

> Brest

Boucherie. En arrêt, l'artisan contraint de fermer l'une de ses boutiques

Publié le 05 décembre 2018 à 19h15

THIERRY DILASSER



Andriy Maximov, de Meat Couture

Opéré du dos le 26 novembre dernier, Andriy Maximov est aujourd'hui contraint de fermer provisoirement l'une de ses deux boutiques Meat Couture. La faute, en partie, à un manque de main-d'œuvre qualifiée.

Si la boucherie est un secteur porteur (4 000 postes à pourvoir tous les ans en France), le métier, réputé dur et exigeant, ne fait pas forcément rêver les jeunes. À Brest, Andriy Maximov est d'autant plus confronté au problème qu'un « simple » apprenti ne lui suffit pas. Ses boutiques Meat Couture (à Recouvrance et aux halles Saint-Louis), qu'il gère avec deux associés, sont en effet de ces « concept stores » où les produits proposés sont également cuisinés sur place, toujours avec le même degré « d'exigence », dans un esprit « délicatessen ». « On a poussé la finesse et la qualité de notre travail tellement loin qu'il nous faut aujourd'hui six à huit mois pour former un bac pro à nos façons de faire », explique l'intéressé.

À LIRE SUR LE SUJET

Andriy Maximov : plus qu'un boucher pour Brest

Paralysie partielle

Victime du syndrome dit de « la queue-de-cheval » (une hernie se caractérisant par une compression des nerfs en bas de la colonne vertébrale), l'artisan a dû être opéré fin novembre, et souffre aujourd'hui d'une paralysie partielle de la jambe droite. « À raison de quatre séances de rééducation par semaine, je peux espérer remarcher normalement dans quelques semaines. Mais, en l'état actuel, je serai au minimum arrêté jusqu'à fin février ». Conséquence directe : la boutique de Recouvrance a dû fermer provisoirement ses portes. « Nous sommes totalement dépendants de notre formule », poursuit Andriy Maximov. Aux Halles, « Louis, mon associé, fait tourner la boutique avec l'appui d'un apprenti à qui on espère pouvoir proposer un CDI avant l'été prochain. Mais, pour Recouvrance, c'est trop tard. D'une, nous n'avons pas de candidat, et de deux, même si on en trouvait un, maintenant que je suis convalescent, je ne serai pas là pour le former... ».

À LIRE SUR LE SUJET

Brest. Deux boucheries prises pour cible dans la nuit

Une formule qui va devoir évoluer

Aussi, « notre modèle fait que nous ne pouvons pas "marger" comme les grandes surfaces : avec la qualité des produits que nous proposons et au prix auquel nous les vendons (qui sont, au kilo, équivalents à ceux pratiqués ailleurs), nous ne pouvons actuellement pas nous permettre d'embaucher une personne supplémentaire ».

C'est pourquoi, quand l'artisan-boucher pourra reprendre du service – « Pour l'instant, je préfère ne pas donner de date précise, mais j'espère mi-2019 » –, la formule proposée à Recouvrance va devoir évoluer, « en mode plus allégé ». « La variété des produits proposés sera revue à la baisse, mais la qualité restera la même, et avec un plus grand nombre de places assises ». Une décision conditionnée, aussi, par le fait « que nous ne voulons pas augmenter nos prix ».

Retrouvez **plus d'articles** et **créez vos alertes mail**

Meat Couture Andriy Maximov boucherie Brest