

Résolue et mordue, Géraldine Da Luz vit désormais du métier d'artisanne bouchère qu'elle a choisi pour son savoir-faire et sa relation avec le client. Installée à Bram, elle travaille à la Maison Bareil, à Alzonne, et prend part aux nombreux concours qu'offre cette discipline.

AUDE

Géraldine Da Luz, l'hardie bouchère couronnée

Fille d'éleveurs de poules pondeuses à Ouveillon, Géraldine Da Luz a en poche un BTS en gestion et protection de la nature, obtenu au lycée Charlemagne de Carcassonne. Elle est animatrice nature durant plusieurs années où "[elle] travaillait avec beaucoup de végétariens" jusqu'à ce que le confinement l'amène à changer de voie. "J'avais envie d'être utile à la société et ne pas être derrière mon ordinateur pendant cette période de Covid. Je voulais un métier en lien avec le monde agricole et l'élevage."

Alors Géraldine réfléchit à ce qui peut la faire "vibrer" et se souvient qu'enfant, elle adorait aider ses parents à la ferme et vendre les œufs aux halles de Narbonne. "J'aimais expliquer aux consommateurs le chemin de l'animal à l'assiette, j'aimais vraiment la relation client." Elle sera donc bouchère. "J'ai toujours été passionnée par les bovins, en revanche je n'avais jamais tenu un couteau", rigole celle qui se dit très sensibilisée au bien-être animal et qui donc mangeait "très peu de viande parce que je voulais

toujours savoir d'où elle venait". Également motivée par la sécurité d'un emploi salarié et par la conquête d'un savoir-faire, Géraldine se lance dans ses études d'artisanne bouchère. Après un CAP boucher à Lézignan-Corbières obtenu en 2022, elle intègre l'École nationale supérieure des métiers de la viande (ENSMV), à Paris, pour un BP boucher, où elle apprend, auprès de professeurs Meilleur ouvrier de France, les méthodes de coupes nationales sur des carcasses entières et la gestion d'une entreprise. Pour son apprentissage, elle passe par la boucherie des Arceaux à Montpellier, par "celui qui m'a tout appris Hervé Kieffer à Rieux-Minervois", puis à la Maison Bareil d'Alzonne, où elle est à présent salariée. Si elle sait désormais découper avec adresse et finesse de la viande de porc, de veau, de bœuf ou de gibier, elle préfère celle d'agneau, "parce que c'est un travail très minutieux et en coupe nationale, c'est ce qu'on considère de plus difficile". A contrario, Géraldine aime moins désosser une tête de veau. Quoi qu'il soit, elle baigne

aujourd'hui dans un nouveau jargon, celui du merlan, de l'oreille de gîte, de la poire et de l'araignée, ou encore de la galinette.

Participer à des concours

Installée à Bram avec son compagnon mêmement boucher et rencontré durant ses études, Géraldine enchaîne les concours depuis son apprentissage. En 2022, elle termine 1^{re} de l'Aude et 3^e d'Occitanie au concours du Meilleur apprenti de France (Maf). En 2023 et en 2024, elle représente l'Occitanie au concours interrégional de boucherie au Salon international de l'agriculture à Paris en équipe avec deux confrères et termine 4^e en catégorie 'Apprenti'. Mais participer à autant de concours ne se fait pas sans entraînement. "J'ai parfois loupé des jours de cours pour m'entraîner, j'ai passé tous mes week-ends à la boucherie Mense de Bagnères-de-Bigorre pendant six mois, et tous mes week-ends à Paris pendant deux mois." Cette année, elle est passée de l'autre côté de la barrière en étant correctrice pour le concours Maf niveau départemental.

Faire sa place

Dernièrement, Géraldine a également représenté l'Occitanie lors des assises de la boucherie artisanale, au New Cap Center de Paris, pour une représentation de "la boucherie au féminin". "C'est comme une équipe de France de boucherie au féminin où chacune représente sa région, et c'est intéressant car nos pratiques de découpes varient d'une région à l'autre. Nous devons réaliser des vitrines de produits bouchers bruts et travaillés", raconte avec énergie celle qui a choisi de sublimer de bas morceaux avec entre autres des religieuses de pieds de porcs aux cèpes, un pot-au-feu en gelée et un lapin à la provençale façon tartare. "Cet événement sert à marquer la place des femmes dans la boucherie.



"L'avantage sur mon poste, c'est que mon patron, Nicolas Bareil, s'adapte à mes entraînements et à mes concours. J'ai besoin de m'entraîner sur les coupes nationales que nous ne pratiquons pas ici, et je vais souvent à Paris," précise Géraldine Da Luz.

Nous sommes trop peu représentées, il faut faire changer les mentalités." On se doute bien qu'une petite femme dans un monde de louchébems doit bien essuyer quelques sermones sexistes. "Au-delà des chefs d'entreprise ou des bouchers, ce sont surtout les clients qui sont parfois les plus réfractaires à être servis par une femme. Les gens pensent qu'on n'aura jamais assez de force, alors que si tu es un bon boucher, tu n'as pas besoin de force. Si tu forces, c'est que tu n'es pas au bon endroit ! À part sur les vieilles carnes", souligne Géraldine, qui a déjà encaissé un : "Tu n'as pas la carrure pour être bouchère." Qu'importe qui elle a en face, Géraldine n'hésite pas à rentrer dans le lard, "je relance et je pique, et cela ne m'empêche pas de bien m'entendre avec tout le monde". Cette passionnée de préparations bouchères et du contact avec les clients – qui fait partie de l'équipe de rugby féminine PLM XV, pratique la musculation et a derrière elle 13 années de natation – a toujours travaillé en boucherie "comme si c'était la [sienne]" et pense "que la personne avec qui on apprend le métier nous conditionne à le voir. Un bon maître d'apprentissage fait un bon boucher". ■

Justine Bonnelly



Les DATES clés

- 1999 : naissance
- 2019 : BTS Gestion et protection de la nature
- 2022 : CAP Boucher
- 2024 : BP Boucher et salariée à la Maison Bareil



Pour Géraldine, "on ne peut pas être un bon boucher si on n'aime pas les bêtes. Nous sommes très sensibilisés à la cause animale, c'est une qualité essentielle au boucher d'aimer l'animal, on traite la carcasse avec respect."