

[> Toutes les communes](#) > [Landerneau](#)

Boucherie. Enora Miniou : une volonté bien ficelée

Publié le 09 avril 2017

YANN LE GALL



Énora Miniou continue d'apprendre le métier aux côtés de Sylvain Péron, responsable de la boucherie-charcuterie Michel de Loperhet : « Elle est partie de rien », admire-t-il.

Sans diplôme mais bardée d'une détermination à toute épreuve, Énora Miniou, employée à la Maison Michel à Loperhet, s'est hissée à la quatrième place d'un concours national de boucherie. Un morceau de bravoure exhausteur d'une immense fierté.

On a beau avoir grandi à Ouessant, terre des moutons et du ragoût sous la motte, le désossage d'une épaule d'agneau ne s'inscrit pas d'emblée comme une naturelle évidence. Énora Miniou a remarquablement surmonté l'expérience. Fraîchement débarquée du monde de la poissonnerie et de la restauration où elle a démarré sa vie active avant une pause maternité, la jeune femme s'est farcie à doses intensives l'exercice délicat de la préparation de l'épaule d'agneau mais aussi de dénervement et présentation d'une côte de boeuf, de désossage et ficelage de cinq côtes de porc ou encore de présentation de quatre granadins de veau. « J'en rêvais la nuit », sourit-elle aujourd'hui. Après avoir compté les moutons ?

« Une belle marque de confiance »

» Cet entraînement mené pendant un mois en suivant les conseils ciselés de Bruno Bizien, boucher charcutier depuis 26 ans à la Maison Michel, et Benoît Michel, patron de la boutique landernéenne et de celle de Loperhet qui emploie Énora, avait un but : figurer le plus haut possible au concours «La boucherie a la cote », organisé le 12 mars dernier pendant le salon de l'artisanat de Quimper. « C'est un concours réservé aux femmes. Benoît Michel m'a convaincue de m'inscrire dans la catégorie employée. Une belle marque de confiance », apprécie celle qui

a posé ses valises à Daoulas.

Seule non diplômée

À Quimper, elle livre le meilleur d'elle-même pendant les quatre heures de l'épreuve pratique, surveillée par un jury d'experts présidé par le boucher François Mulette, meilleur ouvrier de France. Sur huit concurrentes, elle termine à une probante quatrième place. Une réelle bonne surprise pour une femme de 27 ans partie de l'école à l'âge légal de 16 ans sans même un CAP : « Je m'imaginai finir dernière. Les autres avaient toutes des diplômes et bien plus d'expériences que moi. La gagnante gère une boucherie, en Corrèze, que dirigeaient ses parents et, avant eux, ses grands-parents. Contrairement à moi, elle a grandi dedans ».

À la barre le dimanche

« J'ai la volonté d'apprendre. C'est peut-être cela qui a pesé dans mon embauche, en septembre 2015, lorsque la boutique a ouvert à Loperhet ». Diplôme et blouse brodée « La boucherie à la cote » à l'appui, Énora ne boude pas sa fierté de l'exploit accompli. Sentiment partagé par son copain, ses parents et son patron. Pour autant, l'employée n'a pas demandé à gratter un peu plus d'oseille. Elle n'a pas non plus attrapé le melon. Attentive aux recommandations de Sylvain Péron, elle continue de mettre le paquet sur l'application. « Cet été, ça va aller en côte de boeuf », promet la fille ouessantine qui vient de se voir confier la mission de tenir seule la barre de la boutique les dimanches matins (premier et dernier dimanche du mois, du 16 avril au 30 juillet).

Retrouvez **plus d'articles**

Landerneau

