

Les ARTISTES BOUCHERS : Max Thébaudin

Épisode 4

La rue de Versailles est une des principales artères commerciales du Chesnay. Malgré le mois d'août qui pousse nombre de franciliens sur la route des vacances, je suis frappé par son animation. Dans cette charmante commune des Yvelines les habitants ont plaisir à se rendre chez leurs artisans-commerçants pour y chiner de bons produits gastronomiques. Au numéro 30 de la rue se trouve la boucherie-charcuterie de Max Thébaudin que je vais rencontrer pour ce quatrième épisode des Artistes Bouchers. Je ne suis pas encore entré que déjà la vitrine me fait saliver : les produits sont magnifiques, bien présentés et j'imagine combien le choix doit être difficile pour les nombreux clients qui attendent patiemment leur tour d'être servis !

Boucher depuis 42 ans, Max me l'affirme d'emblée, ce métier est une question de passion et d'amour. L'amour des carcasses d'excellence, l'amour de la découpe, l'amour de la transformation d'une immense carcasse de 450 kg en un rôti bien ficelé de 800 g... « C'est aussi aimer sa clientèle et se satisfaire de son regard reconnaissant lorsqu'elle vient vous féliciter pour le bon repas qu'elle a pu partager en famille » me dit-il.

Seul boucher du Chesnay, son établissement a tout pour séduire la clientèle aisée, exigeante et bien informée de cette banlieue chic de l'ouest parisien. Encore faut-il le faire. Pour cela, Max n'a qu'un crédo : gâter ses clients en prenant grand soin à la sélection de ses carcasses.

Fils d'éleveur dans la Sarthe, Max a le goût des races à viande françaises depuis l'enfance : « mon père avait une ferme, il produisait des bovins et des veaux élevés sous la mère. Dès tout petit, j'ai eu envie d'être en contact direct avec les consommateurs pour leur faire partager les produits issus des élevages traditionnels. Je voulais faire reconnaître le formidable travail des éleveurs et des engraisseurs et parler de la provenance des bêtes. Même aujourd'hui je continue à vérifier auprès de mes fournisseurs l'alimentation des bovins que j'achète. Je ne prends que des bêtes finies à l'auge qui ont été élevées avec du foin, du tourteau de lin et de la luzerne ».

Mais pourquoi ne pas devenir alors agriculteur ? « J'ai la passion pour la gastronomie et j'ai eu très vite envie de travailler avec le consommateur final ». Après un apprentissage en Boucherie-Charcuterie dans la Sarthe, il continue de se former auprès de plusieurs boucheries parisiennes pour acquérir son savoir-faire et s'installe à son compte, à 27 ans.

En 2009, il reprend la boucherie-charcuterie du Chesnay avec sa femme, Cécile. Elle a tout quitté pour lui : « je lui dois beaucoup me dit-il.



Si nous en sommes là aujourd'hui c'est beaucoup grâce à mon épouse. Il y a sa rigueur comptable à toute épreuve mais aussi sa grande capacité à présenter les produits, à les mettre en valeur dans la vitrine. Elle a un œil client extraordinaire. Et pour ce qui est du conseil, elle est d'une patience à toute épreuve ! ». Nouvelle devanture argent et chocolat « viandes d'excellence », Max s'explique : en rachetant cette boutique il a tout de suite voulu monter en gamme. « J'ai senti que c'était quelque chose de nécessaire pour développer mes ventes et satisfaire le niveau d'exigence de ma clientèle ».

Un boucher amoureux

Max commercialise avant tout des produits qu'il aime consommer. Les races françaises ont une place de premier choix dans sa vitrine : Limousines, Blondes d'Aquitaine, Parthenaises et Aubrac pour le bœuf ; Limousin pour le veau élevé sous la mère et l'agneau. « La grande difficulté quand on est sur ce type de produits haut de gamme réside dans la régularité des approvisionnements. Mais à Rungis, été comme hiver, je trouve mon bonheur. Je vais chez GRG un des plus gros postes du pavillon des viandes. Ils sont réactifs, respectueux de mes commandes et surtout ils connaissent ma main. J'ai un excellent contact avec Arnaud, vendeur de bœuf chez GRG. Il me met régulièrement des bêtes de côté. Quand il trie ses arrivages, il sait exactement ce qui va me convenir. Il me passe un coup de fil et me dit de venir voir le trésor qu'il a dégotté pour moi. Alors forcément, comme je suis un amoureux de la belle viande, il suffit que je vois une belle Blonde bien lourde pour que je craque ! Chez GRG, je trouve aussi d'excellents veaux de lait en provenance directe des éleveurs du Limousin ».

Max est aussi un charcutier unique. Il aime découper, préparer, mélanger, touiller...

Créer des boudins et des terrines maison avec son frère Allain, c'est son truc. Et à voir les commandes de ses clients, j'en déduis qu'il sait parfaitement ce qu'il fait. Ce n'est pas par hasard qu'il s'est vu récompensé à plusieurs reprises. Rien qu'en 2015, il a gagné un trophée régional et trois médailles, or, argent et bronze, pour son boudin et ses rillettes. Avec le sourire du professionnel accompli, il le reconnaît : « C'est pour moi la consécration de la qualité de mon travail et ça prouve à notre clientèle notre savoir-faire et notre sérieux ».

Le reste, c'est un savoir-faire unique acquis tout au long de ses années d'expérience que Max Thébaudin aime transmettre : « j'ai un jeune de 26 ans qui souhaite se former en boucherie grâce au contrat de qualification professionnelle (CQP). Je lui ai dit, vous savez on a beaucoup de choses à apprendre. D'accord vous connaissez les morceaux, la technique de découpe, le désossage, le parage mais il faut aussi apprendre la gestion des morceaux par rapport à la qualité de l'animal. Avec une bête extra vous pourrez régaler vos clients avec des grillades dans tout morceau. Je le répète les achats c'est la au moins la moitié du boulot. C'est ça aussi avoir la main ».

Max est très sensible à la question de l'apprentissage de la boucherie et il participe aux jury des meilleurs apprentis de France, avec un plaisir non dissimulé : « avoir un bon apprenti, c'est génial. Ils ne sont pas toujours précis dans leurs gestes mais quand ils ont la passion, c'est le plus important. Avant, on envoyait les jeunes en boucherie parce qu'ils étaient mauvais à l'école. Aujourd'hui on commence à refuser des candidats à l'école tellement il y a de demande ! On a enfin compris que la boucherie n'est pas un simple job, c'est une passion, un métier de création. Nous sommes des artistes ! ».

Où retrouver Max et son épouse ?

30, rue de Versailles - 75150 Le Chesnay - 01 39 54 23 13

Prochain épisode des Artistes Bouchers : Nicolas Pandocchi de la boucherie la Bonne Viande (Paris 7^e)