



Après la CGT, Sarkozy se fâche aussi avec la CFDT
ARCELORMITTAL. Les syndicats l'accusent de « perdre ses nerfs ».

PAGES FRANCE



■ **COUP DU SORT**
 Eva Joly brièvement hospitalisée après une chute dans un cinéma

PAGES FRANCE

lamontagne.fr

Groupe Centre France

LA MONTAGNE

VICHY

MARDI 3 AVRIL 2012 - 1,00€



Julien Davin (à gauche) pose devant le super prix d'honneur de Varennes. PHOTO DOMINIQUE PARAT

Le charolais princier d'Albert de Monaco

MONACO. Le boucher attiré du palais est un fidèle de Varennes-sur-Allier, Mecque du charolais de boucherie.

PRIVILÈGE. Le prince Albert s'est déjà vu réserver d'office la côte de bœuf du super prix d'honneur 2012.

PAGE VIE RURALE

Abeilles

Étude. Le ministère de l'Agriculture a annoncé qu'il envisageait d'interdire le pesticide Cruiser OSR, du groupe suisse Syngenta, suite à la publication dans la revue *Science* d'une étude française attestant d'effets nuisibles du thiametoxam sur les abeilles. ■



Vignes sacrifiées

Europe. Environ 3 % du vignoble français ont été arrachés sur les trois dernières années. Un programme qui a concerné l'ensemble du vignoble européen et principalement l'Espagne afin de favoriser le redressement du secteur, selon FranceAgriMer. ■



Vaches croquées

Édition. Daniel Bruguès a signé aux éditions De Borée un ouvrage intitulé *Vaches de nos régions*. Un livre où l'ensemble des races hexagonales sont croquées aux pinceaux. Des aquarelles très soignées qui invitent à la découverte de l'Hexagone côté champs. ■

Vie rurale

VIRUS ■ Le Bélarus a suspendu les importations de bétail et de porcs vivants en provenance de l'Union européenne (UE), en raison de la propagation du virus Schmollenberg. **LAT** ■ Depuis le début de la campagne 2011/2012 de collecte de lait, la progression est de 4,5 %, avec une hausse de 2,9 % en janvier.

CHAMP LIBRE

Un rendez-vous hors du temps

Les millesimes se suivent et se ressemblent. Chaque année, quinze jours avant Pâques, les plus beaux spécimens des charolais de boucherie se donnent rendez-vous à Varennes-sur-Allier. Sous le regard aiguisé de bouchers accourus de tout l'Hexagone, les négociations presque invisibles pour le non-initié battent alors leur plein. Le bruit des bouchons de champagne qui sautent en permanence, un millier de

Excellence

Chaque année à l'approche de Pâques, le concours de Varennes-sur-Allier se transforme en Meccaque du charolais de boucherie. Une réputation qui attire les professionnels les plus réputés, comme Julien Davin, de la Boucherie parisienne de Monaco, fournisseur du palais princier.

Dominique Diogon
dominique.diogon@centrefrance.com



bouteilles éclusées dans le week-end quand même, vient à peine troubler le commerce et les affaires. L'ambiance si caractéristique de ce rendez-vous hors du temps ne doit pas occulter le fait essentiel. Si Varennes perdure, c'est que, crise ou pas, la crème des éleveurs poursuit un travail d'orfèvre pour fournir les clients les plus prestigieux et les plus exigeants. Qu'ils viennent de Monaco ou d'ailleurs.

D.A.

REPÈRES

Boucherie

Institution. Fondée en 1884 par la famille Giauque, la Boucherie parisienne est une institution monégasque. Tenue pendant trois générations par la famille Formia, elle a été reprise en 2005 par Julien Davin. Fournisseur breveté du palais princier, la boucherie est notamment spécialisée, outre le charolais, dans le veau de lait sous la mère de Corrèze et le porc fermier d'Auvergne.

Label rouge

Charolais terroir. Livrozet viandes fait partie de Charolais terroir, le plus important label rouge charolais. Un label qui garantit au consommateur un produit 100 % terroir charolais avec un élevage de tradition (trichesse des herbages et cycle long), ainsi qu'une chaîne de qualité, un circuit identifié et contrôlé en permanence.

ous l'œil avisé d'un scrutateur barbichu, les bulletins de vote tombent en rafales dans le seau à champagne déguisé en haut-de-forme. Le couvreur-chef favori des aristocrates anglais en goguette est, après tout, un accessoire particulièrement inattendu pour ce concours de beauté de la noblesse charolaise.

Dans l'agitation du marché couvert, le prix de la femelle est en jeu. À la clé, un joli coup de projecteur pour l'éleveur récompensé et un prix de vente sérieusement revu à la hausse. Derrière la barrière en alu brossé, Julien Davin observe le ballet des juges en fin connaisseur. Et fait partager son expérience à son voisin, Marcel Ravin, le chef exécutif du Monte-Carlo Bay, l'un des palaces les plus huppés de la principauté.

« Je réserve la côte de bœuf au prince Albert »

Sept ans d'affilée que le propriétaire de la Boucherie parisienne de Monaco, une institution fondée en 1884, se rend à Varennes-sur-Allier. Une évidence pour ce fournisseur attitré du palais princier.

« C'est un rendez-vous que je ne veux pas rater. Il est essentiel d'aller au contact des producteurs, de savoir avec qui on travaille toute l'année. Et puis, Varennes, ce n'est pas un concours où l'on vient se promener avec les gosses. C'est une manifestation unique pour professionnels avec des bêtes d'exception. »

Jamais très loin, Jean-Luc Livrozet, un carnet à la main, navigue au milieu des éleveurs re-

connaisables à leur blouse noire. Un échange éclair suffit à sceller ou à faire échouer une transaction. Cette année encore, le marchand de viande vichyssois va acheter une vingtaine de bêtes à Varennes.

Quatre sont d'ores et déjà réservées à la boucherie monégasque, dont le super prix d'honneur, qui sera partagé avec José Muela, boucher installé à Pont Saint-Esprit (Gard). La maison Livrozet attache un soin particulier à entretenir ses relations avec la principauté.

« Mon père a commencé à travailler avec la Boucherie parisienne en 1954, raconte Jean-Luc Livrozet. Depuis cette date, nous sommes des fournisseurs réguliers. Au-delà du fait que c'est un bon client au niveau du chiffre d'affaires, la Boucherie

Prix. En présence de la famille Rimoux, éleveurs récompensés, Julien Davin, Jean-Luc Livrozet et Marcel Ravin découvrent le super prix d'honneur qui sera bientôt sur la table du prince Albert et des Monégasques. PHOTO DOMINIQUE PARAT



parisienne est une référence sur le plan de la qualité, avec son statut de fournisseur officiel du palais princier. Tout le monde ne peut pas l'être et c'est un plus en terme d'image. »

Une relation exclusive que Julien Davin, qui a repris l'affaire en 2005, cultive jalousement. « Jean-Luc est plus qu'un partenaire, c'est un ami. Tous mes charolais viennent de chez lui. Je n'ai pas d'autres fournisseurs. C'est une volonté, car il est important d'avoir ce type de rapport. Nous travaillons en confiance tous les jours, toute l'année. Et le point culminant, c'est Varennes. »

N'empêche, débours 9,000 euros pour 650 kg de viande, même en partageant le coût en deux, l'acquisition du super prix d'honneur de l'édition 2012

Marcel Ravin en quête « d'exceptionnel »

Pour sa première visite à Varennes, Marcel Ravin, le chef exécutif du Monte-Carlo Bay, le dernier né des polices de la Société des bains de mer, ne regrette pas le déplacement. « Cela valait le coup de se lever tôt. Je suis un enfant de la campagne, de la Moriniquette. Je suis issu d'une famille où ma grand-mère était auto-suffisante et cultivait même le tabac qu'elle fumait. Certains parents avaient des champs de patates douces, d'autres étaient pêcheurs. C'est cela qui m'a donné le goût de la cuisine. J'ai une obsession : dénicher des produits au plus près de l'exceptionnel. Cela fait sept ans que je travaille avec Julien Davin. Chez lui, je trouve le meilleur du bœuf. Mais quand on travaille un produit, il est bon de savoir d'où il vient, qu'elle est la philosophie des éleveurs. Quand des clients m'interrogent, je serai capable de leur raconter un bout d'histoire. »

est financièrement douloureux...

« C'est évident que sur cette bête, je perdrai de l'argent, reconnaît Julien Davin. Mais on peut considérer cela comme de la pub. Et puis, je fais plaisir à mes clients et je me fais plaisir aussi. Travailler un animal de cette qualité, c'est un vrai bonheur. On ne fait pas ce métier par hasard. C'est une passion. » Grand amateur de viande charolaise, la seule race bovine à être vendue au détail dans sa boutique, le boucher monégasque, qui réalise 5 millions d'euros de chiffre d'affaires, est dans son élément à Varennes et n'hésite pas à faire un parallèle avec la principauté.

« Ici, c'est la Mecque du charolais. Et comme au grand prix de Monaco, où l'on retrouve la crème de la course, ici aussi, on voit toujours les mêmes. Et au milieu, on a Livrozet, le Schumacher de la race. »

Un bel hommage à la hauteur des produits de la maison. Car une nouvelle fois, les plus beaux morceaux du super prix d'honneur vont s'inviter à la table princière. « Je réserve normalement la côte de bœuf au prince Albert qui est un vrai épiqueur. Ce n'est pas pour le folklore, il est très sensible à l'agriculture, au bio. » Et visiblement à la charolaise en provenance de Varennes. ■