

Álava
Alicante
Cornwall
Le Caire
Londres
Lyon
Marrakech
Paris
Sydney
Vieques Island
Weil am Rhein

ARTRAVEL

ARCHITECTURE / DESIGN / DECORATION

Le meilleur des lieux contemporains

**+ DE 50 PAGES
SUR LES PLUS
BELLES VILLAS
CONTEMPORAINES**

**LES NOUVEAUTÉS DU
SALON DE MILAN 2010**

ÉVÈNEMENT...

**COUP DE PROJECTEUR
SUR CANNES
LE FESTIVAL DE LA
PHOTOGRAPHIE DE MODE**

DOSSIER...

**À LA DÉCOUVERTE
DE SANTIAGO DU CHILI**

*100%
Design
Estival*

33

ENGLISH TEXT

ITA 9€. ES 9.50€. ALL 9.50€. BEL/LUX 8.8€. CH 15 FS. CAN 16.95\$. UK 8.20 £. NL 9€. GR 8.9€. PORT CONT 8.8€. AUT : 9€



Victor Churchill Butcher



Faut qu'ça saigne !

Texte : Fabienne Dupuis

Photos : Paul Gosney

Il est un peu loin le « tango des bouchers de la villette », celui « des tueurs des abattoirs » que chantait Boris Vian. Pourtant tous à l'affût de merlan, poire et araignée, nous n'échangerions pour rien au monde notre boucher lorsque celui s'empresse de nous servir les viandes de Chalosse, de Salers ou Limousine.

The songs, the Villette butchers' tango or the slaughterhouse killers, that Boris Vian used to sing are very long gone. But as eager as we are to find the best cuts of beef, we would not change our butcher for anything when he is able to serve the meat from Chalosse, Salers or Limousin.

Et à en regarder les files d'attente pour son filet le dimanche, la mode n'est pas prête de changer... Pas seuls pour un sou dans cette belle quête, nos amis d'Asie australe dévorent eux aussi le steak avec un palpable entrain. Et chez Victor Churchill, on ne plaisante pas avec le goût. Le bon. Le vrai. Histoire de joyeux bouchers pas tout à fait comme les autres...

Nous sommes en 1971 lorsque Victor Puharich arrive de sa Croatie natale à Sydney. Dans sa famille, tous les hommes sont bouchers depuis plusieurs générations. C'est pourtant l'Australie qui révélera son destin à Victor... la boucherie. Après vingt années passées à travailler pour cette industrie, Victor décide de se lancer dans la belle aventure de l'entreprise et d'ouvrir, en 1996, sa première boucherie. En 1999, les ambitions de l'entreprise Vic's Meat continuent de poursuivre leur ascension en s'installant dans de superbes locaux à Mascot. L'ambition du père et de son fils Anthony semble prête à dévorer tout ce qui passe... mais pas de n'importe quelle façon. Si les deux compères voient l'avenir en rouge flamboyant, ils le voient aussi sous les lignes léchées d'une boucherie un peu différente. C'est l'équipe australienne de Dreamtime Design qui se charge de rendre le rêve réalité. Imaginez-vous de faire la queue pour trois hachés et deux saucissons dans ce qui pourrait être le plus beau concept store fashion de votre ville et vous vous rapprochez un peu de la réalité.

And if the lines waiting for his filet on Sundays means anything, the fashion will not change soon. Not at all alone in this search, our friends in Australia also devour their steak with a visible fervor. And at Victor Churchill, one does not joke about taste. Good taste. Real taste. A story of happy butchers, not exactly like any others.

We are in 1971 when Victor Puharich arrives in Sydney from his home in Croatia where all the men in his family had been butchers throughout several generations. But it was Australia that showed Victor his destiny as a butcher. After twenty years working in the industry, Victor decided to attempt the adventure of opening his own butcher shop in 1996. In 1999 the Vic's Meat company continued to develop and implanted in superb premises in Mascot. The ambition of the father and his son Anthony seemed ready to devour everything that came along, but not just any old way. If the two partners saw the future in flashy red, they also saw the careful lines of a slightly different butcher's shop. The Australian Dreamtime Design team took charge of making the dream come true. Imagine waiting in line for three hamburgers and two sausages in what could be the most beautiful concept store fashion in your town and you are getting closer to the reality.



A mi chemin entre le volailler de nos contrées et un superbe showroom d'éditeurs de meubles tendance, la Vic Churchill surprend un peu évidemment : en mise en bouche, un sol de marbre de Calcutta par Gina Stone et des murs et plafonds bardés de bois foncé. Près de la caisse, du cuivre travaillé ici artisanalement par Di Emme Creative Solutions. En pièce maîtresse dans les cuisines, les murs gâtés de morceaux de cuir, figés par des vitres, pour une touche chaude et rock signée Kyle Bunting, artiste du Texas. Bref, un ensemble qui nous ferait presque regarder demain notre propre boucherie de travers ! Mais Victor Churchill ne s'arrête pas seulement à la forme des choses. A quoi servirait tout ce travail si ce n'était pour mettre encore mieux en valeur les meilleurs produits venus parfois des quatre coins de la planète : Jamon Iberico de Bellota, Prosciutto et Chorizo coupés en tranches ultra fines par les lames de la mécanique Dutch Berkel, une rôtisserie Labesse Guaiudon pour les volailles et des terrines et pâtés préparés par une équipe de cuisiniers au goût affûté comme une lame Sabatier. On repart un peu sonné, balançant un dernier goût d'œil sur le mur vitré de la chambre froide, qui expose, sereine, sur des crochets d'acier, sans aucun doute les plus beaux jarrets de la côte est australienne.

Halfway between the chickenhouse of the countryside and a superb showroom for trendy furniture, the Vic Churchill is a bit surprising indeed: as appetizer, a Calcutta marble floor by Gina Stone and walls and ceiling lined with dark wood. Near the cash register, copper formed by the artisan Di Emme Creative Solutions. And in the main kitchens, the walls filled with pieces of leather, held by windows, for a warm and fancy touch by Kyle Bunting, a Texan artist. All told, a setting which will almost make us look at our own neighborhood butcher's shop tomorrow with a different eye.

But Victor Churchill does not stop only at the shape of things. What would all this work be for if not to enhance the best products coming sometimes from the four corners of the planet: Jamon Iberico de Bellota, Prosciutto and Chorizo ultra thinly sliced by the blades of the Dutch Berkel machine, a Labesse Guaiudon roaster for chickens and pates prepared by a team of cooks with taste as fine as a Sabatier blade. We leave a bit dizzy, casting a last taste of the eye onto the window in the cold room which shows serenely hanging on steel hooks, no doubt the most lovely legs on the East Australian coast.