

Rémi Roblot, boucher à Bar le Duc, a de l'or dans les mains !

En 2013, sur sollicitation de la filière Bœuf de Charolles, avec qui il travaille depuis plus de 10 ans, la boucherie Au Charolais relève le défi de la mise en place d'un concours de viandes au Concours Général à Paris.

En 2014, le premier concours officiel s'ouvre au salon de l'agriculture et Rémi Roblot se lance à nouveau dans l'aventure comme 12 autres bouchers... Un jury départage alors le savoir-faire des artisans en appréciant les entrecôtes qu'ils ont chacun choisies, mûrées, découpées...

Les critères appréciés portent sur la viande crue (couleur, texture, brillance...) et cuite (odeur, saveur, richesse et persistance aromatique, tendreté, jutosité...) et permettent d'établir un palmarès... et c'est un boucher de Bar-le-Duc qui a décroché une médaille d'Or !!

Cette médaille vient récompenser le savoir-faire de cette boucherie qui a fait le choix, bien avant l'obtention de l'AOC, de travailler la viande Bœuf de Charolles. Rémi Roblot, passionné et en quête du meilleur produit à proposer, a opté pour le terroir charollais et le Bœuf de Charolles depuis 2003.

Venu sur place, à la rencontre du chevillard et des éleveurs, il a constaté la réelle typicité du milieu, des animaux et de leur viande, depuis identifiée par l'AOC Bœuf de Charolles, décernée par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité en 2010 !!

Un visionnaire M. Roblot ? Non, un véritable boucher dont l'implication au sein du métier et de la filière est l'illustration d'une chaîne d'excellence : chacun des maillons donne le meilleur de son savoir-faire et porte la responsabilité de la satisfaction du consommateur.

Grâce à la boucherie Au Charolais, les différents maillons de la filière AOC Bœuf de Charolles sont aujourd'hui mis en lumière par une médaille bien méritée ! Avec lui, l'éleveur Jean-Paul Gronfier de Saint léger les Paray (71), le chevillard Charollais Viandes (71) ont également été récompensés !!



Remise des médailles le 28 février dernier. De g. à d.: JL Nelly; JP Gronfier; Rémi Roblot; S. Le Foll

Si ce concours ne dure qu'un jour, la chaîne d'excellence vainqueur ne s'arrête pas là ! Elle vous annonce dès aujourd'hui qu'elle vous réserve pour Pâques une viande AOC issue d'une génisse née sur la ferme de Jean-Paul Gronfier au printemps 2011. Elevée doucement au rythme des saisons et de la pousse de l'herbe, à l'abri dans son écrin bocager, elle a été embouchée sur une prairie permanente (herbages riches et naturels ne recevant aucun engrais chimique) avant de se finir l'hiver doucement aux céréales, lin (sans soja ni OGM) et au foin récolté une saison plus tôt. Abattue dans le respect de l'animal et de la tradition bouchère par Charollais Viandes, elle sera mise en œuvre et disponible à la Boucherie Au charollais où Rémi Roblot pourra vous raconter bien plus... pour le plus grand plaisir de vos papilles !!