RENCONTRE À la tête de la boucherie Limat de Prez-vers-Noréaz (FR) depuis plus de vingt ans, l'artisan accumule les distinctions pour ses produits du terroir. Il vient d'être couronné boucher-charcutier suisse de l'année.

Tradition et innovation, la recette du succès de Bernard Limat

Accrochés au mur de la boucherie, des prix encadrés témoignent des nombreuses récompenses reçues par Bernard Limat depuis plus d'une décennie. Ici, une médaille d'or pour sa saucisse sèche du brasseur, là, trois autres premières places pour son célèbre cervelas maison, son salami méditerranéen ou encore cette version aux fines herbes. Mais c'est sur le comptoir du magasin que trône le plus prestigieux des trophées gagnés par l'artisan de Prez-vers-Noréaz (FR), sacré meilleur boucher-charcutier helvétique de l'année 2022 le 9 novembre dernier par l'Union professionnelle suisse de la viande. «Félicitations au patron, c'est largement mérité!» lance cette cliente habituée au moment de passer sa commande.

> **À la fin des années 1990, nous étions 2000 artisans bouchers, aujourd'hui, nous ne sommes plus que 980 indépendants.**

Sur les étals sont disposés les multiples produits qui font la renommée de l'enseigne: saucisson de la Borne, pâté aux morilles, terrine fribourgeoise, boudin frais, rissoles au bœuf, tripes à la tomate, atriaux, steaks tartares… Sans oublier la trentaine de saucisses sèches différentes, spécialité signature de la maison, dont cette recette au café et piment primée il y a quelques années lors du plus grand concours mondial de boucherie. «Notre moteur, ce sont les produits travaillés, qui nous permettent depuis toujours de nous démarquer», lance avec enthousiasme Bernard Limat de l'autre côté du comptoir.

Debout au cœur de la nuit

La veille, comme tous les lundis, l'artisan s'est levé à 3 h pour fabriquer son fameux boudin noir, lui aussi emblématique du commerce de Prez-vers-Noréaz, élaboré avec le lait frais du matin provenant de la ferme voisine. «Aujourd'hui, on ne peut plus se contenter de vendre des morceaux de bouilli ou de ragoût. Les habitudes alimentaires ont changé depuis l'époque où mon père a fondé la boucherie. Il faut innover et proposer aux clients des produits apprêtés en phase avec leurs besoins.»

La dernière création de l'artisan de 53 ans? La Fribourgeoise, une terrine qui reprend tous les ingrédients stars de la bénichon, à base de viande de cochon, de jambon à l'os, de vin cuit, de crème double et de poire à Botzi. Car le boucher sait également se faire cuisinier. «En fait, ce métier est passionnant parce qu'il est très complet, on doit maîtriser l'entier du processus, de l'abattage à la vente au magasin, même si l'industrialisation a éclipsé la majorité des petits abattoirs de campagne.»

L'artisan ne se charge ainsi plus de tuer lui-même les bêtes, mais va faire ses achats tous les jeudis, jour de fermeture du magasin, au Centre des bouchers de Berne afin de sélectionner les meilleures pièces qu'il transformera dans son laboratoire. Chez les Limat, dans la mesure du possible, le bœuf et l'agneau sont fribourgeois, le porc et la volaille proviennent des cantons limitrophes. Seuls la chasse, d'origine autrichienne, et le cheval ne sont pas suisses. «Parce que les élevages y sont quasi inexistants. Mais je n'en prends que si j'en trouve de bonne qualité et il m'arrive de ne pas proposer de viande chevaline si je ne déniche rien à mon goût», explique-t-il.

© PIERRE-YVES MASSOT

Avec son épouse Corinne, Bernard Limat a repris les rênes de l'entreprise familiale il y a vingt-deux ans, succédant à son père, fondateur de l'enseigne en 1973. Une évidence pour ce fils de boucher qui raconte être tombé dans la marmite tout petit. «Enfant déjà, j'aidais mes parents au magasin. J'ai commencé par piquer les saucisses et à les pendre au fumoir, avant de donner des coups de main plus élaborés en cuisine. Le samedi, j'étais chargé de livrer les commandes à pied dans le village et j'accompagnais ma maman lors de ses tournées avec la fourgonnette», se souvient le Fribourgeois avec une pointe de nostalgie.

Assurer la relève

Adolescent, il choisit d'effectuer son apprentissage chez son père. «Il ne m'a pas fait de cadeau, j'ai appris le métier à la dure!» L'enseignement porte ses fruits: Bernard Limat termine son CFC avec 5,4 de moyenne et décroche trois médailles aux championnats européens des apprentis de Copenhague. Il part ensuite travailler quelques années en Suisse alémanique, enchaîne avec une maîtrise fédérale obtenue en 1995 et participe à de nombreux concours. Mais l'artisan s'engage également dans la formation, lui qui s'inquiète de voir son métier en perte de vitesse depuis quelques années. «Pendant longtemps, notre entreprise formait trois jeunes, contre un seul aujourd'hui. Actuellement, je travaille avec mon épouse, un employé et un apprenti. Nous aurions besoin d'une ou deux personnes supplémentaires, mais les candidats sont hélas très rares.» Un manque de relève que Bernard Limat explique par le rythme exigeant du métier, qui implique énormément d'heures de présence et toujours plus de contraintes administratives et sanitaires. «La forte concurrence exercée par la grande distribution et les *hard-discounters* décourage aussi les vocations. Résultat: en Suisse, une boucherie ferme chaque semaine. À la fin des années 1990, nous étions encore 2000 artisans. Aujourd'hui, nous ne sommes plus que 980 indépendants.»

À Prez-vers-Noréaz, l'échoppe de Bernard Limat, elle, ne désemplit pas. Et célébrera l'année prochaine ses 50 ans.

AURÉLIE JAQUET ■

+ D'INFOS www.boucherie-limat.ch

SON UNIVERS

UN VOYAGE

Le Canada

«J'ai découvert ce pays en voyage de noces, et avec mon épouse, Corinne, nous nous sommes promis d'y retourner un jour.»

UN FILM

«Top Gun: Maverick»

«Parce que j'aime quand ça bouge et qu'il y a de l'adrénaline!»

UN LIEU

Les Halles Paul Bocuse de Lyon

«Un endroit incontournable pour les passionnés de haute gastronomie.»