

# Bordeaux

## Il quitte l'industrie pour ouvrir sa boucherie

**COMMERCES** Après avoir travaillé dix ans pour de grandes entreprises, Nicolas Monnot s'est reconverti : il est devenu boucher, rue Judaïque

JORINA POIROT  
gironde@sudouest.fr

Il a troqué ses chemises et son ordinateur contre un tablier et des couteaux. Après dix ans passés dans l'industrie, en tant qu'ingénieur d'affaires, commercial, directeur commercial ou encore directeur d'agence dans des start-up ou grandes entreprises françaises comme Bouygues ou Engie à Paris, Lyon et Nantes, Nicolas Monnot, Bordelais de 38 ans, a ouvert en début d'année sa propre boucherie, L'Écuyer Tranchant, au 292, rue Judaïque. Un virage à 180 degrés pour retrouver du concret, du partage, et surtout donner du plaisir aux gens.

« J'ai toujours su au fond que je voulais devenir entrepreneur, porter mon propre projet. Après m'être fait remercier lors de ma dernière expérience professionnelle, je me suis retrouvé au chômage pendant trois mois, et très vite, j'ai eu envie de revenir aux sources, à Bordeaux, et de me lancer. »

### Épaulé dans ses démarches

Il y a trois ans, il suit donc une formation en contrat de qualification professionnel boucherie à l'Escam, frappe à la porte du syndicat des bouchers et de la Chambre des métiers et de l'artisanat de Bordeaux qui l'accompagnent dans sa reconversion.

« Je devais à la base racheter une grosse boucherie en centre-ville avec une dizaine d'employés, mais ça ne s'est pas fait. Finalement, un soir, en traînant sur Le Bon Coin, j'ai trouvé ce local disponible rue Judaïque et je me suis lancé dans une création. »



Nicolas Monnot (à gauche) peut compter sur le soutien de Stéphane Bossard, boucher depuis trente-six ans, pour démarrer sa nouvelle activité. PHOTO QUENTIN SALINIER

Mais pas facile de se lancer dans une nouvelle profession sans en connaître tous les rouages. Heureusement, il rencontre à cette période Stéphane Bossard, boucher depuis trente-six ans, qui deviendra son expert technique. « J'avais besoin de quelqu'un de confiance, avec de l'expérience. Il m'épaula depuis le commencement et tout se passe très bien. Si bien qu'on a décidé de poursuivre ensemble », souligne Nicolas Monnot.

Mais pourquoi donc la boucherie ? « J'ai vécu une dizaine d'années à Lyon et dans chaque quartier il y avait six boulangers, bouchers, primeurs, et lorsque je suis revenu à Bordeaux, j'ai trouvé que c'était finalement pauvre du point de vue gastronomique. Personnellement, j'adore manger, cuisiner, jouer du couteau, donc je me suis naturellement tourné vers ce métier de boucher, avec cette volonté de développer l'ancrage social, de respecter le travail artisanal, d'être au contact des gens. Un boucher, ça fait vivre

un quartier ! » Et ce n'est pas Jeanine Leclair, cliente à la retraite habituée qui dira le contraire : « On avait plus de boucher dans le quartier depuis très longtemps. Comme je ne peux pas me déplacer très loin, j'achetais alors ma viande au supermarché, mais ça n'est quand même pas pareil. Je suis pour faire vivre les petits commerces de proximité. Les habitants sont ravis de cette nouvelle enseigne. »

« C'est vrai qu'on était attendus, relève le nouveau boucher. Pendant les travaux, les habitants venaient nous voir pour savoir où ça en était etc. Aussi, on a ouvert en mars avant que tout soit terminé. On a eu un vrai succès au démarrage qui nous a presque effrayés, avoue-t-il en souriant. Du coup, on a pris tout de suite un apprenti. »

### Une initiative récompensée

Un joli succès donc, récompensé le 7 décembre dernier par un prix : celui de la reconversion, décerné par la Chambre des métiers et de l'artisanat

de Bordeaux. « Ça fait chaud au cœur, c'est une belle reconnaissance du travail accompli jusqu'ici », indique Nicolas, avec humilité. À terme, le nouveau boucher – qui propose d'ores et déjà à ses clients du porc sans OGM du Pays basque, du veau élevé sous la mère de Chalosse, de la viande limousine des Charentes maturée quatre semaines, de l'agneau du Pays basque et de la volaille du Périgord noir – entend également par la suite, étendre sa gamme en proposant des produits du monde pour surprendre sa clientèle et envisage d'embaucher un charcutier traiteur, afin de proposer des plats à emporter.

Les fêtes de fin d'année ? « On est prêts, je ne me mets pas de pression, j'ai quitté le monde de l'industrie pour éviter justement les objectifs à atteindre, la politique du chiffre, etc. » S'il est amer par rapport à son ancienne profession ? « Non, j'étais épanoui, je me suis éclaté pendant dix ans, mais maintenant une page se tourne et il faut y croire ! »



## LE PIÉTON

Il n'a pas mal fréquenté la gare ces temps derniers, comme beaucoup de Bordelais en cette période de vacances. Pas facile de se frayer un chemin dans le hall au milieu de la foule chargée de bagages, certains transportant en prime d'encombrantes affaires de ski. Du coup, ça bouchonne encore plus sur les quais, où l'usage de bornes de contrôle interdit pratiquement d'aider un passager à transporter ses bagages si l'on n'a pas de billet soi-même. C'est ce qui est arrivé au Bipède qui prétendait aider des personnes âgées. La prochaine fois, le Piéton et sa famille choisiront la téléportation. En attendant, il réclame le retour des tickets d'accès aux quais qui existaient autrefois.

### UN TOUR EN VILLE

## Classement vertical

**SAINT-PIERRE** En général, quand on dit qu'on réserve à un sujet, voire à un objet, un classement vertical, ce n'est pas bon signe pour lui. Cela signifie tout simplement qu'on l'envoie à la poubelle. On le laisse tomber à la verticale. Terminé. Mais rue du Pas-Saint-Georges, le classement vertical peut s'entendre de façon littérale. Cette semaine, on a retrouvé plusieurs vélos accrochés verticalement au mobilier urbain. Et la plupart n'avaient pas toutes leurs roues. Un état de délabrement qui donne l'impression qu'ils sont dans l'antichambre de la poubelle. Bref, promis eux aussi à un classement vertical...

## La rue est toute nue

**CAMILLE-JULLIAN** Dans le prolongement de la place Camille-Jullian, la rue Maucoudinat est prête à recevoir de nouveaux pavés. Les travaux sur les réseaux ont déjà eu lieu, merci, ce qui fait que le chantier ne devrait pas trop durer. Après quoi, ce sera au tour de la rue du Pas-Saint-Georges. Autant dire que circuler en voiture dans le quartier n'était déjà pas une bonne idée, et que ça le sera de plus en plus. PHOTO C. D.

### EN BREF

#### POUBELLES BRÛLÉES, COMMENT EN CHANGER ?

Dans l'hyper centre de Bordeaux, les containers poubelles ont parfois été la cible de casseurs, qui en marge des manifestations, les ont parfois incendiés, détériorés pour établir des barricades sur les voies du tram et les cours. Bordeaux Métropole a enregistré depuis trois semaines, sur le secteur centre, 350 demandes de renouvellement. Ce qui englobe les bacs, cassés, brûlés, ainsi que les demandes de nouvelles poubelles. Mais une chose est sûre, c'est une

centaine de requêtes de plus que le mois précédent. La demande de renouvellement se fait en ligne auprès des services de la Métropole de Bordeaux : [www.bordeaux-metropole.fr/Vivre-habiter/Gerer-ses-dechets/Mieux-jeter/Vos-questions-sur-les-poubelles](http://www.bordeaux-metropole.fr/Vivre-habiter/Gerer-ses-dechets/Mieux-jeter/Vos-questions-sur-les-poubelles). Elle doit être écrite dans le formulaire de déclaration de bac cassé, « les services sont informés du contexte particulier actuel de bacs brûlés/volés/détériorés ». En général, le remplacement du bac se fait en quelques jours (en fonction des stocks disponibles).

### SUD OUEST ÉCO

### ACTUALITÉ

## Suivez l'économie de la région

Dans votre journal chaque lundi et jeudi : 2 pages d'actualité économique.

Sur [sudouest.fr](http://sudouest.fr) chaque jour : Le fil éco avec les filières French tech, vin, industrie, tourisme et agriculture, et votre newsletter ÉCO 3 fois par semaine

Rendez-vous dans vos points de vente et sur [sudouest.fr/economie](http://sudouest.fr/economie)



Suivez-nous

Partageons plus que l'information

