

PORTRAIT : Patrick Aubugeau

Dans ce 6^{ème} épisode des Artistes Bouchers, Patrick Aubugeau, 43 ans, m'a donné rendez-vous dans sa boucherie d'Aulnay-sous-Bois, en Seine-Saint-Denis, ce département qu'on appelle péjorativement le 9-3. En arrivant, je suis pourtant très agréablement surpris par la vitalité commerciale du quartier, le standing des différentes boutiques et le nombre de personnes déambulant dans les belles et agréables petites rues attenantes. Comme me le confiera Patrick au cours de l'entretien, nous sommes ici dans le « Versailles de Seine-Saint-Denis », bien loin des cités tristement célèbres du département. Au 14 bis de la rue de Bondy, impossible d'échapper à la devanture rouge de sa boucherie, située à l'angle de l'artère. Derrière sa large vitrine, où sont présentés de nombreux produits tous aussi appétissants les uns que les autres, Patrick Aubugeau m'accueille avec un large sourire.

Mais comment est-il arrivé à monter une si belle affaire à Aulnay ? C'est ce que je vous propose de découvrir dans ce 6^{ème} épisode.

Agé de 16 ans, alors qu'il se rend bien compte que l'école ne sera pas son affaire, Patrick effectue un apprentissage à la boucherie Lacourt à Aubervilliers. Il saisit immédiatement la richesse de ce métier et comprend surtout qu'il a trouvé là sa vocation. Sorti d'apprentissage, il décide de continuer sa formation et d'apprendre plusieurs techniques. Alors qu'il n'avait travaillé que dans des maisons de casse où le volume était important, il est embauché par Max Thébaudin dans sa boucherie de quartier dans le 13^{ème} arrondissement de Paris. Après trois belles années professionnelles, il rejoint Michel Poitevin dans le 14^{ème} chez qui il reste là aussi trois ans.

« J'ai pu apprendre la main chez Max Thébaudin et Michel Poitevin, me confie-t-il. Ce sont ces deux maisons qui m'ont apporté mon savoir-faire. Et puis chez M. Poitevin, j'ai aussi appris les responsabilités parce que malgré ma vingtaine d'années, il m'a tout de suite fait confiance à un poste important. C'est pour cela que j'ai pu prendre ma boutique de bonne heure. »

De bonne heure, c'est à 24 ans, l'âge auquel il reprend avec sa femme, ancienne vendeuse dans une boucherie du 15^{ème} arrondissement, une boutique en bout de course à Aulnay-sous-Bois. Dix-neuf ans plus tard, l'affaire est florissante et même si le décès de son épouse en mai dernier aurait pu mettre un coup d'arrêt à l'aventure, il n'en est rien : « je n'aurai pas pu arriver là où je suis si ma femme n'avait pas été à mes côtés, m'avoue-t-il pudiquement. Bon disons que la vie continue et j'ai repris mon affaire avec mon fils.

Je ne suis pas quelqu'un qui baisse les bras facilement. »

Son fils fait partie des deux apprentis que Patrick forme. Il peut également compter sur deux bouchers confirmés. Toute cette équipe soudée est aux petits soins pour sa clientèle fidèle et exigeante : dans le quartier de la gare d'Aulnay, il s'agit essentiellement d'une population aisée, travaillant à Roissy ou dans les entreprises alentours, des familles de cadres avec deux ou trois enfants. « Je trouve dommage qu'il n'y ait pas beaucoup de bouchers qui veulent venir dans le 93 alors que ce sont des boutiques qui développent plus de chiffre d'affaires que celles qui sont dans le 92 ou le 78. »

Mais quels produits Patrick vend-il à ses fidèles clients ? « Du bœuf, me répond-t-il, de belles grosses bêtes comme les Charolaises, des Parthenaises et un peu de blondes d'Aquitaine que je trouve chez GRG. Ce sont des bêtes qui ont des gros rendements, des os fins, une masse musculaire importante, de la tendreté et bien sûr du goût. Du veau également, du Limousin, des blonds de 200 kg. Du porc, de l'agneau et beaucoup de volaille de Chalons aussi. J'aime bien travailler avec des bêtes de ma région d'origine et c'est vrai qu'à Rungis, je peux choisir entre différents territoires, c'est un vrai plus. Je suis aussi très sensible à leur alimentation : on voit tout de suite si une bête est bien nourrie. Il y a une tenue de viande, de la tendreté, ce n'est pas flasque comme quand la nourriture n'est pas adaptée. »

Un boucher fier de son savoir-faire

Patrick ne fait pas rassir sa viande : il achète à Rungis le mardi pour la semaine, avec un complément si besoin le jeudi. Sa grande spécialité, ce sont les quartiers paltrains, qu'il a appris à travailler chez Max Thébaudin et Michel Poitevin. « Beaucoup pensent que le paltrain c'est que de la basse, c'est que pour bouillir. Alors que le paltrain, vous avez la basse-côte qui peut être vendue en entrecôte seconde, qui est moins chère et qui est très bonne, notamment pour les barbecues. En travaillant les avants, ça donne des hachés qui sont plus gustatifs et meilleurs que si vous le faites dans du gîte ou du rond de gîte. L'avantage, comme les palerons sont très épais, c'est que si vous prenez un paleron, vous l'épluchez, vous faites des steaks ou des pavés dessus, c'est l'équivalent du rumsteck et c'est aussi tendre. C'est comme les jumeaux, s'ils sont bien travaillés, ils peuvent être vendus en rosbif. »

Son bœuf, Patrick le trouve chez GRG auprès de Moussa Bamba, son fidèle vendeur. »



Chez GRG, il achète surtout des grosses bêtes comme les Charolaises ou les Parthenaises qui lui permettent de travailler sur les avants, sa spécialité, été comme hiver. « Chez Moussa, la viande est de qualité à chaque fois que je viens, il y a un suivi quotidien. Chez GRG, ils ont également un éventail de produit et un volume important qui me permet de choisir des carcasses directement. J'ai toujours les mêmes vendeurs, Moussa me met de la viande de côté quand ça arrive car il sait très bien ce qui me correspond pour ma clientèle. J'ai une clientèle connaisseuse qui vient chez moi pour des produits bien spécifiques, m'explique-t-il. Je ne peux donc pas me permettre d'avoir un fournisseur qui n'a pas ce que je recherche. Avec GRG, je suis complètement rassuré : je trouve toujours ce dont j'ai besoin. »

Ce savoir-faire que Max Thébaudin et Michel Poitevin lui ont transmis, Patrick Aubugeau souhaite lui-aussi en faire profiter les jeunes générations : « quand j'ai mes apprentis qui vont à l'école, que leurs professeurs voient dans les rapports de stage qu'ils travaillent les avants, qu'ils travaillent des quartiers, qu'ils travaillent tout, ils me disent qu'on ne peut pas les envoyer ailleurs que dans des boutiques comme les nôtres. » Depuis qu'il est à son compte, Patrick a formé une dizaine d'apprentis.

Pour lui, la transmission de ce savoir-faire est la meilleure façon de rendre ce que ce métier lui a donné : « quand je regarde d'où je viens, je suis fier d'avoir réussi quelque chose. Parce que quand on est arrivés à Aulnay avec ma femme, on avait rien dans les poches. On a réussi à se tracer un chemin. Sans la boucherie, sans les personnes qui m'ont appris ce métier, qui sait comment j'aurais pu tourner ? Je suis fier d'être boucher ! »

Où retrouver Patrick ?

14 bis route de Bondy - 93600 Aulnay-sous-Bois - 01 46 66 83 74
Prochain épisode des Artistes Bouchers : Philippe Bourdin de la rue Caulaincourt (Paris 18^e)