Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne

Sihlquai 255, 8005 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:
Postfach, 8031 Zürich

Communiqué de presse

Un compétiteur accompli qui aime les produits bien travaillés :

Bernard Limat élu « Boucher-charcutier suisse de l'année 2022 » par la branche carnée

Zurich, le 9 novembre 2022 – Le boucher-charcutier suisse de l'année 2022 représente la deuxième génération à la tête d'un commerce spécialisé en viande, connu dans la région pour ses produits excellents et innovants, et situé à Prez, pittoresque localité du canton de Fribourg (anciennement Prez-vers-Noréaz). Quand on connaît le parcours et les mérites de Bernard Limat (53 ans) on ne s'étonne nullement de voir ce maître-boucher accéder l'Olympe des bouchers suisses en obtenant ce titre. Dans son éloge prononcé aujourd'hui lors de l'assemblée des délégués de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Ivo Bischofberger, ancien conseiller aux États et président de l'UPSV, a expliqué l'attribution de cette distinction en ces termes: *«Bernard Limat est un battant, non seulement au service d'une qualité sans compromis de ses produits, mais aussi dans son engagement en faveur de la formation et de la réussite de la relève qui déterminera l'avenir de notre profession. Les innombrables distinctions, nationales et internationales, obtenues pour ses produits et son engagement en tant que maître d'apprentissage, témoignent de la passion avec laquelle il s'engage jour après jour pour notre artisanat. C'est un honneur pour nous et pour notre branche de pouvoir décerner le titre de « Boucher-charcutier suisse de l'année 2022 » à une personnalité de son envergure».*

L'excellence depuis le début

Bernard Limat a appris son métier auprès de son père Louis dans sa « Boucherie LIMAT Louis ». Ce choix professionnel n'a pas simplement été celui d'une carrière professionnelle « ordinaire » de jeune fils de boucher dans les pas de son père, mais celui d'exercer un métier de la viande motivé par une réelle passion. Le parcours d'excellence qu'il a suivi dès le début en est la meilleure expression. Bernard Limat a terminé son apprentissage sur une excellente note moyenne de 5,4 en 1987. Encore apprenti, il avait déjà remporté ses trois premières médailles lors des championnats européens des apprentis à Copenhague. Après avoir terminé sa formation de maître-boucher en 1996, il a pris la succession de son père à la tête de la boucherie familiale en 2000. « Boucherie LIMAT Bernard » s'affichait désormais sur l'enseigne de l'établissement. La même année, il a remporté trois médailles d'or pour ses produits au salon professionnel de l'industrie de la viande Mefa.

Pluie de médailles pour une qualité exceptionnelle

Son gout de la compétition et les prouesses réalisées lui ont valu d'innombrables autres distinctions: médaille d'or au Concours International du Meilleur Boudin, huit médailles d'or au salon de référence international IFFA de Francfort, dix autres médailles à l'IFFA de 2019, pour n'en citer que quelques-unes. Ces distinctions sont aussi le fruit de ce qu'il appelle son « amour des produits bien travaillés ».

Engagement exceptionnel au service de la formation professionnelle et de la promotion de la relève

Le manque important de jeunes pour assurer la relève à tous les niveaux est le plus grand défi auquel l'économie carnée suisse est confrontée à l'heure actuelle. Bernard Limat s'est montré particulièrement méritant en la matière, notamment en qualité d'expert en chef du canton de Fribourg pour la formation initiale ou en qualité de membre de la commission d'examen pour la formation professionnelle supérieure. Cette activité méritoire n'est pas non plus passée inaperçue. En 2006, le boucher-charcutier suisse de l'année 2022 nouvellement élu, a reçu le prix Hermann Herzer pour ses performances et ses succès professionnels exceptionnels, décerné par la fondation éponyme. En 2011, enfin, Bernard Limat a été élu premier Porteur d'avenir de l'année dans la catégorie des bouchers-charcutiers. Il transmet sa passion pour la compétition et la persévérance à ses apprentis en les soutenant et en les encourageant à participer à des concours de produits avec leurs propres créations et idées. Avec beaucoup de succès d'ailleurs !

Lauréat-e-s du titre de « boucher-charcutier / bouchère-charcutière de l'année » à ce jour

L'UPSV décerne le titre de « boucher-charcutier / bouchère-charcutière de l'année » depuis 2012 aux professionnels de la viande qui ont fait preuve d'exemplarité dans le domaine de l'alimentation carnée ou de la filière carnée. Le/la lauréat(e) est honoré(e), entre autres, par la remise de la traditionnelle montre fabriquée à partir d'un couteau cutter.

2012: Jean Pierre Corpataux alias « Le Peintre Boucher Corpatoo », Fribourg

2013: Armand Stuby, Justin Tschannen et Stéphane Devallonné, lauréats de la médaille d'or du SIRHA - Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.

2014: Ulrich Berchtold alias « Grill Ueli », Schübelbach (SZ)

2015: Albert Baumann, directeur de la société Micarna SA, Bazenheid (SG), initiateur du projet de relève Mazubi.

2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), notamment initiateur du championnat suisse de désossage.

2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), notamment pour ses grands mérites en matière de promotion de la relève.

2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), pour ses mérites exceptionnels à tous les niveaux de la boucherie, au niveau national et cantonal dans différents organes et commissions de l'association ainsi que dans la promotion de la relève.

2019: Franz Fässler, Appenzell, notamment pour la création d'une entreprise modèle proposant des spécialités appenzelloises de haute qualité et pour ses grands mérites dans le domaine de la boucherie et de la branche carnée.

2020: Roberto Luisoni, Lugano, pour ses grands mérites en faveur de la corporation professionnelle et de la promotion active de la relève, en particulier en Suisse italophone

2021: Barbara Ehrbar-Sutter, Appenzell (directrice et propriétaire de Breitenmoser Fleisch-spezialitäten AG), pour son activité entrepreneuriale inspirante et marquante qui s'étend bien au-delà de la région, ainsi que pour ses efforts importants en faveur de la promotion de la relève

Contact presse:

Ruedi Hadorn, directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV),
tél: 044 250 70 60, fax: 044 250 70 61, e-mail: r.hadorn@sff.ch

Service de presse: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
tél: 044 385 99 99, fax: 044 385 99 95, e-mail: contact@huber-partner.com