



De bouche à oreille



Direction la Gironde et la côte aquitaine où Philippe Rivera, Compagnon du Goût depuis octobre 2020, nous reçoit à la Boucherie Theanna. Pour l'occasion, il revient sur son parcours et son amour de l'artisanat, avec en prime de bons conseils pour les amateurs de viandes. Portrait à suivre...

Du football à la boucherie

Philippe Rivera a d'abord découvert le métier grâce à son frère aîné déjà dans le métier. "Petit, j'allais l'aider quand je n'avais pas école. En 3^e, j'étais en sport étude football. J'ai finalement changé de voie et je ne regrette pas mon choix !"

Ses CAP boucher et charcutier en poche, Philippe intègre une moyenne surface au Porges. Il progresse et devient le responsable du rayon boucherie des 2 magasins de son patron jusqu'à son installation à son compte en juin 1989 dans son village natal. Un retour aux sources ! "Le propriétaire de l'épicerie me connaissait depuis que j'étais petit. Nous avons fait des travaux et réalisé un laboratoire dans l'appartement qui jouxtait le magasin. Le 1^{er} juin, cela fera 32 ans que je suis installé à Carcans."

Artisan avec un grand A depuis 32 ans

Aujourd'hui, Philippe est entouré de son épouse, de deux ouvriers et d'un apprenti. "J'ai formé une dizaine d'apprentis. J'aime transmettre et partager avec ces jeunes l'amour du métier. Cela fait partie intégrante

du métier d'artisan". Parler artisanat avec Philippe revient à parler d'amour avec un boucher passionné. "Un artisan ne se lasse pas de sa profession. Il aime côtoyer, parler, échanger avec ses clients. Pour moi, être artisan, c'est représenter son métier du mieux possible !" Un état d'esprit qui va de pair avec les valeurs des Compagnons du Goût.

Membre de la confrérie depuis octobre 2020, Philippe accueille ce titre avec enthousiasme "Je voyais ce titre attribué à certains collègues que j'apprécie. J'ai hâte de pouvoir fêter mon inauguration avec mes clients !"

Une valeur essentielle pour devenir un très bon Compagnon du Goût ? "Je dirai plutôt deux valeurs : l'amour du métier et le dialogue avec les gens. Le contact et l'échange sont des valeurs de l'artisanat. Je trouve que dans les grandes villes, on ne se parle pas assez !" À bon entendre...

Côté produits, des spécialités ?

Boucher, charcutier et maintenant Compagnon du Goût, Philippe Rivera met tout son cœur à régaler ses clients. Outre le saucisson

L'adresse !

BOUCHERIE THEANNA

1 route du Lac - 33121 Carcans
Tel : 05 56 03 30 11

Ouverture tous les jours de 8h à 13h et 17h à 20h. Le dimanche de 8h à 13h

Spécialités : grenier médocain, gratons de canard, boudins, saucisses, saucissons, chorizo, terrine de campagne nature et au Piment d'Espelette...

Web : <https://compagnonsdugout.fr/compagnons-du-gout/philippe-rivera>

Sélection Compagnons du Goût très apprécié, Philippe a une spécialité dont lui seul a le secret : le grenier médocain. "Il s'agit d'une panse de porc retournée que je prépare avec de l'ail, du poivre, des épices et du piment d'Espelette." Un délice ! Et que les amateurs de charcuteries se rassurent, chez Philippe, les gratons, chorizos, terrines et autres saucisses promettent de ravir leurs papilles !

Une viande préférée ?

Je les aime toutes, c'est difficile de choisir ! Je dirai le quasi de veau grillé ou poêlé. Un conseil : une fois le quasi cuit, mettez 2 tranches d'ail dans le jus puis déglacez avec un jus de citron. C'est juste excellent !