

Yves REDON, boucher charcutier rue Droite à Espalion

« En terme de qualité, ce qui fait la différence c'est la façon dont sont engraisées les bêtes »

Il est fier de la fibre paysanne qu'il revendique et de l'amour d'un métier qu'il clame haut et fort. A quelques années de la retraite, l'Espalionnais Yves Redon affiche vaillance et dynamisme et se félicite du regain d'intérêt manifesté par les jeunes générations pour les métiers manuels.



rapidement pris conscience de la chance qui avait été la mienne ». De retour au bercail, le jeune boucher décrochera un poste de responsable de rayon aux Dames de France à Rodez avant de s'installer, seul aux commandes, rue Droite à Espalion : « C'était le 1^{er} mars 1979 ».

Yves Redon et le métier de boucher, c'est une histoire qui dure maintenant depuis plus de 40 ans. Comme une histoire écrite d'avance tant ce fils d'agriculteurs, fier d'avoir hérité de la fibre paysanne, sut très vite qu'il ferait carrière dans les métiers de boucherie. Bien plus que de ses trois années d'apprentissage pourtant marquées par une première embauche chez un artisan ruthénois, Yves Redon se souvient encore et surtout de son départ vers la Capitale : *« C'était au milieu des années 70. J'avais à peine 20 ans et je suis monté à Paris pour y suivre six mois de stage à l'École des Métiers de la viande. C'est là que j'ai vraiment tout appris. Ce type de formation, particulièrement couteuse, n'a malheureusement pas perduré et j'ai*

Plus de 35 ans plus tard, Yves Redon pourrait mesurer le chemin parcouru. Il préfère pourtant encore et toujours regarder devant. Préparer ce qu'il fera demain. Planifier ses tournées dans les fermes de la Vallée du Lot où il vient chercher ses veaux ou encore dans les exploitations des hauts plateaux de l'Aubrac où il repère ce qu'il considère comme les meilleurs bovins. Sur tous ces terrains où se sont tissées, au fil du temps, des relations de confiance avec une petite vingtaine d'éleveurs, une seule et même priorité, la qualité : *« La qualité, il n'y a pas cinquante façons de la mesurer. Moi, je la juge en regardant comment les bêtes sont engraisées. Et tous mes clients savent que tous mes achats sont faits sur des animaux*

vivants », insiste Yves Redon. La recette a visiblement du bon car la clientèle, qu'elle soit locale ou alors de passage durant les périodes de vacances, a su devenir fidèle : « Chaque année au mois d'août, les affaires augmentent jusqu'à faire 50% en plus en terme de chiffres d'affaires ». Autant dire combien la clientèle apprécie la charcuterie faite maison, les plats du jour renouvelés 3 ou 4 fois par semaine ou encore les quiches, friands et autres bouchées à la reine qui connaissent un grand succès. Le tout pour le plaisir de madame, qui s'emploie sans compter derrière les fourneaux, mais aussi des 2 ouvriers bouchers et de l'apprenti qui complètent l'équipe : « *Ce qui me fait le plus plaisir, c'est la nouvelle image que montrent les métiers de boucherie. Après des années de désert, on a retrouvé des générations qui ont un meilleur état d'esprit et davantage de motivation. Et ça, cela n'a pas de prix pour l'avenir* », conclut Yves Redon.

**Boucherie – Charcuterie – Rôtisserie
Yves Redon, 22 rue Droite,
12 500 Espalion. Tél. 05 65 44 00 93**