

# LE GAVROCHE, SOUS LE FEU DES PROJECTEURS

Des pages de « Paris Match » à la sélection au « Gault et Millau 2017 », la boucherie-charcuterie d'Oyonnax, « Le Gavroche », n'en finit plus d'essuyer les compliments. Rencontre avec l'un des deux gérants et son franc-parler, Pierre Velon.

Paraître dans « Paris Match », une habitude pour les stars. Beaucoup moins pour des oyonnaxiens. La surprise, même, pour des bouchers charcutiers traiteurs d'Oyonnax. En 2014, « Le Gavroche » est mentionné dans les pages de l'hebdomadaire. « Avec Claude, le boucher et Pierre, le cuisinier, [...] l'excellence est dans l'assiette », encense la revue. L'an dernier, la médiatisation monte d'un cran. L'illustré « Gault et Millau » cite le magasin pour son édition Rhône-Alpes. La reconnaissance du fameux guide est loin d'être anodine dans le monde de la gastronomie. « Ma foi, c'est bien », tranche Pierre Velon. Visiter anonymement par un jury, Claude Bouillier et Pierre Velon ne savent pas sur quels produits le guide les a jugés, ni même quand. À la manière du guide Michelin, les repérages se font anonymement.

Mais voilà que le « Gault et Millau » a remis le couvert. Pour son édition nationale 2017, le guide fait la part belle au Gavroche. « Élégante boucherie-charcuterie », « viandes d'exception », « produits frais de grande qualité »... Le ton est élogieux et se conclut par un « extra ! »

Et si le guide ne s'y trompe pas, c'est bien grâce au travail des deux gérants. « Nous sommes des fabricants, pas des revendeurs. Si les gens viennent chez nous, ce n'est pas pour de l'à peu près bon ou de l'à peu près tendre. Ils viennent pour ne pas être déçus », explique Pierre Velon. Et depuis leur rachat de la maison Bouillier en 2008, les deux acolytes excellent dans leurs compétences respectives. « Claude s'occupe de la boucherie et moi de la partie traiteur. Chacun notre boulot. Pour la charcuterie, on s'y met à deux », continue celui qui a officié dans les cuisines de Georges Blanc et dans celles du « Gavroche », le restaurant londonien étoilé au Michelin.



## PROCHAINE ÉTAPE : LA RETRAITE

Et après 45 ans dans le métier, leur clientèle, ils la connaissent. « C'est une clientèle exigeante et assez classique », explique Pierre Velon. Pour la séduire, les viandes sont labellisées, les fournisseurs attirés depuis des années et la vitrine regorgent de variétés. Chaque jour, entre 20 et 25 gratins, un plat du jour à base de viande et un plat du jour à base de poisson sont proposés. « Et des desserts quand j'ai le temps », sourit le cuisinier.

Et le temps, c'est bien le premier challenge des deux professionnels. « Les semaines pour nous, ce n'est pas 35 heures mais plutôt 70 et encore, pour les plus calmes », rigole Pierre Velon. Même en pleine

interview, il prépare ses pommes vapeur, tandis que

le riz pilaf cuit et que les oignons brunissent au four. Un rythme de travail qui n'attire pas d'éventuels successeurs. « C'est le problème. À 60 ans, je pense à la retraite, à remettre l'affaire. J'ai passé des annonces mais c'est difficile de trouver. Je suis même prêt à rester quelques mois pour aider le repreneur », dévoile-t-il. Et si la solution était du côté des apprentis ? « On en a pris, on en a même embauché mais à 18 ans, la plupart ne savent même pas leur table de multiplication. Le mal est fait à l'école et ce n'est pas notre faute. Dans notre métier, on commence par compter avant de vendre, l'inverse ne marche pas », indique Pierre Velon.

En attendant, ce sont bien les oyonnaxiens qui profiteront de leur enseigne estampillée « Gault et Millau » pour ravir leurs papilles.

Tatiana Vasselière

Alpact 5/12/2016

