La Confrérie de la Poire à Botzi

décerne son Mérite culinaire 2022 à M. Bernard Limat

La Confrérie de la Poire à Botzi décerne chaque année un prix du Mérite culinaire. Lors de son dernier chapitre qui s'est tenu à Aumont, dans le district de la Broye fribourgeoise, elle a honoré le Maître-Artisan-Boucher-Charcutier Bernard Limat de Prez-vers-Noréaz (https://www.boucherie-limat.ch)

Le jury de ce Mérite culinaire a en effet été séduit par le **boudin noir à la poire à Botzi AOP**, produit par la Boucherie Limat, par le goût naturel de ce boudin, par sa très belle texture et par son originalité.

La **Poire à Botzi** est un type de poire à cuire cultivée dans le canton de Fribourg, souvent utilisée dans les menus de chasse ou lors de la bénichon. Le nom « botzi », en patois fribourgeois, signifie grappe.

La commercialisation du fruit est protégée par une AOP depuis le 5 octobre 2007. La poire à Botzi est actuellement toujours le seul fruit suisse qui jouit d'une AOP.

La Confrérie de la Poire à Botzi (https://www.poire-a-botzi.ch) a pour but de mettre en valeur la cette petite poire par tous les moyens, de la promouvoir, d'encourager sa consommation et son utilisation sous toutes les formes.

La Confrérie de la Poire à Botzi est très heureuse d'accueillir dans ses rangs un authentique artisan et fervent défenseur des produits du terroir en la personne de Bernard Limat. Elle lui réitère ses félicitations pour la confection de ce beau et bon produit.

Fribourg, le 10 octobre 2022 / JPB

Traduction du texte en langue allemande par Tobias Zbinden

Hr. Bernard Limat, von der Confrérie de la Poire à Botzi (Bruderschaft der Büschelibirne) mit dem kulinarischen 2022 Verdienst erkoren.

Die Confrérie de la Poire à Botzi verleiht jedes Jahr einen kulinarischen Verdienst. Anlässlich seines letzten Kapitels in Aumont, im Broye-Bezirk des Kantons Freiburg, wurde der Metzgermeister Bernard Limat, aus Prez-vers-Noréaz, mit dieser Auszeichnung (Mérite Culinaire) geehrt. (https://www.boucherie-limat.ch)

Der von der Metzgerei Limat hergestellte « boudin noir à la poire à Botzi AOP » (Büschelibirne-Blutwurst) hat die Jury des Mérite Culinaire durch seinen natürlichen Geschmack, seine feine Textur und seine Originalität voll überzeugt.

Die Poire à Botzi (Büschelibirne) ist eine im Kanton Freiburg gezüchtete Kochbirne, welche sowohl in Wildgerichten wie auch im Kilbimenü, seinen Stammplatz hat. Uebrigens, das Freiburgerdialekt- Wort « Botzi » bedeutet Büscheli.

Die Kommerzialisierung dieser Frucht ist seit dem 5.10.2007 durch ein AOP geschützt. Die Büschelibirne ist momentan, schweizweit, die einzige Frucht die über ein AOP Label verfügt.

Zielsetzung der Confrérie de la Poire à Botzi (https://www.poire-a-botzi.ch) ist, mit allen Mitteln diese kleine Birne und deren Konsum, in den verschiedensten Zubereitungsarten zu fördern.

Die Confrérie de la Poire à Botzi freut sich Bernard Limat als authentischer Handwerker und leidenschaftlicher Verfächter der regionalen Produkten in seinen Reihen willkommen zu heissen und gratuliert ihm nochmals zur Herstellung dieses ausgezeichneten Produktes.

Marly, le 12.10.2022 / TZ