

# Louka Rittaud va concourir pour le titre de Meilleur apprenti de France

**En montant sur la plus haute marche du podium du concours régional du Meilleur apprenti de France (spécialité boucherie), le 22 février dernier, Louka Rittaud, jeune Savoyard de 17 ans, s'est ouvert le droit de participer à la finale nationale, les 13 et 14 juin à Clermont-Ferrand.**

C'est à la fin de son année de 4<sup>e</sup>, au collège de la Vanoise à Modane, en Maurienne, que Louka Rittaud a fait le choix d'apprendre le métier de boucher. À l'issue d'une année de seconde au lycée Paul-Hérault, à Saint-Jean-de-Maurienne, c'est donc tout naturellement que le jeune homme intègre les rangs du Centre de formation d'apprentis du Fontanil à Saint-Alban-Laysse, et prend, pour faire ses gammes, comme maître

d'apprentissage, Lionel Rittaud, "patron estimé" d'une boucherie située à Fourneaux-Modane.

Actuellement en deuxième année de Certificat d'aptitude professionnelle (CAP) boucherie, Louka Rittaud complète sa formation sous le regard attentif et bienveillant de Fabien et Christophe, ses référents au sein d'un établissement formant à l'année quelque 400 apprentis aux métiers de bouche. Long tablier noué autour de la taille, casquette vissée sur la tête, le jeune Savoyard s'entraîne, en maniant avec adresse différents couteaux pour désosser, séparer, parer et épilucher une pintade.

Motivation et envie de progresser, amour et passion du travail bien fait, écoute, efficacité, sens de l'analyse et de la décision... les deux formateurs ne tarissent pas d'éloges sur Louka. Au concours régional, ce der-

nier a eu quatre heures et demie pour préparer une pièce de bœuf, de veau et d'agneau.

## Huit heures d'épreuves sur deux jours

Au national, les 22 prétendants au titre de Meilleur apprenti de France (MAF) disposeront de huit heures, sur deux jours, pour exécuter des figures libres et imposées par un jury de professionnels avertis. Des "gardiens du temple" qui auront à trancher sur la finesse de la découpe ou encore le parage, le ficelage et la décoration de la viande. Pour le Syndicat des bouchers en Savoie, ce concours « donne l'occasion aux apprentis d'exprimer leurs compétences et de valoriser l'expression manuelle et artistique de la boucherie. La décoration des pièces de viande et l'harmonisation de l'ensemble comptent



**Louka Rittaud avec ses deux formateurs.** Photo Le DL/G.J.

pour beaucoup dans la note finale. Pour être un bon boucher, il faut savoir utiliser aussi bien un couteau à dénervier, que former avec délicatesse une rose avec une fine lanière de barde pour décorer un rôti en vue de la vente ».

Si en toute humilité, Louka

Rittaud, garde la tête froide, il envisage volontiers une participation aux Olympiades des métiers (connues mondialement sous le nom de "WorldSkills") et à terme ne s'interdit pas de briguer au Graal de Meilleur ouvrier de France.