



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).



ANNE-SOPHIE ET MARIE-LAURE CONJAT-BACH, GÉRANTES DE LA MAISON ROBERT BACH À BRIVE-LA-GAILLARDE (19)

LAURÉATES DU TROPHÉE
NATIONAL DES VIANDES
D'EXCELLENCE 2025
AVEC LEUR VEAU DU LIMOUSIN
LABEL ROUGE ÉLEVÉ
SOUS LA MÈRE

Les sœurs Anne-Sophie et Marie-Laure Conjat-Bach sont à la tête de la Maison Robert Bach à Brive-la-Gaillarde, en Corrèze. Elles apprécient particulièrement le veau du Limousin élevé sous la mère Label Rouge, de leur fournisseur Viandes de Corrèze. Cette année, elles remportent le Trophée National des Viandes d'Excellence dans la catégorie veau : une distinction qui vient saluer l'investissement de ces ambassadrices de l'excellence bouchère.

3 GÉNÉRATIONS DE BOUCHERS ET, SURTOUT, DE BOUCHÈRES !

Bien plus qu'une boucherie, la Maison Robert Bach est une véritable institution à Brive-la-Gaillarde, doublée d'une belle histoire de famille et de passion partagée. Il y a d'abord eu Robert, surnommé « le père Bach » dans la région, accompagné de son épouse. Puis, leur fille, et, désormais, les filles de cette dernière, les jumelles Anne-Sophie et Marie-Laure, qui sont entourées de 9 collaborateurs.

Fondée en 1962, la Maison Robert Bach est un incontournable du marché de Brive. Grâce à 3 camions aménagés en boutiques itinérantes, elle dessert également les marchés environnants. Et elle est à l'origine du premier drive boucher de Corrèze, via son site de vente en ligne. Fermement engagées à défendre des produits et savoir-faire de haute qualité, les sœurs Conjat-Bach y proposent une sélection de viandes d'excellence, toutes issues d'élevages locaux, ainsi que des préparations authentiques, entre tradition et modernité.

Fières de cet héritage familial et de leur ancrage régional, Anne-Sophie et Marie-Laure portent haut les couleurs de la profession. D'ailleurs, on les reconnaît à leurs élégants tabliers roses, qui dénotent un peu dans le secteur, mais qui apportent féminité et fraîcheur. Une façon de témoigner qu'avec conviction et exigence, l'art de la boucherie est accessible à tous.



« Nous n'imaginons pas la Maison Robert Bach sans viandes d'excellence, ni Label Rouge : nous avons grandi avec ! Ces produits, si nobles, illustrent l'engagement de toute une filière et expriment la passion que chacun met dans son travail. Car, après tout, la passion est à l'artisan ce que l'instrument est au musicien. »

LE VEAU DU LIMOUSIN ÉLEVÉ SOUS LA MÈRE LABEL ROUGE

Pour les sœurs Bach, il est essentiel de valoriser les produits d'exception de la région. Et le veau du Limousin élevé sous la mère Label Rouge en est un emblème, puisque la Corrèze est le berceau historique du veau élevé sous la mère. Ce choix permet de soutenir des éleveurs de proximité, avec qui elles partagent le respect de la tradition et l'amour du travail bien fait. C'est également une façon de contribuer au dynamisme d'une filière et à la vie économique locale, aux côtés d'un fournisseur très impliqué lui aussi dans la démarche, Viandes de Corrèze.

Élevé dans des conditions respectueuses, le veau du Limousin Label Rouge est nourri au lait maternel. C'est ce qui lui confère sa qualité supérieure, sa tendreté et sa saveur uniques. Un plaisir pour l'équipe de la Maison Robert Bach, qui a la volonté de soutenir les producteurs locaux et qui aime travailler ce produit pour sa clientèle.

« Nous sommes engagées depuis 2015 dans la filière veau du Limousin Label Rouge, car nous proposons toujours à notre clientèle ce qui se fait de meilleur. Après tout, le Label Rouge, offre une garantie de qualité et de goût incomparable, ainsi qu'une régularité remarquable dans les approvisionnements. »



FORMER LES MEILLEURS APPRENTIS ET MÊME DE VRAIS CHAMPIONS...

Digne ambassadrice de l'excellence bouchère, la Maison Robert Bach incarne aussi une véritable école du goût. En effet, depuis longtemps déjà, elle a accompagné de nombreux apprentis, que ce soit en boucherie, en charcuterie ou à la vente. Toujours avec exigence et bienveillance, l'équipe des sœurs Bach transmet la précision du geste, le respect du produit et l'amour du métier. Chaque année, elle forme ainsi de jeunes talents qui, demain, assureront la pérennité d'un savoir-faire artisanal précieux autour des labels de qualité.

Dans cet esprit, Anne-Sophie et Marie-Laure encouragent leurs collaborateurs, jeunes ou plus aguerris, à participer à des concours. Le plus récent ? La 9^e édition de la Coupe du Monde de Boucherie, qui s'est tenue fin mars 2025, pour la première fois à Paris. Et c'est l'équipe de France qui l'a remportée avec pour capitaine un certain Christophe Ip Yan Fat... Qui n'est autre que le compagnon d'Anne-Sophie et le chef de laboratoire de la Maison Robert Bach, déjà sacré Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Désosseur au Monde en 2022 !



« De bons bouchers, il y en a, fort heureusement. Mais, chez nous, on les forme à être de très bons bouchers ! Pour cela, il faut être perfectionniste, créatif, soigné dans son travail et se remettre en question en permanence : c'est un mélange de savoir-faire et de savoir-être. Et nous sommes très honorées de former les talents de demain ! »

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