

Yves-Marie Le Bourdonnec, le boucher superstar reprend du service en Bourgogne

Par Jean-Michel Normand (Bouhy (Nièvre))

Publié le 16 février 2023 à 17h30, mis à jour le 16 février 2023 à
18h16

Lecture 4 min.

Article réservé aux abonnés

REPORTAGE Adieu Paris, bonjour Bouhy ! Le fondateur de la maison qui porte son nom a repris une boucherie-charcuterie dans la Nièvre. Derrière le billot, il renoue avec la joie de produire saucisson à l'ail ou poitrine fumée, et de faire vivre un commerce en pleine campagne.

Il y a un an, Yves-Marie Le Bourdonnec rendait son tablier. En février 2022, il décidait de transmettre son groupe à ses actionnaires-éleveurs et annonçait s'en tenir au rôle d'ambassadeur. La star des bouchers (et le boucher des stars) n'a pas été long à se remettre

derrière le billot, mais ce n'est pas dans l'une des cinq boucheries qui portent son nom, sises dans les arrondissements chics de la capitale, qu'on l'a retrouvé.

Yves-Marie Le Bourdonnec, qui fut l'un des premiers, au début des années 2010, à prôner la primauté absolue de la qualité de la viande, à vanter le croisement des races bovines et à professer l'art de la maturation, découpe désormais araignée, bavette et faux-filet en Puisaye, dans la boucherie-charcuterie de Bouhy (Nièvre), commune de 460 habitants. Sa résidence secondaire se trouve à quelques kilomètres ; devenu salarié du groupe qu'il a fondé, dont il demeure la figure de proue même s'il n'est plus impliqué dans la gestion, il reconnaît ne plus avoir besoin de travailler dur pour gagner sa vie. Mais la boutique désespérait de trouver un repreneur et le chevillard d'élite s'est laissé attendrir. « *Mes ex-associés me croient fou* », confie-t-il.



Yves-Marie Le Bourdonnec, dans la chambre froide de sa boucherie : « Je fais un choix un peu égoïste : repartir de zéro, renouer avec ce que j'ai vécu à mes débuts. » CLAIRE JACHYMIAK / HANS LUCAS POUR « LE MONDE »

On imaginait l'effet d'un classique syndrome post-Covid de l'urbain en rupture de ban, irrémédiablement attiré par le pays de Colette. Erreur. « *Je suis un garçon de la campagne, mais j'aime bien Paris. Je fais un choix un peu égoïste : repartir de zéro, renouer avec ce que j'ai vécu à mes débuts. Et je suis servi : arrivé en juin, la fleur au fusil, je retrouve tous les emmerdements de celui qui démarre* », s'amuse Yves-Marie Le Bourdonnec, tout en vérifiant le parfait alignement des plats de la vitrine réfrigérée.

Franc-manger populaire

Croque-monsieur (2,90 euros), langue de bœuf (5,50 euros), bouchée à la reine au ris de veau (3,90 euros), escargots de Bourgogne (8,40 euros la douzaine), pâté façon grand-mère (14,90 euros le kilo), ... « *Je ne fais rien de sophistiqué.* » Le nouveau propriétaire de la boucherie-charcuterie de Bouhy dit cela avec un détachement qui ne trompe personne. Il passe des heures à préparer ses spécialités, ode au franc-manger populaire. « *Je travaillais dans un groupe de cinquante salariés, avec un directeur financier, j'ai voulu tourner la page. J'étais trop loin du billot* », s'excuse-t-il presque.



Préparation de paupiettes de veau (à gauche), découpe d'entrecôte (à droite) : retour au billot pour Yves-Marie Le Bourdonnec. CLAIRE JACHYMIK / HANS LUCAS POUR « LE MONDE »

Ce n'est rien de dire que cet homme aime son métier. A 55 ans, il jubile de pouvoir enfin s'adonner aux joies simples de la charcuterie, spécialité qu'il a survolée dans sa jeunesse et qu'il embrasse désormais comme une passion trop longtemps contenue. Fabriquer du saucisson à l'ail lui procure un authentique sentiment de fierté. Il se lève à 4 h 30, a pris des cours de cuisine – « *Je ne savais pas faire une béchamel* » – et met à contribution les talents de son épouse, Betty, qui ne mangeait pas de viande lorsqu'elle l'a rencontré. « *On n'a pas besoin de travailler, on est crevés mais on*

adore ça », résume-t-il. Le copain qui s'était proposé de se lancer avec lui dans l'aventure, lui, a lâché l'affaire au bout de deux mois.

Lire aussi : [Les viandards ne lâchent pas le morceau](#)

Le décorum de la minuscule boutique dont il a conservé la petite façade lie-de-vin n'a pas bougé. Surtout pas. Il n'allait pas afficher son nom sur la devanture – « *ça ferait trop parisien* » – ou singer la mise en scène des boutiques du groupe Le Bourdonnec, dont les teintes pastel évoquent presque une pâtisserie. Hormis la présence de quelques sacs gris estampillés « *I love bidoche* », legs de sa période « *boucher-bohême* », cette boucherie de campagne demeure dans son jus.

Une ambiance de bistrot « Tontons flingueurs »

Maître Le Bourdonnec nous intronise dans l'un des deux fumoirs (« *J'ai toujours rêvé de ça : j'y fais ma poitrine fumée et mon pastrami de bœuf* ») où trône un bouillon de cent ans, utilisé pour la cuisson et que l'on renouvelle en permanence. « *C'est cela qui fait le*

goût du pâté de tête ou du pied de cochon, comme le levain pour le boulanger », lance-t-il avec les yeux qui brillent.



Dans la commune de Bouhy, 460 habitants, Yves-Marie Le Bourdonnec a racheté un ensemble comprenant une boucherie, un café et une pompe à essence. CLAIRE JACHYMIK / HANS LUCAS POUR « LE MONDE »

La boucherie, qui fait aussi un peu épicerie, est le centre de gravité de la commune. C'est un ancien relais de poste qui comprend également un café-restaurant avec du papier peint à fleurs et une ambiance de bistrot des Tontons flingueurs gâchée par le disgracieux mais indispensable présentoir de la Française des jeux. Dehors, il y a une pompe à essence.

Les ouvriers du coin viennent déjeuner et l'endroit accueille les rituelles fêtes de la Saint-Vincent et de la Saint-Eloi ainsi que le réveillon du 31 décembre (35 euros le menu).

Toujours en quête de viande digne d'être maturée, Yves-Marie Le Bourdonnec s'approvisionne auprès d'un couple de médecins qui se sont lancés dans l'élevage bio d'Angus, race écossaise de petites vaches sans cornes, qui présente l'avantage de parvenir rapidement à maturité et dont la viande recèle peu de collagène. « *Le charolais, que l'on voit partout, ce n'est pas trop mon truc* », souffle-t-il. Même s'il est loin des prix de la capitale (« *J'ai vendu la viande la plus chère de Paris* », rappelle-t-il), le boucher sait que ce ne sont guère les gens de Bouhy qui achèteront ce genre de spécialité.

Lire aussi : [Un burger \(végétarien ou pas\) ce midi ? Nos cinq adresses parisiennes préférées](#)

« *Sans la clientèle des résidences secondaires, ce commerce ne pourrait pas vivre* », constate, réaliste, Yves-Marie Le Bourdonnec. Perdue au milieu de la campagne, loin de toute agglomération, la boucherie ne croule pas sous la clientèle. « *Aujourd'hui, j'ai vu*

quoi, dix personnes ? L'essentiel de mon chiffre d'affaires, je le réalise du vendredi au dimanche et entre avril et septembre, avec les Parisiens ». Dès lors, la stricte rationalité économique exigerait de n'ouvrir qu'en fin de semaine. Il ne veut pas en entendre parler : *« Si je faisais ça, on serait détestés ; je suis venu ici pour faire vivre cette boucherie. »*



La boucherie est ouverte toute la semaine, pour ne pas servir uniquement les clients parisiens qui viennent le week-end. Ici, une fidèle cliente, Monique Dupont. CLAIRE JACHYMIK / HANS LUCAS POUR « LE MONDE »

Parmi les clients, une minorité connaît le pedigree du « *boucher venu de Paris* ». Certains considèrent que c'était mieux avant. Parmi les avis Google, l'un s'indigne que *« l'on ne trouve plus les feuilletés du vendredi »* et une autre que *« c'est devenu trop cher et trop parisien »*. D'autres, au contraire, insistent pour

être servis par le patron en personne et font des kilomètres pour repartir de la boutique avec une portion de pied de cochon au Sancerre (24,80 euros le kilo), de lasagnes (5,50 euros) ou de poularde farcie aux cèpes (8,50 euros). Après avoir reçu le titre de « Meilleur burger du monde » décerné par le *New York Times*, en 2010, le boucher de Bouhy ne serait pas moins heureux de décrocher celui de la meilleure bouchée à la reine de Puisaye.