

UNE JOURNÉE AVEC...

Jérôme Peynaud, boucher depuis près de 30 ans

Jérôme Peynaud travaille en boucherie à Saint-Ciers-sur-Gironde depuis près de 30 ans. Un métier exigeant, où, comme dans tous les métiers de bouche, il ne faut pas compter ses heures. Il a accepté de dévoiler son quotidien en nous accueillant dans sa boutique.

Le rendez-vous était fixé à 8h30, pour l'embauche. En fait, Jérôme Peynaud et Mickaël Villette, son employé depuis trois ans, sont « gentiment démarrés » à 5 heures ce matin. On est fermé le lundi et le mardi, alors la mise en place du mercredi, c'est quelque chose ! Exceptés les jambons et saucissons, ici tout est fait maison, « on prépare tous les matins, sauf le week-end où l'on se consacre à la vente ». Le programme du jour : réalimenter les rayons charcuterie et boucherie.

Transformer du produit brut

8h30, Mickaël Villette doit préparer la basse-côte, désosser, dégraisser puis barder la pièce de viande « pour la rendre plus présentable ». Il s'est déjà occupé de la poitrine de porc et d'un avant de veau : « du collier pour la blanquette, dix côtes découpées, et l'épaule désossée et roulée pour être découpée à la demande ». Jérôme Peynaud, lui, est aux fourneaux. Les effluves gourmands émanent des marmites bouillonnantes, tripes de veau à l'ancienne, joues de bœuf au pinson, croustilles de porc cuites dans la graisse, lardons et oignons pour les tartiflettes revisitées, têtes de porc pour la préparation du boudin, « au moins



Caroline Mottay, Jérôme Peynaud et leur employé Mickaël Villette, trois passionnés du métier.

5 heures de cuisson, c'est pour ça qu'on commence de bonne heure ». De la pièce de 6-10 kg, seuls 4-5 kg resteront une fois nettoyée. Une demi-heure plus tard, c'est un dos de bœuf qui arrive sur le billard : filet, faux-filet, côtes et entrecôtes, aloyau, et haché. « De la limousine de la région toute l'année. Une valeur sûre pour sa tenue, son goût et son persillage », lance Jérôme Peynaud depuis la cuisine, où les barquettes de tartiflettes sont enfournées pour 30 minutes.

Une fourmière

8h20, Caroline Mottay arrive « après une heure de transport scolaire ». Trois enfants à déposer et à récupérer, dont l'ainée de 17 ans en formation assistante vétérinaire à

Bois, en Charente-Maritime, 26 km. « Tout ça aussi, il faut le gérer », en plus de l'aide à la boutique le matin et de l'administratif les après-midi. Elle s'attelle à la confection de brochettes de poulet, puis ce sera milanaise (steak haché, abondance râpée, enroulée dans deux bardes de ventrèche), et steaks hachés. 9h50, l'horloge tourne, et les activités s'enchaînent comme dans une fourmière où chacun connaît sa tâche. Après la confection des merguez, Mickaël Villette s'attaque aux boudins. La viande des têtes de porc est intégrée à la préparation. Une partie sera cuite durant cinq heures dans le bouillon des têtes, l'autre ira au four, cuite à basse température pendant trois heures. C'est une des recettes de Jérôme Peynaud, « rien n'est noté, mais tout est dans la tête. On pèse tout, pour avoir un produit suivi pour les clients ». Chaque semaine des propositions différentes, « en fonction

de l'inspiration du chef », parfois des mélanges improbables, mais toujours avec l'objectif de fidéliser les clients : boudins aux agrumes et pistaches-noisettes, pâtes en croûte aux ris de veau, foie gras et gambas au moment des fêtes, greniers médocains, grattons, croustilles, andouillettes XXL, « 40 kg par semaine cet été », rillettes, de la viande maturée 90 à 120 jours à 0°C... et tous les plats cuisinés.

Développer ses activités pour satisfaire les clients

10h30, Caroline Mottay traverse la rue pour aller au marché. « On a fini les légumes fournis par Potte, notre maraîcher local. » Le chef, lui, navigue toujours entre ses marmites, les coups de téléphone, le transfert de toutes les données (dates, température des frigos, factures...), dans la tablette PackPro pour la traçabilité, « c'est un service qui coûte cher, mais en cas de contrôle vétérinaire, on a tout dedans », et le service. L'occasion pour lui aussi de tailler un bout de bavette. « J'aime faire plaisir aux clients, les conseiller, partager le goût des bonnes choses, la gastronomie. Tout ce qu'on fait, c'est pour eux. » Dans ce sens, depuis deux ans, ils proposent également des prestations traiteur pour les mariages, anniversaires, repas d'en-

treprises, manifestations locales, marchés nocturnes comme ceux de Montendre, qu'ils assurent même durant leurs trois semaines de congés estivaux, ou les animations estivales du port des Callonges. « Pour les desserts, on travaille avec Kayke, le nouveau pâtissier de la commune, une pointe ! Ça marche bien et les réservations nous permettent de se projeter. Si ça continue comme ça jusqu'à la retraite, ce sera bon. » En attendant ce repos mérité, il a rendez-vous pour un devis traiteur sur sa pause méridienne, et cet après-midi, il sera seul dans la boutique pour accueillir les clients jusqu'à 19h, tout en gardant les enfants, car aujourd'hui Caroline Mottay a d'autres obligations. Encore une journée bien remplie, où il ne faut pas compter ses heures. Un dernier conseil de chef : « Ne ratez pas vos cuissons ! »

Cathy Munier

La réussite grâce à la passion

« Je ne travaillais pas à l'école, alors mon père m'a dit que je devais aller bosser. Il avait un ami boucher, ça m'a tout de suite plu », témoigne Jérôme Peynaud. Il complète son CAP boucher, obtenu dans l'entreprise Brillouet à Vallin (Charente-Maritime), par un CAP Charcuterie, chez Jacques Branchut à Saint-Auligne. « À l'époque, une institution réputée de père en fils ». Diplômes en poche, à moins de 20 ans, il prend la direction de Paris, « marse de la campagne, envie de découvrir la ville. J'ai atterri à Rungis. C'est grandiose, ça fait tout drôle pour un mec de la campagne ! Travail de nuit, de 0h à 9-10h le matin, pendant cinq ans. Ensuite, j'ai fait quelques marchés et boucheries traditionnelles à Paris. En tout, 15 ans, avant de revenir aux sources en 2014 ».

Après un passage par Montendre, « c'est madame qui a lancé le projet ». On a monté tous les dossiers durant le confinement. C'était compliqué car il fallait tout gérer par téléphone et échanges de mails, et après la quarantaine, les banques nous ont lâchés. Il a fallu investir les économies personnelles », se rappelle-t-elle. « Ici, c'était une mercerie. On a tout créé nous-mêmes : cuisine, salle de plonge, laboratoire de découpe, deux chambres froides, et la boutique avec son cachet ancien. La nostalgie des années d'avant, quand les relations entre les gens avaient de l'importance, qu'il y avait du respect et pas d'internet », détaille son compagnon. « Ça n'a pas toujours été tout rose, mais on a ouvert dès septembre 2020, et on est propriétaires depuis l'an dernier. »



Dès l'aurore, Jérôme Peynaud est derrière ses marmites pour préparer les plats destinés à la vente.

© Photo CaMu

FABRICANT DE MONUMENTS FUNÉRAIRES
- Granit - Pierre -

CHOIX • QUALITÉ • SERVICE
CONSTRUCTION
RECOUVREMENT
RÉNOVATION DE CAVEAU

Déplacement toutes localités
Pose assurée par nos soins

Pose de fosse murée sous 24h - Grand choix de plaques funéraires
Fabrication dans nos ateliers de plaques personnalisables

DEVIS GRATUIT

Au Granit Poli SARL
ETS NOIZILLEAU

Usine - Expo - Siège social (17)
17130 CHAMPUILLAC (6 route de l'Océan)
Tél. 05 46 43 24 04 • noizilleau@wanadoo.fr

Bureau (33)
33520 BRUGES (17, avenue de Verdun)
Tél. 05 56 50 67 37

www.noizilleau.fr