

Técnica y sofisticación de la mano del carnicero campeón del mundo Mickaël Chabanon

- El carnicero francés Mickaël Chabanon, premio MOF (Mejor Trabajador de Francia) y premio al mejor preparado de carne de buey en la última World Butcher's Challenge de Sacramento (EEUU), ha sido el protagonista hoy del espacio *The Butcher's Shop*, donde han quedado patentes su técnica maestra y detallista para el despiece y la realización de elaboraciones, demostrando por qué fue declarado campeón hace unos meses en el prestigioso concurso internacional que cada año reúne a equipos de carniceros de todo el mundo.

Madrid, 7 de marzo de 2023.- El programa de actividades de *The Butcher's Shop*, el espacio exclusivo del comercio cárnico de proximidad dentro de la V edición de la feria internacional Meat Attraction, ha estado dedicado hoy exclusivamente a uno de sus platos fuertes de esta edición: el carnicero francés Mickaël Chabanon, premio MOF (mejor trabajador de Francia), campeón de Europa con el equipo francés en 2021 y campeón del mundo en preparado de carne de buey en la última edición del World Butcher's Challenge, celebrado en Sacramento (EEUU), quien ha realizado una demostración de despieces y elaborados cárnicos con piezas de Ternera Asturiana y cordero.

Mickaël Chabanon tiene 40 años y regenta su propia carnicería, Maison Chabanon, en la localidad francesa de Le Puy-en-Velay (Alto Loira), que en solo un año se ha convertido en una de las carnicerías con mayor reconocimiento en Francia gracias a sus éxitos, a la calidad y variedad de los productos cárnicos que ofrece y el innovador diseño del interior de su establecimiento. La jornada ha comenzado con la preparación de un chuletón a la marera francesa, donde la costilla orienta el corte. "Se trata de una tradición francesa muy específica que se realiza desde hace generaciones", ha explicado Chabanon, que ha ido quitando vértebras y limpiando con maestría y habilidad todos los tejidos duros, dejando la grasa que le dará sabor una vez cocinado, así como otros elementos, de manera que la pieza resultara lo más estética posible, para finalmente bridar con aguja el contorno.

Mickaël ha comentado, a media que avanzaba en su despiece, que "En Francia todo el chuletón se aprovecha. La merma, como puede ser la piel, se utiliza para elaborados, y la grasa para aceite, de hecho, allí cocinamos con grasa las patatas fritas". Además, ha confesado que "Me gusta el trabajo técnico y con detalle, con muchas más exigencias que otros cortes más sencillos o rápidos. Hay clientela que busca este tipo de trabajos y

Laura Alegre Moreno
Tel. 91 033 94 17
comunicacion@educarne.es
www.educarne.es

productos artesanales. Hay que adaptarse a la clientela, tanto a sus gustos como a su nivel adquisitivo”.

La segunda parte de su demostración ha estado dedicada al cordero, un tipo de carne con la que a Mickaël le gusta trabajar, ya que requiere precisión y destreza, aptitudes que han quedado patentes con la realización de dos elaboraciones. La primera ha consistido en un rulo de pierna de cordero deshuesada, a la que ha desprovisto pulcramente de todos aquellos tejidos que no son agradables al gusto, como pueden ser la piel o las venas, y dejando únicamente la grasa, al igual que con el chuletón, y ha enrollado en un rulo de mantequilla con infusión de curry y aceitunas para posteriormente bridarlo. “En Francia gusta mucho este tipo de preparación”, ha señalado mientras daba paso a su último trabajo, que ha consistido en un pequeño costillar de cordero al que ha quitado el ligamento cervical y la piel para colocar encima una placa de mantequilla que se fundirá al horno. Para Mickaël se trata de “una elaboración que tiene una preparación muy fácil y da mucha visibilidad tanto al producto en sí como a la tienda”.

Durante su exhibición, los asistentes que han abarrotado el espacio de The Butcher’s Shop, han tenido la oportunidad de preguntar a Chabanon, entre otras cosas, detalles sobre su técnica a la hora de afrontar la dificultad en los diferentes cortes, la forma presentar a la venta las piezas en su país, o las posibilidades que ofrecen sus elaborados aplicados a otros tipos de carne. “Yo intento diferenciarme de los demás. Mi carnicería es como un laboratorio. Mis clientes prueban los productos artesanos que elaboro y espero su crítica constructiva para repetir y corregir”.