne peux pas me permettre



d'avoir des bons produits en début de semaine et des moins bons en fin de semaine. Et bien là, chez GRG, je sais que ça ne sera jamais le cas : quand je prends des côtes de bœufs, des bavettes ou de l'onglet en désossé c'est de la top qualité ! Côté porc, chez Charles et Franck, je trouve les longues que j'adore, qui me permettent de faire des côtes, du rôti, des travers qui partent très bien ensuite au marché et qui sont appréciés de mes clients. »

Acheter des bons produits, transformer cette matière noble pour satisfaire les clients les plus exigeants, c'est exactement cela qu'aime Christophe Boussaud dans son métier et qu'il valorise auprès des jeunes qu'il rencontre : « c'est un métier qui, dans 10 ou 15 ans, peut permettre à un jeune de très bien gagner sa vie, il peut être le roi du monde, m'avoue-t-il avec le sourire. Il y a de l'avenir. Alors oui, même si on fait moins d'heures que quand j'ai commencé, cela reste contraignant au niveau horaire, peut-être encore plus sur les marchés, mais je ne me suis jamais posé de questions en me levant le matin parce que pour moi il s'agit avant tout de passion. Celui qui n'a pas la flamme, ce n'est même pas la peine. Et puis la boucherie, c'est pas n'importe quoi : c'est un savoir-faire, quelque chose qu'on se transmet de générations en générations. Moi, en dehors de ce métier, je ne sais rien faire d'autre. »

Cette flamme justement, je la vois parfaitement au fond de ses yeux alors que je prends congé de lui. Remontant les allées du marché toujours aussi animé, je sais que j'ai rencontré là un bel artiste-boucher.

Où retrouver Christophe ?

MARCHÉ COUVERT D'ENGHIEN-LES-BAINS,
1, rue du marché 95880 Enghien-les-Bains