

## Un prix national pour Mickael Manzoni, chef boucher chez Aqùi'Chò



Un prix national pour Mickael Manzoni, chef boucher chez Aqùi'Chò

Ce jeudi 27 juin s'est tenu à La Baule (44) la Remise du Trophée National des Viandes d'Excellence.

### Mickael Manzoni, chef boucher chez Aqùi'Chò décroche un 1er prix

Le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence s'est réuni et a récompensé Mickael Manzoni, chef boucher chez Aqùi'Chò à Auch,

Par le biais de ce concours, le rôle des bouchers français est valorisé, et ceux impliqués dans la transmission, le savoir-faire, la garantie de qualité, se voient récompensé pour leurs actions.

### UNE PASSION FAMILIALE ET RÉGIONALE



À chacun sa madeleine de Proust et pour Mickael Manzoni, c'est le veau. Celui qu'il a connu chez ses grands-parents, éleveurs à Puycasquier. Celui que son père travaillait en tant qu'opérateur à l'abattoir d'Auch. Puisant sa vocation dans ses racines familiales et régionales, il a commencé à travailler en 2005 comme apprenti pour ce qui était à l'époque la Boucherie de l'Abattoir, avant d'être embauché 2 ans plus tard après l'obtention de son CAP.

Sur ses étals, Mickael tient à valoriser une viande Label Rouge et régionale, grâce à son savoir-faire boucher. Une reconnaissance envers tous les acteurs de la filière, qui ont su préserver au fil du temps des modes de production, gages de qualité. Et cet amour pour la bonne chère, il le partage avec ses clients, qu'il aime conseiller sur la cuisson de la viande, en particulier du veau, pour lequel il a un petit faible, afin qu'ils l'apprécient pleinement.

chez Aqùi'Chò, Mickael Manzoni est fier de proposer à ses clients des viandes de qualité et tracées, en circuit court. Il travaille essentiellement avec des élevages du gers que ce soit pour le veau, le boeuf ou le porc. Pour l'agneau il a opté pour des élevage régionaux du Quercy. Un choix et une passion qu'il partage avec son équipe de bouchers.

**Aqùi'Chò, ancienne « Boucherie de l'Abattoir »,** depuis 2020, la boucherie est devenue indépendante. Renommée « Aqùi'chò ! », elle est depuis dirigée par 5 éleveurs gersois associés. L'équipe de bouchers professionnels est restée et une nouvelle dynamique et offre commerciale ont été mises en place. La boutique est devenue un lieu de rendez-vous pour la clientèle qui recherche des produits traditionnels de qualité que ce soit pour le vin ou les fromages. La même rigueur de sélection est appliquée par des professionnels compétents.