



17^e édition | Remise des prix le 27 juin à La Baule (44)

Ce jeudi 27 juin, le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence s'est réuni à La Baule en Loire-Atlantique pour récompenser 11 professionnels des boucheries artisanales et de Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), pour leur engagement exemplaire dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et/ou d'Indication Géographique Protégée (IGP).



MICKAEL MANZONI, CHEF BOUCHER CHEZ AQUI'CHÒ, LA BOUCHERIE DES ÉLEVEURS, À AUCH (32)

**LAURÉAT DU TROPHÉE NATIONAL
DES VIANDES D'EXCELLENCE
LABEL ROUGE ET IGP 2024**

Mickael Manzoni est chef boucher chez Aquì'Chò, la boucherie des éleveurs, située à Auch, dans le Gers. Accompagné par son fournisseur Auch Élevage, il remporte le Trophée National des Viandes d'Excellence 2024, dans la catégorie veau, avec le veau rosé Label Rouge.

2024

UNE PASSION FAMILIALE ET RÉGIONALE

À chacun sa madeleine de Proust et pour Mickael Manzoni, c'est le veau. Celui qu'il a connu chez ses grands-parents, éleveurs à Puycaquier. Celui que son père travaillait en tant qu'opérateur à l'abattoir d'Auch. Puisant sa vocation dans ses racines familiales et régionales, il a commencé à travailler en 2005 comme apprenti pour ce qui était à l'époque la Boucherie de l'Abattoir, avant d'être embauché 2 ans plus tard après l'obtention de son CAP.

En 2020, des éleveurs locaux reprennent l'établissement et Mickael devient chef boucher, à la tête d'une équipe de 10 personnes. Rebaptisée Aquì'Chò, qui signifie « Là, oui ! » en gascon, cette « boucherie des éleveurs » est aussi une crèmerie, une épicerie fine et une cave : un véritable repaire pour les amateurs de bons produits. En effet, traduisant son ancrage régional, elle met en lumière des petits producteurs et des artisans locaux aux savoir-faire ancestraux.

Sur ses étals, Mickael tient à valoriser une viande Label Rouge et régionale, grâce à son savoir-faire boucher. Une reconnaissance envers tous les acteurs de la filière, qui ont su préserver au fil du temps des modes de production, gages de qualité. Et cet amour pour la bonne chère, il le partage avec ses clients, qu'il aime conseiller sur la cuisson de la viande, en particulier du veau, pour lequel il a un petit faible, afin qu'ils l'apprécient pleinement.

«La boucherie me passionne depuis mon plus jeune âge, notamment la découpe et la transformation. Ce que j'aime dans mon métier, c'est de perpétuer les traditions et de conserver en 2024 la même qualité de produits qu'à l'époque de nos parents.»



L'ESPRIT COLLECTIF POUR PERPÉTUER UNE FILIÈRE

Depuis son premier jour, Aqul'Chò incarne une aventure collective et engagée. Son rachat par des éleveurs a permis d'éviter sa fermeture, de préserver des emplois et de maintenir un débouché pour les éleveurs locaux, ce qui en fait une vitrine de la filière gersoise. Grâce à un investissement conséquent, la boucherie a été refaite à neuf et, plus récemment, elle s'est dotée d'une salle de découpe dernière génération pour une parfaite autonomie.

Dans cette boutique, Mickael Manzoni est fier de proposer à ses clients des viandes de qualité et tracées, en circuit court. Il travaille essentiellement avec des élevages du Gers en veau, en bœuf et en porc, tandis que l'agneau vient du Quercy, non loin. Cet engagement est partagé par son équipe, des femmes et des hommes tout aussi passionnés, qui s'impliquent dans le développement de la boucherie et la transmission des savoir-faire.

Car si le lieu est très accueillant pour les clients, il dispose aussi d'un espace parfaitement fonctionnel. Cela en fait un partenaire privilégié du CFA de Pavie, qui utilise sa salle de découpe tous les lundis pour que les futurs bouchers se fassent la main. Et c'est d'ailleurs là qu'ils passent les épreuves techniques de leur CAP, sous le regard bienveillant de Mickael.



LE VEAU ROSÉ LABEL ROUGE

À travers le veau rosé Label Rouge, Mickael Manzoni met en valeur un produit d'excellence, fruit de l'engagement de producteurs locaux. Naissance, élevage, abattage, découpe : tout se passe dans le Gers. Cette viande répond également aux attentes des consommateurs en matière de sélection des meilleures races, de respect du bien-être animal et d'alimentation de qualité. Autant de garanties de proximité, d'authenticité et de confiance, qui font honneur à un savoir-faire paysan et qui séduisent les clients particuliers comme les collectivités.

Ainsi, la boucherie Aquil'Chò est devenue le rendez-vous des amateurs de veau. Produit atypique d'une grande tendreté, il révèle une saveur typée et délicate. Et sa couleur rosée ? Elle provient du fer qu'il trouve dans

son alimentation. Mickael aime donner des clés de compréhension à ses clients... Mais aussi à son équipe, qu'il emmène visiter une exploitation de veau rosé Label Rouge chaque année, afin de pouvoir faire le lien depuis l'éleveur jusqu'au consommateur.

« Le veau rosé Label Rouge est un produit haut de gamme, qui traduit l'engagement des éleveurs gersois. Notre rôle, c'est de le respecter, de le travailler avec le plus grand soin, mais aussi d'être suffisamment fins connaisseurs pour savoir le promouvoir. »

LA PIÈCE DU BOUCHER ?

« La côte première de veau, qui se distingue par son caractère bien charnu. Il faut la cuire doucement à la poêle pour conserver toute sa tendreté : un vrai régal ! »



À PROPOS DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE :

Créé en 2008 à l'initiative de la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Label Rouge et IGP (FIL Rouge) et du Syndicat des Labels Porcs et Charcuterie (Sylaporc), ce concours professionnel permet de valoriser le travail et le savoir-faire des bouchers français particulièrement impliqués dans la promotion et la commercialisation des viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc sous signes de qualité.

Le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence est composé de professionnels, hommes et femmes, de la filière : éleveurs, bouchers artisans, responsables GMS. Le jury désigne chaque année un maximum de 10 lauréats et se réserve le droit d'attribuer 2 prix spéciaux supplémentaires, pour récompenser les bouchers et leur fournisseur dans les catégories viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc. Chaque candidat est jugé sur la base de critères objectifs tels que les moyens mis en œuvre pour valoriser les viandes Label Rouge, leur engagement dans la transmission ou encore leur capacité à communiquer sur ces viandes d'excellence. Depuis 17 ans, les organisateurs du Trophée National des Viandes d'Excellence ont récompensé près de 200 bouchers pour plus de 500 dossiers de candidature déposés et examinés.



FIL Rouge
Bœuf Veau Agneau

