



18^e édition | Remise des prix le 12 juin à Dax (40)

Dans le cadre du Trophée National des Viandes d'Excellence, 9 professionnels de boucheries artisanales et de Grandes et Moyennes Surfaces ont été récompensés le 12 juin, à Dax, pour leur engagement exemplaire dans une démarche officielle de qualité Label Rouge et/ou d'Indication Géographique Protégée (IGP).



ALEXIS TROLLIET, GÉRANT DE LA BOUCHERIE TROLLIET À LYON (69)

**LAURÉAT COUP DE CŒUR
DU JURY DU TROPHÉE NATIONAL
DES VIANDES D'EXCELLENCE 2025
AVEC SON VEAU ÉLEVÉ SOUS
LA MÈRE LABEL ROUGE**

Ayant repris l'établissement familial, Alexis Trolliet est le gérant de la Boucherie Trolliet à Lyon, dans le Rhône. Depuis des années déjà, il travaille le veau élevé sous la mère Label Rouge avec la complicité de son fournisseur Viandes du Périgord. Il remporte le coup de cœur du jury du Trophée National des Viandes d'Excellence 2025 dans la catégorie veau : une belle reconnaissance de son engagement en faveur des produits d'exception.

2025

« La boucherie et les viandes d'excellence, chez nous, c'est une histoire de passion, qui se transmet et se vit en famille. Comme on le dit : bon sang ne saurait mentir ! Dans notre travail quotidien, à la boutique avec nos équipes, sur notre site Internet et via les réseaux sociaux, nous partageons cette passion dans l'optique de convaincre le plus grand nombre. »



IL ÉTAIT UNE FOIS LA FAMILLE TROLLIET...

Belle histoire que celle de la famille Trolliet ! En effet, tout commence avec Maurice : fasciné par les étals des bouchers depuis l'enfance, il passe son Certificat d'Aptitude Professionnelle, prend un poste à Villeurbanne, puis rachète l'entreprise Bernillon. Sacré Meilleur Ouvrier de France en 1986, il s'installe en 1992 dans les Halles de Lyon Paul Bocuse, véritable temple de la gastronomie.



C'est dans cet univers, où les meilleures viandes sont mises en majesté, que grandit son fils, Alexis. En 1998, celui-ci démarre son apprentissage dans l'établissement familial, puis se classe premier du Rhône au CAP boucherie. Tout aussi passionnée, la sœur d'Alexis, Laurence, rejoint l'équipe. Aux côtés de la mère de famille, Marie-Claude, elle gère l'accueil, la gestion et la communication. Enfin, en 2009, frère et sœur reprennent les rênes de l'entreprise, qui compte aujourd'hui une dizaine de collaborateurs, dont un chef boucher fidèle depuis 1980.

À l'image de son père, Alexis se montre particulièrement exigeant sur la qualité des produits comme du service. Pour lui, tout repose sur 3 piliers : le choix de modes d'élevage respectant un savoir-faire ancestral, l'art de la découpe pour honorer les viandes d'excellence, ainsi que leur valorisation en boutique, et ce, dans les moindres détails, jusqu'à l'éclairage !

LE VEAU ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE LABEL ROUGE

Le veau élevé sous la mère Label Rouge a fait son entrée dans la Boucherie Trolliet, dès 1992 ! Ce qui a séduit le père, puis le fils, c'est avant tout l'engagement de ceux qui produisent cette viande d'excellence. Régulièrement, avec son fournisseur Viandes du Périgord, Alexis participe aux réunions de la filière, s'immerge dans une exploitation, visite un abattoir... Et il tient à perpétuer cette exigence de qualité, qui permet de sauvegarder un savoir-faire traditionnel, d'assurer la pérennité d'un produit sain et de régaler les gourmets.

Élevé dans les règles de l'art et nourri au lait tété directement au pis de la vache, ce veau porte également en lui toutes les garanties du Label Rouge, en termes de qualité, de régularité et de plaisir gustatif. Ainsi, cette viande offre un festival de sensations en bouche : une saveur délicate, un grain très fin, un subtil goût de noisette, une jutosité et un fondant remarquables... Un pur plaisir, qu'Alexis aime mettre en lumière lors d'opérations comme « Mon boucher a la côte » pour le faire découvrir à sa clientèle.



J'ai été à très bonne école avec mon père ! C'est vraiment une chance d'avoir pu travailler des viandes d'une telle qualité dès mes premiers pas dans le métier. J'ai donc naturellement continué à les mettre en valeur dans ma boucherie, à les promouvoir auprès de mes apprentis et à mieux les faire connaître à ma clientèle.

TRANSMETTRE, COMMUNIQUER ET INNOVER

Afin de transmettre sa passion à son tour, Alexis s'investit pour promouvoir le métier de boucher. Comme son père, il accueille des apprentis, de préférence sur 2 ans pour une formation la plus complète possible. Avec l'association des Toques Blanches Lyonnaises et le fournisseur Viandes du Périgord, la Boucherie Trolliet organise également le Concours des Jeunes Cuisiniers autour de la Viande. L'occasion pour les candidats de se challenger et de remporter un séjour en Dordogne dans un élevage de veau élevé sous la mère Label Rouge.

Parce que partager sa passion, c'est aussi communiquer, la famille Trolliet se montre très créative en la matière. Dans un esprit avant-gardiste, Alexis a ouvert dès 2008 un site de vente en ligne en complément de la boutique. L'établissement est également très présent sur les réseaux sociaux et même dans Le Petit Futé, où il

figure « parmi les grands noms qui font la gastronomie de Lyon ». Quant au père, Maurice, il a co-signé avec un chef étoilé, Philippe Gauvreau, le livre de recettes « Veaux, vaches, cochons et compagnie... ».

« Notre famille est animée par l'envie de communiquer son amour pour les viandes de grande qualité et pour tous les savoir-faire qui leur sont associés. Nous formons des apprentis, nous organisons et participons à des concours, nous communiquons beaucoup... Et nous faisons tout pour hisser les jeunes générations vers l'excellence. »



À PROPOS DU TROPHÉE NATIONAL DES VIANDES D'EXCELLENCE :

Créé en 2008 à l'initiative de la Fédération Interprofessionnelle des Viandes Label Rouge et IGP (FIL Rouge) et du Syndicat des Labels Porcs et Charcuterie (Sylaporc), ce concours professionnel permet de valoriser le travail et le savoir-faire des bouchers français particulièrement impliqués dans la promotion et la commercialisation des viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc sous signes de qualité.

Le jury du Trophée National des Viandes d'Excellence est composé de professionnels, hommes et femmes, de la filière : éleveurs, bouchers artisanaux, responsables GMS. Le jury désigne chaque année un maximum de 10 lauréats et se réserve le droit d'attribuer 2 prix spéciaux supplémentaires, pour récompenser les bouchers et leur fournisseur dans les catégories viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc. Chaque candidat est jugé sur la base de critères objectifs tels que les moyens mis en œuvre pour valoriser les viandes Label Rouge et IGP, leur engagement dans la transmission ou encore leur capacité à communiquer sur ces viandes d'excellence. Depuis 18 ans, les organisateurs du Trophée National des Viandes d'Excellence ont récompensé près de 200 bouchers pour plus de 500 dossiers de candidature déposés et examinés.



FIL Rouge
Bœuf Veau Agneau



CONTACTS PRESSE | GULFSTREAM INFLUENCE

Justine Chevrier | jchevrier@gs-com.fr | +33 6 20 48 53 71
Lise Touffet | ltouffet@gulfstream-communication.fr | +33 6 03 51 57 65