



CAMILLE DELCROIX À LA DÉCOUVERTE DES ÉLEVEURS ET BOUCHERS NORMANDS

avec Viandes de Normandie

Lancée fin 2022, la signature Viandes de Normandie vise à valoriser et assurer la traçabilité des viandes nées, élevées et abattues en Normandie. Pour promouvoir sa démarche et mettre la lumière sur les savoir-faire locaux, un invité un peu particulier, venu du Nord de la France, a débarqué dans les prés salés normands à la fin du mois de juin. Gagnant de TOP CHEF 2018, fils de boucher à l'humour détonnant, un petit accent du nord et une moustache reconnaissable entre mille : c'est bien évidemment Camille Delcroix. Chef de son restaurant le Bacôve à St Omer, il y travaille la viande quotidiennement.

Cet amoureux de la cuisine française et du savoir-faire des éleveurs, s'est rendu non loin du Mont-Saint-Michel. Durant deux jours, il a pu rencontrer des professionnels du secteur agroalimentaire normand et échanger sur leur métier, leur passion, leur quotidien.

A LA DÉCOUVERTE DES VACHES LAITIÈRES NORMANDES, DES AGNEAUX DES PRÉS-SALÉS ET DU MÉTIER DE BOUCHER

Pour sa première journée en Normandie, direction la Manche, à la rencontre d'Aurélié Cauchard, éleveuse de vaches normandes laitières. Et Camille Delcroix a mis la main au pie dès son arrivée puisqu'il a pu expérimenter la traite des vaches et goûter le lait normand. Ce moment dans les champs de vaches a permis au chef de voir comment les animaux sont élevés en Normandie.



“ DÉCOUVRIR DES
EXPLOITATIONS À
TAILLE HUMAINE,
DES VRAIS GENS, DES
PASSIONNÉS, JE CROIS
QUE C'EST LE PLUS
IMPORTANT ! ”





Après cette découverte des vaches, Camille Delcroix est parti à la rencontre de François Leclerc, dans la baie du Mont-Saint-Michel. Il élève des agneaux, des brebis et des moutons dans les prés-salés. Ces conditions d'élevage permettent aux animaux d'évoluer dans des conditions optimales et naturelles. Les agneaux AOP « Prés-Salés du Mont-Saint-Michel » pâturent une végétation composée de plantes halophiles, idéales pour une croissance lente et adaptée à leur nature.



Pour Camille Delcroix, cette rencontre a été une vraie découverte. Il le dit lui-même : « J'ai beaucoup appris chez François. Je ne connaissais pas du tout l'élevage de l'agneau de la Baie du Mont-Saint-Michel et ils sont en liberté presque toute l'année ! Voir le travail du chien, le comptage le soir, c'était super ! Il aime ses animaux et je pense que ça se ressent jusque chez les consommateurs ».

Et puisque du pré à l'assiette, il n'y a qu'un pas, le chef est allé à la découverte du métier de boucher, avec Hervé Blandin, boucher, charcutier à Brecey (la Chaiseronne). A ses côtés, il a pu découvrir le lien unique qu'entretient Hervé avec les éleveurs, puisque son ambition première est de privilégier un circuit court, en travaillant la viande locale, de qualité et préparée artisanalement. Elle répond aux exigences de Viandes de Normandie, assurant une traçabilité et un approvisionnement en circuits-courts, avec des animaux nés, élevés et abattus en Normandie.



Camille Delcroix n'a pas boudé son plaisir lors de son séjour en Normandie puisque cette immersion lui a rappelé son enfance : « *Aller dans les exploitations, j'adore ! J'y suis allé très souvent petit avec mon papa.* » Mais pour ce fils de boucher, l'importance de ces rencontres c'est aussi de valoriser les métiers de la viande et ceux qui la respecte, à l'instar de Viandes de Normandie : « *Derrière cette filière, il y a des passionnés, des gens qui aiment leurs animaux, je n'ai jamais vu des vaches aussi dociles que chez Aurélie !* »

Avec ces deux jours en immersion, le chef a pu découvrir tout le travail de Viandes de Normandie. « *Traçabilité, respect de l'animal, mise en avant de la profession, né, élevé, abattu en Normandie... L'initiative de Viandes de Normandie est superbe ! Quelques régions le font à l'heure actuelle et c'est important.* »

Au travers de Viandes de Normandie, Camille Delcroix a découvert tout le savoir-faire de la région. Il a pu apprendre, échanger, partager et déguster ! Et nul doute qu'il reviendra puisqu'il repart dans son Nord natal avec un regret : ne pas avoir eu le temps de visiter le Mont-Saint-Michel !



LA SIGNATURE “VIANDES DE NORMANDIE”

Viandes de Normandie, c'est la volonté de partager avec les consommateurs la passion des viandes de qualité, exclusivement nées, élevées et abattues en Normandie, par des professionnels engagés. C'est aussi une transparence sur la viande produite dans le respect des Femmes, des Hommes et des animaux. Enfin, c'est la volonté de combattre les idées reçues en mettant au cœur de son message les éleveurs, les producteurs, les transformateurs normands, qui travaillent au quotidien pour défendre leur patrimoine gastronomique régional.

viandesdenormandie.fr

