

# Lucien Macquet, un chevalier à la vraie renommée

Depuis la rentrée, Lucien Macquet fait partie de la confrérie des chevaliers de Saint-Antoine. Une fierté pour ce professionnel qui voit récompenser son travail artisanal.

**I**l y a quelques semaines, un client un peu particulier pousse la porte de la charcuterie-traiteur La Vraie renommée de Ham : « Il a acheté des produits et les a goûtés. Ensuite, il nous a proposé d'entrer dans la confrérie des chevaliers de Saint-Antoine, du nom du saint patron des charcutiers » Lucien Macquet n'en revient toujours pas d'appartenir à

« Chez moi, le jambon au torchon est réellement moulu au torchon. C'est plus difficile et moins rapide. Mais quelle différence de goût. »

cette grande « et prestigieuse » famille selon ses propres mots. Il continue : « Je ne pensais pas faire partie un jour des chevaliers de Saint-Antoine. C'est une très belle récompense. » Le 8 septembre dernier, Lucien et sa femme ont donc rejoint Bapaume pour la fête d'intégration. Mais alors, quelle spécialité a bien pu plaire aux chevaliers de la confrérie pour qu'ils proposent à Lucien Macquet de les rejoindre : « Je ne sais pas. Peut-être l'andouille ou le saucisson. Ou alors le jambon au torchon. » En effet, à la Vraie Renommée, le Jambon au torchon est fait de la façon la plus artisanale possible : « Je le moule vraiment au torchon alors qu'aujourd'hui il existe des tech-

niques avec des moules. C'est plus rapide et plus simple, mais le goût n'y ait vraiment pas. Chez moi, tout est manipulé dans l'artisanat.



tion. Cela nécessite du temps et du savoir faire.»

Lucien Macquet entre dans sa 47<sup>e</sup> année professionnelle. Quarante-sept années à confectionner des produits le plus artisanalement possible et avec toute la passion qu'on lui connaît.

Mais aujourd'hui, il aimerait lever le pied : « Cela fait deux ans que je peux partir à la retraite. Mais il n'y a pas de métiers disparaissent-t-il. »

■ Arnaud Brasseur

**PRATIQUE**

**QU'EST-CE QUE LA CONFRÉRIÉ DE SAINT-ANTOINE ?**

Il faudrait plutôt parler des confréries de Saint-Antoine car il existe plusieurs (14) groupes locaux, appelés baillage depuis la création de la confrérie en 963. Ces dernières ont pour objectif de défendre et promouvoir le travail artisanal des charcutiers traiteurs de France. « Notre volonté est d'apporter du dynamisme à notre métier avec tous les professionnels du secteur des artisans qui fabriquent leurs produits et qui contribuent à faire avancer notre noble profession en perpétuant un savoir faire, » résume d'ailleurs le président du baillage Flandres-Artois-Hainaut dont fait désormais partie Lucien Macquet.