

À Prez-vers-Noréaz, Bernard Limat est le «boucher-charcutier 2022». Rencontre avec ce créatif de la saucisse

Le boucher de l'année est à Prez

« STÉPHANIE SCHROETER

Prez-vers-Noréaz » La décoration de son magasin était assez facile à trouver. En plus de trente ans d'une carrière assortie d'innombrables et incalculables récompenses, Bernard Limat avait, en effet, l'embaras du choix pour orner ses murs et bien d'autres encore. Médailles d'or et distinctions nationales et mondiales, le boucher-charcutier de Prez-vers-Noréaz est plus qu'un bon élève. La preuve, il vient d'ailleurs d'être élu «boucher-charcutier suisse de l'année 2022» par l'Union professionnelle suisse de la viande (USPV).

Alors il pourrait être blasé tant il est un habitué des honneurs. Aucune récompense ne doit lui avoir échappé. Mais ce n'est pas le genre de la maison. Même qu'il «ne s'y attendait pas». «C'est une reconnaissance. C'est valorisant, et ça signifie que je ne travaille pas pour rien. Les concours, la compétition nous apprennent beaucoup et permettent de ne nous remettre en question», glisse-t-il sobrement lors de notre rencontre dans l'appartement familial situé à l'étage de la boucherie. Un commerce ouvert par son père Louis il y a bientôt cinquante ans et qu'il a repris en 2000. L'amour de la viande est quasi génétique chez les Limat qui ont longtemps possédé deux boucheries, l'une à Neyruz, aujourd'hui fermée, et la seconde à Prez-vers-Noréaz. Patricia, la sœur cadette, a également fait un apprentissage dans ce domaine.

Une voie royale...

Aîné de la fratrie qui compte encore un jeune frère, cuisinier de formation, Bernard Limat avait dès lors une voie royale devant lui. Qu'il ne s'est jamais senti obligé d'emprunter, assure-t-il. De ses premiers souvenirs de la boucherie, il évoque les tournées à travers la campagne fribourgeoise, avec sa mère Carmen, à bord du fourgon de l'entreprise.

Puis, très rapidement, un mot, presque un seul, revient: saucisses. Celles fabriquées «à la manivelle». Celles qui ne le quitteront jamais et qui font son bonheur. «J'ai toujours aimé toucher, faire des saucisses», résume le quinquagénaire qui a donc fait son apprentissage



Lorsque Bernard Limat, jeune boucher-charcutier, s'en va travailler en Suisse alémanique, il a déjà glané quelques médailles lors de championnats européens des apprentis. Alain Wicht

dans la boucherie paternelle. «Je n'ai jamais été favorisé. Nous habitons Neyruz, et je devais me débrouiller pour aller à Prez, à 6 h du matin.»

«Un duo hyper important avec mon épouse. Il constitue notre force»

Bernard Limat

Sa formation terminée, et obtenue avec une excellente note, le jeune boucher-charcutier s'en va guigner du côté de la Suisse alémanique. Inutile de préciser qu'il avait déjà alors glané quelques médailles lors de championnats européens des apprentis. Des titres qui lui ouvrent les portes d'une boucherie réputée dans le canton de Saint-Gall où il travaille durant un an, «presque sept jours sur sept».

Il en revient avec de nouvelles compétences à son actif, dont celle de ne pas compter ses

heures. Un art qu'il maîtrise à merveille, lui qui commence ses journées à 3 h du matin, ne prend que deux semaines de vacances par année et qui ne s'autorise qu'un jour (environ) de congé hebdomadaire durant lequel il aime se balader, s'il a le temps, avec son chien ou manger au restaurant.

Dans sa besace alémanique également: quelques spécialités comme du fromage d'Italie et des saucisses de veau, encore elles, «avec du lait frais» qui font d'ailleurs toujours partie de son

assortiment. «Nous fabriquons presque tout nous-mêmes», insiste celui qui est également détenteur d'une maîtrise fédérale en énumérant une longue liste de produits qui mettent l'eau à la bouche.

Un travail «maison», qui fait sa force, et la recette du succès du boucher de l'année qui réalise une trentaine de sortes de saucisses. «Les clients viennent acheter deux cordons-bleus et repartent avec deux saucisses. Nous en vendons beaucoup, c'est impressionnant!» Un sa-

voir-faire qui a d'ailleurs été mis en avant par l'USPV lors de sa récente élection, tout comme son engagement dans le cadre de la formation professionnelle.

Cette passion «des produits bien travaillés» est bien présente, tout comme l'appui de son épouse, Corinne, qui travaille au magasin. Un duo «hyper important», estime le boucher. «Il constitue notre force. C'est la même chose pour les couples de restaurateurs. Nous formons une équipe», précise ce papa de deux jeunes filles âgées

de dix-neuf et de seize ans tout en soulignant que, chez les couples de bouchers, il y a peu de divorces. «Il nous arrive évidemment de nous prendre la tête, mais nous arrivons bien à séparer les deux vies.»

Meilleur formateur, aussi

Une vie qu'il souhaite néanmoins voir évoluer à moyen terme. Agé de 53 ans, il ose le mot retraite qui, pour l'heure, n'a pas encore le même poids que ses saucisses. «J'aimerais remettre un jour mon commerce, mais la relève est difficile dans ce métier», constate Bernard Limat qui a également à son actif le titre de meilleur formateur en entreprise.

Et de détailler sa nouvelle trouvaille créative: sa terrine «Fribourgeoise» reprenant les produits de la Bénichon, de la crème double en passant par la poire à botzi, le jambon à l'os et même la moutarde de Bénichon, entre autres. «Je peux vous dire que c'est bon, et ce n'est pas pour me jeter des fleurs.» Il n'en recevra peut-être pas, en effet, mais des médailles peut-être, encore... »

MANQUE DE RELÈVE DANS LA BRANCHE CARNÉE

Manque de relève dans la branche: une phrase qui revient dans la bouche de nombreux bouchers-charcutiers. «En Suisse, nous formons chaque année, en moyenne, 250 apprentis dans le domaine carné et environ 20 à 25 dans le canton de Fribourg», indique David Blanc, président de l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg. Et de préciser qu'ils ne sont qu'une petite dizaine, cette année, à avoir entrepris cette formation dans le canton. «Idéalement, il faudrait le double d'apprentis au niveau national.» En cause? «Ce ne sont pas les salaires qui sont plus

élevés que d'autres dans la branche alimentaire. Ils seront d'ailleurs en hausse de 2,25% prochainement. Il y a la tendance, chez les jeunes, de faire des études. Et le métier de boucher est aussi assez physique», estime le responsable qui souligne un effort certain de la part de l'Union professionnelle Suisse de la viande (USPV) en matière de communication afin de séduire de nouvelles recrues et susciter des vocations. Lesquelles sont de plus en plus féminines. «La formation offre cinq options dont la dernière en date de spécialiste en volaille qui séduit de nombreuses femmes.» SSC

Une robe tissée d'histoires

Expérience » «Venez partager vos histoires de femmes!» lance l'artiste peintre Muriel Zeender. En résidence du 21 novembre au 2 décembre au centre culturel l'OVNI (rue de Lausanne 12, Fribourg), la créatrice envisage cette étape comme une récolte de matériel, de témoignages, de papiers annotés ou de «crochet participatif» afin de nourrir sa réflexion imaginaire. Tous les «morceaux d'histoires» seront récoltés en vue des expositions que la Fribourgeoise prépare à Morat et à Ascona en 2023.

Tout récit peut être raconté ou déposé, sur place ou par courrier, à l'adresse du centre culturel, récite «d'une simple prise de conscience, d'une anecdote, à l'épisode qui a changé une vie, la vôtre ou une autre», précise Muriel Zeender.

Elle indique qu'au terme de ces quelques jours de résidence, «les mailles seront assemblées pour en faire une robe, tissage de toutes les histoires déposées». Les hommes sont également invités, du lundi au samedi. » PC

Jean Winiger dans le désert du Maghreb

Création » Le comédien fribourgeois interprète Charles de Foucauld dans un monologue inspiré et engagé.

«On fait du bien, non dans la mesure de ce qu'on dit et de ce qu'on fait, mais dans la mesure de ce qu'on est.» Cette citation de Charles de Foucauld est intégrée au monologue que lui consacre le comédien et auteur fribourgeois Jean Winiger. Le personnage qui s'exprime est l'ermite de Tamanrasset, au

Sahara, dans les années 1910. L'ancien soldat devenu moine, puis ermite dans un dénuement volontaire, y raconte son parcours, sa foi chevillée et sa sollicitude pour les Touareg. Sous la barbe de l'ermite, Jean Winiger fait revivre le personnage, dans une mise en scène assurée par Lorianne Cherpillod.

L'artiste septuagénaire s'est laissé convaincre de créer ce monologue par l'abbé Pascal Bovet, membre de la Fraternité

Jésus-Caritas, l'un des mouvements inspirés par la spiritualité de Charles de Foucauld – proclamé saint le 15 mai dernier. «Il m'a apporté un sac plein de bouquins sur ce personnage. J'ai été immédiatement conquis», raconte Jean Winiger. L'acteur a éprouvé une sorte de coup de foudre pour l'ermite assassiné en 1916: «Charles de Foucauld est allé vers le monde avec empathie et sans juger ses semblables.»

Le musicien fribourgeois Augustin Lipp, habillé en no-

made du désert, accompagne ce monologue par de belles respirations musicales. Des instruments folkloriques du Maghreb et une panoplie d'objets évoquant le sable, le vent ou les chants d'oiseaux contribuent à transporter les spectateurs dans l'hermitage de Charles de Foucauld. La création, intitulée *La lumière du désert*, sera jouée au chapeau dans de nombreuses églises jusqu'à la fin janvier. » PATRICK CHUARD

» theatrcharlesdefoucauld.ch