

TALENT Charcutier traiteur, cet Ardennais talentueux est Meilleur ouvrier de France.

Bruno Herbin, le bonheur en héritage...

Meilleur ouvrier de France (MOF), le discret et talentueux Bruno Herbin a obtenu cette récompense tant convoitée et unique au monde en 1993. Une belle occasion de revenir sur le parcours de cet Ardennais qui a décidé de suivre à sa manière le chemin tracé par son père...

«Parce qu'il avait l'air heureux !» Voici résumée en quelques mots la raison qui a poussé Bruno à suivre la même voie que son père, charcutier à Vouziers.

En effet, pas besoin de grands discours dans cette famille ardennaise dure au travail dans laquelle le père, conscient de ses responsabilités et passionné par son métier, a tranquillement donné à son fils le moyen d'entrer dans la profession par la grande porte. Pour cela, dès son bac en poche, Bruno part à Paris suivre les cours de l'École supérieure de charcuterie tout en effectuant des stages dans quelques belles maisons. Le temps ensuite d'effectuer son service militaire qu'il passe dans les cuisines du général commandant la place de Verdun, de rencontrer Sylvie, infirmière de son état et le voilà de retour dans la charcuterie familiale. Il travaille pendant deux ans avec son père avant de prendre la direction des affaires, en compagnie de Sylvie, en 1989.

Poussée d'adrénaline

Mais Bruno a depuis longtemps un autre challenge en tête. En effet, il a eu l'occasion de croiser la route, de parler et de travailler de concert avec quelques «MOF» (Meilleur ouvrier de France) et, petit à petit est montée en lui l'envie de se frotter à ce concours sans doute le plus prestigieux de France. Pour le réussir, il travaille et travaille encore... Avec le recul, il a tendance à comparer cette période de préparation à un véritable marathon constitué,

Aux Gourmets des Halles - Herbin père et fils

3, rue de Mars - 51100 Reims

Charcuterie Herbin père et fils - 3 place Carnot - 08400 Vouziers

DU CÔTÉ DE CHEZ PROUST

Principal trait de caractère ?

Volontaire.

Occupation préférée ?

Deux aspects indispensables de mon métier. Tout d'abord, j'apprécie le moment de la création d'une recette. En général, il y a un élément déclencheur qui peut être un parfum ou un produit particulièrement qualitatif. Une fois le plat réalisé, je prends autant de plaisir à faire tester et découvrir ces nouveautés à des amis utilisés comme cobayes consentants.

Ensuite, j'aime aussi le management d'une équipe, le fait d'amener chacun à donner le meilleur de lui-même, de faire en sorte que l'ensemble de mes collaborateurs participe à ma passion. Cela me motive et m'intéresse vraiment.

Rêve de bonheur ?

Maîtriser le temps.

Vin préféré ?

Le vosne-romanée, un magnifique vin de Bourgogne.

Meilleurs souvenirs de dégustation ?

En ce qui concerne le liquide, la première fois où j'ai dégusté une bouteille de vendanges tardives.

Du côté solide, j'ai le souvenir persistant d'une merveilleuse poularde truffée chez Bocuse !



Bruno Herbin concocte dans son laboratoire jambons divers, boudins blancs et noirs, andouillettes... Son jambon de Reims est une référence.

comme il se doit, de moments de joies mais aussi de doutes et d'interrogations. Mais ces moments forts et intenses contribuent encore à développer sa motivation et aiguïser, s'il en est besoin, son sens de la compétition. Il se présente lorsqu'il se sent prêt et devient MOF dès sa première participation. Aujourd'hui encore, il se souvient du plaisir qu'il a pris pendant les épreuves, lorsqu'il a ressenti cette poussée d'adrénaline intense tout en ayant conscience de la qualité du

travail qu'il accomplissait. Il n'est pas loin de dire qu'il a envie de recommencer !

Aujourd'hui, il considère cette performance comme un acte gratuit vis-à-vis de lui-même. En effet, personne ne l'a obligé à se lancer dans cette aventure et, ensuite, il n'a pas cherché à la médiatiser et ni à l'exploiter commercialement. Il est rentré tout simplement à la maison avec le sentiment du travail accompli et a repris son activité comme avant seulement un peu plus heureux et apaisé.

Après Vouziers, Reims

Il a obtenu cette belle distinction en 1993 et a entrepris d'installer un laboratoire de fabrication derrière le magasin,

dès 1995. L'idée était de se donner les meilleures conditions pour créer et élaborer dans la sérénité toute la charcuterie et les plats traiteurs proposés dans le magasin. Sa réputation a rapidement dépassé les frontières du département des Ardennes et de nombreux Rémois ont pris l'habitude de prendre la route de Vouziers pour se fournir chez lui. Petit à petit a germé l'idée d'ouvrir un deuxième magasin dans la ville des sacres et de s'installer dans le quartier des Halles le plus gourmand de la ville.

Aujourd'hui c'est fait, Bruno se consacre à la création et concocte dans son laboratoire de Vouziers jambons divers, boudins blancs et noirs, andouillettes... Ainsi que de nombreux plats traiteurs, inventifs et délicieux. Pendant ce temps, le sens de l'accueil et la compétence de Sylvie ont permis au magasin rémois de devenir très vite une des charcuteries les plus réputées de la ville. Preuve de sa parfaite acclimatation dans le fief, Bruno propose un jambon de Reims qui fait courir toute la ville !

Catherine Coutant
Éditions de l'Effervescence,
Tél. 06 12 71 17 82

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LE TITRE DE MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

■ Il s'agit d'une récompense unique au monde décernée par catégorie de métiers grâce à un concours entre professionnels.

La remise des médailles a lieu à la Sorbonne et suivie d'une cérémonie à l'Élysée en présence du président de la République, lui-même MOF honoris causa.

La liste des métiers va de l'alimentation aux bâtiments et travaux publics en passant par, entre autres, les accessoires du vêtement, les arts et métiers graphiques, les fleurs et paysages et les techniques de précision. En tout, 162 disciplines.

Le concours a été créé en 1924 et dans un premier temps fut réservé aux meilleurs Compagnons.

Depuis, moins de 200 MOF ont été lauréats.

Le candidat MOF dispose d'un temps donné et des matériaux de base pour réussir un chef-d'œuvre et le respect des règles, le savoir-faire, le geste et la rapidité sont pris en compte par un jury très vigilant au même niveau que le résultat obtenu.

Le titre de MOF se conserve tout au long de la vie et bénéficie d'une reconnaissance unique de la part du grand public et des professionnels.

Recettes

Lentillons de la Champagne, dés de jambon de Reims et foie gras

Une recette simple et délicieuse à réaliser dans les quantités que vous souhaitez. Pour cela, il faut mélanger des lentillons de la Champagne cuits et refroidis avec des dés de jambon de Reims et de foie gras. ; ajouter un filet de vinaigre balsamique de Modène ; rectifier l'assaisonnement ; incorporer ensuite la gelée et mouler dans des petits récipients et laisser prendre au froid avant de démouler.

Instants gourmands

Chutney mirabelles

- 500 g de mirabelles,
- 150 g. de sucre roux,
- 10 cl de vinaigre de cidre,
- Oignons, échalotes, gingembre.

Le chutney est un condiment aigre-doux composé de fruits ou de légumes (ou les deux à la fois) cuits dans du vinaigre avec ou sans épices jusqu'à consistance d'une confiture ou d'une compote. Il est possible de réaliser cette recette proposée par Bruno en utilisant d'autres fruits et en adaptant le vinaigre au fruit utilisé, par exemple, les airelles avec le vinaigre de vin rouge.

Sandwich-club rémois

- Pain de mie,
- Foie gras,
- Jambon de Reims,
- Vinaigre & pulpe de mangue

Faire une crème de vinaigre en gélifiant le vinaigre & pulpe de mangue avec de l'agar-agar.

Faire un sandwich en alternant une tranche de pain de mie, une tranche de foie gras, la crème de vinaigre, une tranche de jambon de Reims et une dernière tranche de pain de mie.

Déguster aussitôt.