

## Matteo Rousseau et Michel Gobillot partagent la même passion

Philippe Dufresne



Michel Gobillot à gauche croit fermement à la réussite de la formation de jeunes apprentis, comme Matteo Rousseau, 16 ans.

Châlons Un jeune diplômé d'un côté, un chef d'entreprise épanoui de l'autre, et en commun le CAP Boucherie qui fait leur fierté. Michel Gobillot garde le goût du travail bien fait.

La Foire de Châlons innovait cette année en profitant de l'opportunité de cette immense fête des savoir-faire pour mettre en valeur les futurs artisans de demain. Les métiers de bouche sont particulièrement concernés.

À l'occasion de la journée de la boucherie, en début de semaine, les responsables de la profession, mais aussi ceux des filières de formation, avaient un regard affûté sur les jeunes talents qui sortent des écoles. La remise des diplômes de CAP et de BEP boucherie se faisait d'ailleurs au sein du Village des métiers. Cinq jeunes étaient ainsi mis à l'honneur, en présence d'autres apprentis qui offraient au public une démonstration en direct de la maestria dans l'art de découper la viande.

À l'époque, personne ne connaissait de boucher qui faisait faillite  
Michel Gobillot

Tous ont reçu leur précieux diplôme des mains de références dans la profession, à l'image de Ludovic Vachet, président de la fédération de boucherie de la Marne par exemple.

C'est Michel Gobillot, président d'Almea, organisme de formation, qui a remis à Matteo Rousseau son CAP. La rencontre des deux hommes est forte de symboles à plus d'un titre. Matteo à 16 ans, il vient de suivre avec succès son cursus en CAP de boucherie. Il tenait à cette formation car dans la famille, ce métier compte. Ses trois oncles sont bouchers. Ça motive, mais ça met aussi une sacrée pression. Pas de quoi faire paniquer toutefois cet ancien élève du collège Duruy qui savait parfaitement ce qu'il voulait faire dans la vie. Le jeune Châlonnais le confirme : « J'ai fait mon CAP en alternance au Leclerc de Fagnières et je compte continuer pour décrocher mon BEP. » Il avoue même une nette préférence dans le travail de la viande pour le désossage des carcasses de bœuf.

Voilà un amour de la profession qui parle au président Gobillot, ou pour être plus exact à l'ancien apprenti qu'il a été. Sa famille était dans l'agriculture, à l'ancienne, c'est-à-dire qu'en plus de la culture de céréales, on élevait des bêtes : bovins, ovins, cochons, volailles.

La famille vivait en Vendômois, dans le Loir-et-Cher, à La Ville-aux-Clercs. Dernier des trois enfants, il a suivi la logique de l'époque. Son frère a repris la ferme, sa sœur s'est mariée et lui avait un destin tout tracé. « Mon père voulait que je sois boucher dans la vie. À l'époque, personne ne connaissait de boucher qui faisait faillite, c'était un métier sûr », explique Michel Gobillot. Et quitte à suivre une formation de boucher, autant la faire à Paris. « C'est la ville des meilleurs bouchers », dit-on encore aujourd'hui dans la profession.

Le jeune Michel obéit et découvre ce métier passionnant. Il travaille, progresse et se retrouve dans les meilleures maisons parisiennes.

Jusqu'à ce que le fils d'un ami lui parle des grandes surfaces naissantes et lui propose de se lancer dans l'aventure. La suite est une succession de réussites commerciales et financières. Il est aussi devenu le président du club Champagne Basket et président d'Almea. Mais surtout, il est un des piliers du développement des centres E.Leclerc.

Aujourd'hui, en retraite, il a pris un peu de recul vis-à-vis du monde des grandes et moyennes surfaces, mais il conserve ce goût de conquête.

Alors quand il remet le diplôme de CAP à Matteo, il ne peut s'empêcher de confier quelques instants après : « Je suis fier et content d'être là.

L'apprentissage est indispensable. »

La copie, la reproduction et la diffusion sont soumis aux droits d'auteurs et nécessitent une déclaration préalable, conformément aux dispositions du code de la propriété intellectuelle. (Art L.335-2 et L.335.3)