



**MINISTÈRE
DE LA CULTURE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Discours de Madame Rachida Dati,
ministre de la Culture

**Visite de l'Ecole nationale supérieure des métiers de la viande (ENSMV) et
inauguration de la plaque PCI "Tradition bouchère"**

ENSMV, Paris

Jeudi 18 décembre 2025

Seul le prononcé fait foi

Monsieur le Président de la Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs, cher Jean-François GUIHARD,

Monsieur le Président de l'Ecole nationale supérieure des métiers de la viande, cher Jean-Raymond DUMAS,

Monsieur le Président d'honneur, cher François SILLIER,

Mesdames et Messieurs, chers amis,

Il y a un an, les savoir-faire de la découpe bouchère à la française étaient inscrits à l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France. Déjà, ce fut un moment de fierté partagée ! Je me réjouis que nous puissions à nouveau partager ce moment à l'occasion de l'inauguration de la plaque qui célèbre cette inscription, ici dans ce temple de transmission et du savoir-faire qu'est l'Ecole nationale supérieure des métiers de la viande.

C'est d'ailleurs dans cela que réside la sauvegarde de notre patrimoine immatériel et en particulier des traditions bouchères : la transmission.

Sans la transmission des savoir-faire, des gestes, des connaissances – au fond, de tout ce qui constitue une tradition –, il n'y a pas de patrimoine.

Vous le savez mieux que quiconque, les savoir-faire de la découpe bouchère, c'est un ensemble d'outils spécifiques conjugué à des compétences rares. Mais c'est aussi, et c'est important pour la ministre de la Culture, tout un vocabulaire !

Il y a le paleron, la surprise, la poire, le merlan... et même un langage à part entière comme avec le Louchebem, un argot parisien inventé au XIXe siècle dans les anciennes halles de la Villette. Tous ces mots qui décrivent des pratiques et des gestes de la plus grande précision.

Ces gestes, je tiens à le rappeler, sont uniques au monde. Je pense notamment au désossage à blanc, l'une des spécificités de la découpe à la française. Il y a aussi le bridage à l'aiguille, geste d'excellence qui consiste à retirer le nerf de la côte de bœuf puis à la reconstituer en la ficelant. Tous ces gestes que maîtrisent nos meilleurs ouvriers de France, dont la dernière promotion compte 6 bouchers, avec une lauréate, la première de l'histoire, Stéphanie HEIN, que je veux saler chaleureusement.

En somme, il s'agit de siècles de savoir-faire, qui se sont transmis de génération en génération.

Et quel plus bel exemple donner en matière transmission que celui de cette école, qui s'inscrit dans un réseau composé d'une centaine de CFA et d'enseignants dévoués à la formation de quelques 10 000 apprentis et 1 500 adultes en reconversion.

Vous êtes, chers apprentis, chers étudiantes et étudiants l'avenir de la profession mais aussi les garants de ce patrimoine immatériel qui fait la fierté de la France. Là encore, notre système de formation par apprentissage est unique au monde. Conjugué à ses savoir-faire, c'est la raison pour laquelle la France excelle autant dans les compétitions internationales, notamment dans les catégories jeunes. Et vous l'avez dit Monsieur le Président, nous avons, grâce à vous, remporté la Coupe du monde 2025 de la boucherie !

Au fond, nous vous devons beaucoup car vous faites rayonner notre pays et sa gastronomie dans le monde entier.

Vous faites aussi partie intégrante de l'histoire de notre pays et de sa culture. Les liens qui unissent la France à ses métiers de la boucherie sont nombreux et anciens : en témoigne, à Paris la tour Saint-Jacques, vestige de l'église de la corporation médiévale des bouchers.

Ce que vous démontrez aussi, c'est l'idée à laquelle je tiens tout particulièrement : l'idée que notre patrimoine, justement, n'est pas qu'architectural, monumental, matériel. Il est vivant. Il s'incarne dans techniques artisanales et ancestrales que vous maîtrisez, des savoir-faire uniques que le monde nous envie.

Ce patrimoine, le patrimoine culturel immatériel, est inestimable. Il se transmet de génération en génération. Il est un faiseur de liens. C'est lui qui nous réunit aujourd'hui.

Depuis deux ans, vous le savez, j'ai la volonté de mieux faire connaître et reconnaître notre patrimoine immatériel. Plusieurs engagements ont été mis en œuvre cette année : création d'un site Internet dédié, mise en place d'un agenda participatif, réalisation de reportages photographiques et de films... Et nous allons continuer !

Le dossier de candidature que vous avez présenté est exemplaire et nous rappelle que le combat pour mettre en valeur nos patrimoine est toujours le fruit de femmes et d'hommes engagés dans un effort collectif.

A ce titre, je tiens à saluer la mobilisation de l'ensemble de votre secteur en vue de l'inscription, portée par la Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie et traiteurs, et l'ENSMV.

Je sais que vous avez trouvé auprès des services de l'Etat attention, expertise et conseil. Je veux les remercier et leur dire ma volonté de renforcer encore leurs moyens.

Mesdames, Messieurs,

Les savoir-faire que vous maîtrisez démontrent à eux seuls que dans tout métier, il y a un art – pour reprendre l'expression de Georges CHAUDIEU, grande figure de la boucherie française du XXe siècle et fondateur de ce campus des métiers de la viande.

Les traditions dont vous êtes porteurs et votre engagement en faveur de la reconnaissance de votre savoir-faire sont aussi la preuve éclatante que notre patrimoine n'est pas qu'un héritage du passé, c'est aussi une belle promesse pour l'avenir !

Félicitations à tous !