

# La Feuille

## Das Karree



### LE PÂTÉ EN CROÛTE SOUS TOUTES SES COUTURES

Reportage au cœur du cours sur les pâtés en croûte donné par Fabien Pairon

### DIE PASTETE IN ALL IHREN FACETTEN

Reportage aus dem Herzen von Fabien Pairons Kurs über Pasteten

## Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité .....	2
Reportage – Le pâté en croûte sous toutes ses coutures .....	3
Portrait – Roger Currat, Boucherie d’Ursy .....	5
Recommandation des prix de vente .....	5
News .....	7
La recette .....	8

Das kleine Wort des Vorstandes .....	2
Reportage – Die Pastete in all ihren Facetten .....	4
Steckbrief – Roger Currat, Metzgerei Ursy .....	6
Empfehlung für Verkaufspreise .....	6
News .....	7
Das Rezept .....	8

## Agenda

17 avril 2024	Assemblée générale de l’association cantonale fribourgeoise, dans le district du Lac
22 avril 2024	Assemblée générale de Terroir Fribourg, Romont
15 mai 2024	Assemblée des délégués UPSV, Spiez
du 20 au 29 septembre 2024	Championnats suisses 2024, Soleure
13 novembre 2024	Assemblée des délégués UPSV, Spiez

17. April 2024	Generalversammlung des Freiburger Kantonalverbandes im Seebezirk
22. April 2024	Generalversammlung Terroir Fribourg, Romont
15. Mai 2024	Delegiertenversammlung SFF, Spiez
Vom 20. bis 29. September 2024	Schweizermeisterschaften 2024, Solothurn
13. November 2024	Delegiertenversammlung SFF, Spiez



## Seit 1895 ein Begriff für Naturdärme in Metzgereien und Wurstfabriken der ganzen Schweiz.

### Unsere Spezialitäten:

- Rinderdärme** für Cervelas, Trockenwürste und Salametli sowie Blut- und Leberwürste
- Schweinedärme** für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schübli
- Schafsaitlinge** für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.
- Mitteldärme** für Salami, Berner Zungenwurst usw.
- Alle übrigen Naturdärme** für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

**Z'graggen**  
 Naturdärme • Boyaux naturels  
 Begla naturala • Budelle naturale

**Z'graggen Darmhandel AG**  
 Bahnhofstrasse 8  
 CH-6052 Hergiswil/NW  
 Tel. 041 630 12 41  
 Fax 041 630 30 71  
 www.zgraggen-darmhandel.ch  
 info@zgraggen-darmhandel.ch

## Le petit mot du comité

Fin janvier, la révolte agricole qui touchait jusqu'alors la France et l'Allemagne commence à germer et gagner du terrain en Suisse romande. Par le biais d'actions pacifistes, les agriculteurs font part de leurs revendications et espèrent être entendus et mieux compris.

C'est dans ce contexte-là que je souhaite rappeler l'importance pour notre branche d'acheter le bétail proche de chez nous, directement chez l'agriculteur. Etant eux comme nous des artisans, il est important que nous soyons solidaires et que nous travaillions ensemble.

Ce que recherchent les consommateurs avant toute chose, c'est le local et la proximité. Vendre du bétail qui a fait des heures de camion pour arriver au point de vente est un non-sens et n'intéresse aucunement notre clientèle.

Vendre local et de proximité, c'est également ce qui fait notre différence avec la grande distribution. Alors continuons à nous démarquer et à proposer des produits de proximité et de grande qualité à nos clients.

Laurent Jaquier

## Das kleine Wort des Vorstandes

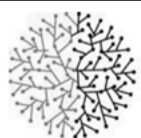
Ende Januar beginnt die Agrarrevolte, die bis dahin nur Frankreich und Deutschland betraf, auch in der Westschweiz zu keimen und an Boden zu gewinnen. Mit friedlichen Aktionen stellen die Landwirte ihre Forderungen und hoffen, dass sie gehört und besser verstanden werden.

In diesem Zusammenhang möchte ich daran erinnern, wie wichtig es für unsere Branche ist, die Tiere in der Nähe, direkt beim Landwirt, zu kaufen. Da sowohl sie als auch wir Handwerker sind, ist es wichtig, dass wir zusammenhalten und zusammenarbeiten.

Was die Verbraucher vor allem wollen, sind lokale Produkte und Nähe zu den Produzenten. Vieh zu verkaufen, das stundenlang mit dem LKW unterwegs war, um an den Verkaufsort zu gelangen, ist Unsinn und interessiert unsere Kunden in keiner Weise.

Lokal und aus der Nähe zu verkaufen ist auch das, was uns von den grossen Einzelhandelsketten unterscheidet. Lasst uns also weiterhin aus der Masse herausstechen und unseren Kunden Produkte aus der Nähe und von hoher Qualität anbieten.

Laurent Jaquier



naturACHIMICA

### Sécurité sanitaire des aliments - Autocontrôle

Natura Chimica SA, votre laboratoire accrédité pour

**Le contrôle qualité de vos produits**  
**L'hygiène des locaux**  
**L'hygiène du personnel**

Route de Pra de Plan 3  
 CH-1618 Châtel-St-Denis  
 Tél. 021 923 55 68

info@natura-chimica.ch  
 www.natura-chimica.ch

**MARMY**  
 Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



La manufacture  
Swiss Premium Chicken

Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch



Nous sommes à votre disposition:

«Le premier grand amour de ma fille: Bigler.»

Cédric Marti  
Tel. +41 32 352 09 53  
cedric.marti@bigler.ch

Joseph Allematt  
Mobile +41 79 568 24 92  
joseph.allematt@bigler.ch

Johann Stoll  
Tel. +41 32 352 00 05  
johann.stoll@bigler.ch

Bigler  
1848

Une part de tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch

## REPORTAGE

### Le pâté en croûte sous toutes ses coutures

Début février, six formateurs et six apprentis participaient au cours sur les pâtés en croûte à la française organisé par notre association dans les cuisines de GastroFribourg. Avec Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et tenancier de l'Auberge Communale du Mont-sur-Lausanne, comme enseignant pour la journée, ils ont pu perfectionner leur technique de fabrication de ce produit très apprécié par la clientèle actuelle.

Nous sommes un lundi matin et les participants au cours sur les pâtés en croûte sont des plus attentifs. Pour commencer son cours, Fabien Pairon est venu avec des pâtés finis afin que les bouchers-charcutiers puissent voir l'objectif à atteindre. « C'est plus facile d'atteindre un objectif quand on voit quel sera le résultat final », nous dit-il. « Comme un pâté se fait normalement sur trois jours, synthétiser l'ensemble des techniques sur un jour relève d'une prouesse. »

#### Une fabrication technique

Au programme du jour, les participants ont élaboré deux pâtés par binôme sous les conseils avisés de Fabien Pairon. Bien qu'ils aient pour la plupart l'habitude de confectionner des pâtés, ils sont tous repartis avec plein d'astuces du Chef comme nous le relève Sonia Brülhart de la Boucherie Fragnière: « J'ai appris plein de petites astuces comme le fait de mettre les oléagineux à congeler pour qu'ils se conservent plus longtemps et ne deviennent pas rances ».

Le processus de fabrication de pâtés en croûte est très technique. « Le pâté en croûte, c'est un assemblage de beaucoup de procédures qui en fait un beau produit, mais on n'a pas trop le droit à l'erreur car on peut vite le gâcher », nous dit Fabien Pairon. A travers son cours, le MOF a mis l'accent sur trois aspects. Premièrement, la qualité et l'extrême fraîcheur des matières premières est primordiale: « De la farine aux épices, en passant par la viande, tout doit être de top qualité. Si on veut faire de la qualité, on doit être bon partout. » Deuxièmement, il faut respecter les techniques de mise en sel et de marinade. Et troisièmement, les protocoles techniques de cuisson doivent être maîtrisés: « Des températures et des temps de cuisson différents sont nécessaires selon l'étape de fabrication et il est primordial de les respecter ».

#### Une bonne dose de créativité

Auteur de trois livres sur la charcuterie, le Meilleur Ouvrier Charcutier-Traiteur de France de 2011 maîtrise à la perfection toutes les techniques de préparation du pâté en croûte: « Le pâté en croûte est très souvent à la carte de mon Auberge. C'est un produit qui demande beaucoup de maîtrise technique mais qui permet aussi d'être très créatif ». Très attentif à la saisonnalité des produits qu'il utilise, Fabien Pairon décline ses pâtés sous toutes les formes et saveurs en fonction des saisons. Ses produits en croûte sont d'ailleurs célèbres et de nombreuses personnes viennent de loin pour s'en procurer dans son magasin: « A Noël, nous produisons les fameux Oreillers de la belle Aurore qui ont beaucoup de succès. » Ce pâté de 12kg a d'ailleurs eu un large écho sur les réseaux sociaux puisqu'une vidéo de sa découpe par le Chef a comptabilisé plus de 500'000 vues sur Instagram en décembre dernier: « Alors que dans les années 90 la charcuterie artisanale était en déclin, elle est maintenant en train de regagner en noblesse. Beaucoup d'artisans remettent la charcuterie au goût du jour, plus contemporaine, plus instagrammable. Ça reprend de l'ampleur. »



@fpe-ciga

Le côté créatif de la fabrication de pâté ressort également chez les participants. Gérard Yerly nous raconte par exemple que pour Pâques l'an dernier, ils ont réalisé un pâté à l'ail des ours avec une morille à l'intérieur qui a rencontré un vif succès auprès de leurs clients: « Quand les clients coupaient une tranche du pâté et qu'ils voyaient cette morille joliment placée à l'intérieur, ils étaient waouh! C'est très valorisant pour notre métier ».

Une belle journée donc, qui s'est terminée par des participants très satisfaits et fiers de leurs créations. Du côté du formateur, nul doute qu'il gardera également un très bon souvenir de cette journée: « J'ai rencontré des gens curieux et qui avaient soif d'apprendre. Mon maître-mot c'est le partage et c'est ça que je souhaite aussi transmettre lorsque j'enseigne. »

Anaëlle Deschenaux

CENTRAVO  
SCHWEIZ • SUISSE • SVIZZERA

Nous valorisons  
avec bons sens.  
www.centravo.ch

Leidenschaft für Qualität. Seit 1935.  
Passion pour la qualité. Depuis 1935.

pacovis

Happy to Serve.



# REPORTAGE

## Die Pastete in all ihren Facetten

Anfang Februar nahmen sechs Auszubildene und sechs Lernende an dem von unserem Verband organisierten Kurs über französische Pasteten in den Küchen von GastroFribourg teil. Mit Fabien Pairon, Meilleur Ouvrier de France (MOF) und Pächter der Auberge Communale in Mont-sur-Lausanne, als Lehrer für den ganzen Tag konnten sie ihre Technik zur Herstellung dieses bei der heutigen Kundschaft sehr beliebten Produkts perfektionieren.

Es ist Montagmorgen früh und die Teilnehmer des Pasteten-Kurses sind bereits höchst aufmerksam. Zu Beginn seines Kurses hat Fabien Pairon fertige Pasteten mitgebracht, damit die Fleischfachleute das zu erreichende Ziel sehen können. «Es ist leichter, ein Ziel zu erreichen, wenn man sieht, wie das Endergebnis aussehen wird», erklärt er. «Da eine Pastete normalerweise in drei Tagen hergestellt wird, ist es eine Herausforderung, alle Techniken an einem Tag zusammenzufassen.»

### Eine technische Herstellung

An der Tagesordnung steht die Herstellung von zwei Pasteten in Zweiertteams, unter der fachkundigen Anleitung von Fabien Pairon. Obwohl sich die meisten das Herstellen von Pasteten gewohnt sind, haben alle wertvolle Tipps und Tricks vom Experten mit nach Hause genommen. Sonia Brülhart von der Metzgerei Fragnière erklärt: «Ich habe viele kleine Tricks gelernt, wie zum Beispiel, dass man Ölsaaten einfrieren sollte, damit sie länger haltbar sind und nicht ranzig werden».

Das Verfahren zur Herstellung von Pasteten ist sehr technisch. «Die Pastete ist eine Zusammenstellung vieler Verfahren, die sie zu einem schönen Produkt macht, aber man darf sich nicht zu viele Fehler erlauben, weil man sie schnell verderben kann», erklärte uns Fabien Pairon. In seinem Kurs hat der «Meilleur Ouvrier de France» drei Aspekte hervorgehoben. Erstens ist die Qualität und die extreme Frische der Rohstoffe entscheidend: «Vom Mehl über das Fleisch bis hin zu den Gewürzen muss alles von höchster Qualität sein. Wenn wir Qualität herstellen wollen, müssen wir überall gut sein». Zweitens müssen die Techniken des Einsalzens und Marinierens eingehalten werden. Und drittens müssen die technischen Protokolle für das Garen beherrscht werden: «Je nach Herstellungsphase sind unterschiedliche Temperaturen und Garzeiten erforderlich, die unbedingt eingehalten werden müssen».

### Eine gute Portion Kreativität

Der Autor von drei Büchern über Charcuterie und Wurstwaren und «Meilleur Ouvrier Charcutier-Traiteur de France» 2011 beherrscht alle Techniken zur Zubereitung der Pastete perfekt: «Die Pastete steht sehr oft auf der Speisekarte meiner Auberge. Es ist ein Produkt, das viel technische Finesse erfordert, aber auch viel Kreativität zulässt». Fabien Pairon achtet sehr auf die Saisonalität der Produkte, die er verwendet, und bietet seine Pasteten je nach Jahreszeit in zahlreichen Formen und Geschmacksrichtungen an. Seine Pastetenprodukte sind übrigens berühmt und viele Menschen kommen von weit her, um sie in seinem Geschäft zu kaufen: «Zu Weihnachten stellen wir die berühmten «Oreillers de la belle Aurore» her, die sehr beliebt sind.» Die 12 kg schwere Pastete fand auch in den sozialen Netzwerken grossen Anklang, denn ein Video, in dem der Chef sie aufschneidet, verzeichnete im Dezember auf Instagram mehr als 500.000 Aufrufe: «Während in den 90er Jahren die handwerkliche Wurstherstellung am abnehmen war, gewinnt sie jetzt wieder an Noblesse. Viele Handwerker bringen die Wurstwaren wieder auf den neuesten Stand, zeitgemässer, instagrammfähiger. Die «Charcuterie» gewinnt wieder an Bedeutung».



©fpe-ciga

Die kreative Seite der Pastetenherstellung kommt auch bei den Teilnehmern zum Vorschein. Gérard Yerly erzählt uns zum Beispiel, dass sie letztes Jahr zu Ostern eine Bärlauchpastete mit einer Morchel im Inneren hergestellt haben, die bei ihren Kunden sehr gut ankam: «Als die Kunden eine Scheibe von der Pastete abschnitten und diese Morchel schön im Inneren platziert sahen, waren sie begeistert. Das ist sehr wertvoll für unseren Beruf».

Ein schöner Tag also, der mit sehr zufriedenen Teilnehmern endete, die stolz auf ihre Kreationen waren. Auch der Lehrer wird diesen Tag zweifellos in guter Erinnerung behalten: «Ich habe neugierige und lernbegierige Menschen kennengelernt. Mein Motto ist das Teilen und das ist es, was ich auch beim Unterrichten vermitteln möchte.»

Anaëlle Deschenaux  
Übersetzungen: Jessica Danthe

Depuis 1895 connue dans les boucheries de toute la Suisse pour ses boyaux naturels.

### Nos spécialités:

- boyaux courbes salés pour cervelas, saucisses sèches, saucisses aux choux, saucisses au foie, boudins, salametti etc.
- boyaux de porc pour saucisses de veau, saucisses à rôti, saucisses d'Ajoie
- menus de mouton pour viennes, merquez, cipollata
- boyaux droits salés pour salamis, saucissons
- frisés de porc pour saucissons
- poches de porc pour boutefas

**Z'graggen**  
Naturdärme • Boyaux naturels  
Begla naturala • Budelle naturale

Z'graggen Darmhandel AG  
Bahnhofstrasse 8  
CH-6052 Hergiswil/NW  
Tel. 041 630 12 41  
Fax 041 630 30 71  
www.zgraggen-darmhandel.ch  
info@zgraggen-darmhandel.ch

Leidenschaft für Qualität. Seit 1935.  
Passion pour la qualité. Depuis 1935.



PACOVIS.CH

Happy to Serve.

**pacovis**

# PORTRAIT

## Roger Currat, Boucherie d'Ursy

C'est il y a un peu plus de dix ans, en 2011, que Roger Currat est devenu propriétaire de la Boucherie d'Ursy. Alors que son équipe et lui viennent de produire la plus grosse commande de saucisses à rôtir jamais réalisée par sa boucherie, ce passionné nous a accueillis pour nous raconter son parcours et la vie de sa boucherie.

C'est depuis qu'il est en couple avec sa femme Christine que Roger Currat souhaite reprendre une boucherie. L'occasion se présente lorsqu'un copain l'appelle pour lui dire qu'une pancarte à vendre est installée sur la devanture de la boucherie dans laquelle Roger avait travaillé quelques mois par le passé. C'est donc à Ursy, que Roger et Christine prendront leurs quartiers et ouvriront leurs portes à la clientèle le 26 avril 2011.

Pour Roger, exercer le métier de boucher a toujours été une évidence. Petit, il accompagnait déjà son père, boucher de campagne, dans les fermes alentours de la localité de Besencens. C'est donc tout naturellement qu'il a choisi, après l'école obligatoire, de commencer un apprentissage de boucher : « J'ai fait mon apprentissage à Oron-la-Ville, puis après quelques autres expériences, j'ai rejoint la Boucherie Périsset à Epalinges où je suis resté 17 ans. J'ai ensuite travaillé 2 ans chez Fenaco avant d'ouvrir ma propre boucherie ».

Depuis la reprise de la Boucherie d'Ursy en 2011, son équipe s'est bien agrandie. A ce jour, en plus de son épouse et lui, elle compte 6 employés, dont 4 à plein temps, un livreur et un apprenti. C'est la première fois que Roger forme un apprenti : « Je trouve important de transmettre à la nouvelle génération. Je sens qu'il y a de l'intérêt pour notre métier. J'ai d'ailleurs accueilli dernièrement deux stagiaires intéressés à commencer un apprentissage de boucher. » En ce qui concerne l'administratif et la comptabilité, c'est Christine, son épouse, qui s'en charge en plus de diverses préparations pour la boucherie comme les plateaux traiteurs.

Travailleur et passionné, Roger aime tous les aspects de son métier mais en particulier l'aménagement de la vitrine et le service à la clientèle. Son sens de l'accueil est indéniable puisque certains clients qu'il servait à Epalinges viennent maintenant jusqu'à Ursy pour se procurer leur viande chez lui. Et quand il n'est pas derrière la vitrine, en train de sélectionner des bêtes chez les agriculteurs du coin ou en train de désosser une carcasse, Roger travaille à l'agrandissement de sa boucherie : « J'ai prévu d'installer un plus grand frigo à l'extérieur pour gagner de la place pour la préparation des commandes. Il y aura également un nouveau fumoir qui nous permettra de



©fpe-ciga

fabriquer certains produits que nous ne pouvions pas produire sur place auparavant comme des cervelas, viennes ou schübligs. » Cependant, pas question pour lui de se débarrasser du vieux fumoir centenaire dont la saveur des produits en sortant est inégalable.

Il y a 3 ans, Roger et une de ses employées ont participé à un cours sur les pâtés à Spiez où ils ont beaucoup appris. Depuis, la production de pâtés en croûte ne cesse d'augmenter. Avec le « Bâton d'Ursy », ce sont ses principales spécialités. Dernièrement, Roger Currat et son équipe ont aussi fabriqué la plus grosse commande de saucisses à rôtir jamais réalisée par sa boucherie. Au total, 1850 kg, soit 3700 saucisses commandées pour une vente de soutien pour un camp de ski de la région. Et en été, le temps des grillades venu, encore plus de clients viennent dans sa boucherie pour son bel assortiment de brochettes. Il en a vendu pas moins de 35'000 l'année dernière. La vente de ses produits est principalement axée sur la clientèle directe ou sur les livraisons dans quelques magasins : « Je ne travaille par exemple plus beaucoup avec les restaurateurs qui demandent toujours des prix trop bas, voulant comparer nos prix avec ceux d'Aligro. »

Quand on lui parle de l'avenir de sa boucherie, Roger est optimiste : « J'ai bon espoir qu'elle soit reprise par un employé dans quelques années. En investissant dans des agrandissements et de nouveaux équipements, j'essaie de tout mettre en place pour que la transition puisse se faire lorsqu'il sera temps. »

Anaëlle Deschenaux

## Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
<b>Viande de bœuf</b>	<b>PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER</b>	<b>Mars 2024</b>	<b>Mars 2024</b>
		Natura Beef	IP Suisse
Entrecôte		Fr.110.00	Fr. 77.00
Rumsteak		Fr.94.50	Fr. 76.00
Filet		Fr.112.50	Fr. 101.00
Steak (noix ou coin)		Fr.61.00	Fr. 54.00
Entrecôte parisienne		Fr.67.50	Fr. 65.00
Ragoût		Fr.41.00	Fr. 34.00
Côte de bœuf		Fr.75.50	Fr. 65.00
<b>Viande de porc</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 56.00
Tranche dans le filet		Fr. 43.00	Fr. 33.00
Tranche dans le cou		Fr. 27.50	Fr. 22.00
Côtelette		Fr. 27.50	Fr. 23.00
Lard frais		Fr. 19.50	Fr. 18.50
Emincé		Fr. 24.00	Fr. 22.00
Saucisse à rôtir		Fr. 24.20	Fr. 23.60
<b>Viande de veau</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>
Filet mignon		Fr. 94.00	Fr. 92.50
Escalope		Fr. 90.00	Fr. 85.00
Ragoût		Fr. 44.00	Fr. 42.00
Emincé		Fr. 61.00	Fr. 54.00
Côtelettes		Fr. 64.00	Fr. 66.00

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
<b>Préparation de viande</b>	<b>PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER</b>	<b>Mars 2024</b>	<b>Mars 2024</b>
		Coop Natura Plan	optigal
Steak haché		Fr. 28.50	Fr. 25.70
Brochette mixed grill		Fr. 50.50	Fr. 48.00
Viande hachée		Fr. 24.00	Fr. 22.00
Cordon bleu de porc		Fr. 35.00	Fr. 29.50
Tranche panée de porc		Fr. 29.50	Fr. 33.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 26.40
Steak de cheval		Fr. 42.50	Fr. 42.50
<b>Volaille fraîche</b>		<b>Suisse</b>	<b>Suisse</b>
Filet de poulet (CH)		Fr. 35.00	Fr. 35.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 19.50	Fr. 22.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 35.00	Fr. 35.00
Tranche de dinde (import DEU)		Fr. 34.00	Fr. 19.50
<b>Viande d'agneau</b>			
Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 49.50	Fr. 52.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 62.00	Fr. 55.00
Mignon d'agneau		Fr. 47.50	Fr. 57.00
Filet d'agneau (import)		Fr. 53.50	Fr. 49.00

# STECKBRIEF

## Roger Currat, Metzgerei Ursy

**Vor etwas mehr als zehn Jahren, im Jahr 2011, wurde Roger Currat zum Besitzer der «Boucherie d'Ursy». Obwohl er und sein Team gerade die grösste Bratwurstbestellung produzierten, die seine Metzgerei je erhalten hat, empfang uns dieser leidenschaftliche Fleischfachmann, um uns von seinem Werdegang und seinem Fleischfachgeschäft zu erzählen.**

Erst seit er mit seiner Frau Christine zusammen ist, will Roger Currat ein Fleischfachgeschäft übernehmen. Die Gelegenheit ergab sich, als ein Freund ihn anrief und ihm mitteilte, dass an der Vorderseite der Metzgerei, in der Roger in der Vergangenheit einige Monate gearbeitet hatte, ein Verkaufsschild angebracht war. Roger und Christine lassen sich also in Ursy nieder und öffnen am 26. April 2011 ihre Türen für die Kunden.

Für Roger war es schon immer selbstverständlich, dass er Fleischfachmann werden würde. Bereits als kleiner Junge begleitete er seinen Vater, einen Landmetzger, auf die umliegenden Bauernhöfe in der Ortschaft Besencens. So war es nur natürlich, dass er sich nach der obligatorischen Schulzeit für eine Metzgerlehre entschied: «Ich habe meine Lehre in Oron-la-Ville absolviert und bin nach einigen anderen Erfahrungen zur Metzgerei Périsset in Epalinges gewechselt, wo ich 17 Jahre lang geblieben bin. Danach habe ich zwei Jahre bei Fenaco gearbeitet, bevor ich mein eigenes Fleischfachgeschäft eröffnet habe».

Seit der Übernahme der Metzgerei in Ursy im Jahr 2011 hat sich sein Team um einiges vergrössert. Heute zählt es neben ihm und seiner Frau sechs Angestellte, davon vier Vollzeitkräfte, einen Auslieferer und einen Lernenden. Es ist das erste Mal, dass Roger Lernende ausbildet: «Ich finde es wichtig, an die nächste Generation weiterzugeben. Ich spüre, dass es ein Interesse an unserem Beruf gibt. Ich habe übrigens in letzter Zeit zwei Praktikanten aufgenommen, die daran interessiert sind, eine Lehre als Fleischfachmann / -frau zu beginnen.» Seine Frau Christine kümmert sich um die Verwaltung und die Buchhaltung und bereitet auch andere Dinge für das Geschäft vor, z. Bsp. die Traiteur-Platten.

Roger ist fleissig und leidenschaftlich, er liebt alle Aspekte seines Berufs, besonders aber die Gestaltung der Vitrinen und den Kundenservice. Sein Sinn für Gastfreundschaft ist unbestreitbar, denn manche Kunden, die er früher in Epalinges bedient hat, kommen jetzt bis nach Ursy, um ihr Fleisch bei ihm zu beziehen. Und wenn er nicht gerade hinter der Theke steht, bei den Bauern in der Umgebung Tiere auswählt oder einen Schlachtkörper ausbeint, arbeitet Roger an der Vergrösserung



©fpe-ciga

seines Fleischfachgeschäftes: «Ich plane, einen grösseren Kühlschrank im Freien aufzustellen, um mehr Platz für die Vorbereitung der Bestellungen zu gewinnen. Ausserdem wird es eine neue Räucherammer geben, in der wir bestimmte Produkte herstellen können, die wir vorher nicht vor Ort produzieren konnten, wie Cervelats, Wienerli oder Schüblig.» Allerdings kommt es für ihn nicht in Frage, den alten, 100 Jahre alten Räucherofen zu entsorgen, dessen Produkte beim Verlassen des Rauchs einen unvergleichlichen Geschmack haben.

Vor drei Jahren nahmen Roger und eine seiner Mitarbeiterinnen an einem Kurs über Pasteten in Spiez teil, wo sie viel lernten. Seitdem steigt die Produktion von Pasteten stetig an. Zusammen mit dem «Bâton d'Ursy» sind sie seine Hauptspezialitäten. Zuletzt stellten Roger Currat und sein Team auch die grösste Bestellung von Bratwürsten her, die seine Metzgerei je erhalten hat. Insgesamt 1850 kg, oder 3700 Würste, die für einen Verkauf zur Unterstützung eines Skilagers in der Region bestellt wurden. Und im Sommer, wenn die Zeit des Grillens gekommen ist, kommen noch mehr Kunden wegen seines schönen Sortiments an Spiessen in sein Fleischfachgeschäft. Davon verkaufte er im letzten Jahr sage und schreibe 35'000 Stück. Seine Produkte verkauft er hauptsächlich an Direktkunden oder über Lieferungen an einige Geschäfte: «Ich arbeite zum Beispiel nicht mehr viel mit Restaurantbesitzern zusammen, die immer zu niedrige Preise verlangen und unsere Preise mit denen von Aligros vergleichen wollen.»

Wenn man ihn auf die Zukunft seines Fleischfachgeschäftes anspricht, ist Roger optimistisch: «Ich bin guter Hoffnung, dass das Geschäft in ein paar Jahren von einem Mitarbeiter übernommen wird. Indem ich in Erweiterungen und neue Geräte investiere, versuche ich alles so zu gestalten, dass der Übergang stattfinden kann, wenn es soweit ist.»

**Anaëlle Deschenaux**  
Übersetzungen: Jessica Danthe

## Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>März 2024</b>	<b>März 2024</b>
<b>Rindfleisch</b>		<b>Natura Beef</b>	<b>IP Suisse</b>
Entrecôte		Fr.110.00	Fr. 77.00
Rumpsteak		Fr.94.50	Fr. 76.00
Filet		Fr.112.50	Fr. 101.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr.61.00	Fr. 54.00
Pariser Entrecôte		Fr.67.50	Fr. 65.00
Ragout		Fr.41.00	Fr. 34.00
Rinderkotelett		Fr.75.50	Fr. 65.00
<b>Schweinefleisch</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 56.00
Nierstückplätzli		Fr. 43.00	Fr. 33.00
Halsplätzli		Fr. 27.50	Fr. 22.00
Koteletts		Fr. 27.50	Fr. 23.00
Frischer Speck		Fr. 19.50	Fr. 18.50
Geschnetzeltes		Fr. 24.00	Fr. 22.00
Schweinbratwurst		Fr. 24.20	Fr. 23.60
<b>Kalbfleisch</b>		<b>Seulement Natura</b>	<b>Terra Suisse</b>
Filet mignon		Fr. 94.00	Fr. 92.50
Plätzli Stotzen		Fr. 90.00	Fr. 85.00
Ragout		Fr. 44.00	Fr. 42.00
Geschnetzeltes		Fr. 61.00	Fr. 54.00
Kalbskoteletts		Fr. 64.00	Fr. 66.00

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>März 2024</b>	<b>März 2024</b>
<b>Pfannenfertiges</b>		<b>Coop Natura Plan</b>	<b>optigal</b>
Hackplätzli		Fr. 28.50	Fr. 25.70
Brochette mixed grill		Fr. 50.50	Fr. 48.00
Hackfleisch		Fr. 24.00	Fr. 22.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 35.00	Fr. 29.50
Schweins schnitzel paniert		Fr. 29.50	Fr. 33.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 26.40
Pferdesteak		Fr. 42.50	Fr. 42.50
<b>Pouletfleisch frisch</b>		<b>Suisse</b>	<b>Suisse</b>
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 35.00	Fr. 35.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 19.50	Fr. 22.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 35.00	Fr. 35.00
Trutenschnitzel (Import)		Fr. 34.00	Fr. 19.50
<b>Lammfleisch</b>			
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 49.50	Fr. 52.00
Racks (Import)		Fr. 62.00	Fr. 55.00
Lamm-Mignon		Fr. 47.50	Fr. 57.00
Lammfilet (Import)		Fr. 53.50	Fr. 49.00

# NEWS

## Nouvelles procédures de qualification

Nous vous rappelons que les nouvelles procédures de qualification entrent en vigueur dès la prochaine session d'examens. Les modifications liées à ces nouvelles directives ont été présentées aux experts lors d'une séance extraordinaire et obligatoire le 19 février dernier. Pour toutes questions, la Commission de qualification, représentée par Messieurs Bernard Limat et Partrik Danthe, se tient votre disposition.

## Quatre apprentis de l'EPAI au Festival du bœuf à Charolles

Quatre apprentis bouchers-charcutiers de l'Ecole professionnelle de Fribourg (EPAI) ont participé fin 2023 au concours de vitrines de boucherie lors du 29<sup>e</sup> Festival du bœuf à Charolles. Bravo à Luca Caggiano, Nicolas Hofstetter, Gabriel Feyer et Mickaël Lemesle pour la motivation et la créativité dont ils ont fait preuve face aux 24 autres équipes d'apprentis.



©Pascal Clément - Mickaël Lemesle et Gabriel Feyer

# NEWS

## Neue Qualifikationsverfahren

Wir möchten Euch daran erinnern, dass die neuen Qualifikationsverfahren ab der nächsten Prüfungssession in Kraft treten. Die mit diesen neuen Richtlinien verbundenen Änderungen wurden den Experten anlässlich einer ausserordentlichen und obligatorischen Sitzung am 19. Februar dieses Jahres vorgestellt. Für weitere Fragen steht Euch die Qualifikationskommission, vertreten durch die Herren Bernard Limat und Partrik Danthe, gerne zur Verfügung.

## Vier Lernende der GIBS am «Festival du bœuf» in Charolles

Vier Lernende der Berufsfachschule Freiburg (GIBS) nahmen Ende 2023 anlässlich des 29. «Festival du bœuf» in Charolles am Fleischtheken-Wettbewerb teil. Herzlichen Glückwunsch an Luca Caggiano, Nicolas Hofstetter, Gabriel Feyer und Mickaël Lemesle für ihre Motivation und Kreativität, mit der sie den 24 anderen Lernenden-Teams begegnet sind.



©Pascal Clément - Luca Caggiano et Nicolas Hofstetter

**CENTRAVO**  
CHD  
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

**Wir verwerten sinnvoll.**  
[www.centravo.ch](http://www.centravo.ch)

**coclock**  
BY SDATAWAY+

Découvrez dès maintenant comment coclock® peut transformer votre gestion du temps !

Timbrage	Gestion des documents RH
Planning	Timbreuse
Vacances	Sécurité
Activités/projets	Rapport

Découvrez [coclock.io](http://coclock.io)

Contactez-nous !  
021 948 47 50  
079 768 36 09

# LA RECETTE

## Bœuf bourguignon

Ingrédients pour 6 personnes



- 1,2kg de viande de bœuf (épais d'épaule par exemple)
- 150g de lard maigre
- 20 petits oignons au vinaigre
- 250g de petits champignons de Paris
- 50g de beurre
- 2 c. à s. d'huile
- 3 dl de bouillon de boeuf
- 2 c. à s. de farine

### Pour la marinade

- Une bouteille de vin rouge 75cl
- 2 c. à s. d'huile
- 1dl de C cognac
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1/4 botte de persil
- sel et poivre en grains

### Préparation

#### Préparation la veille

Mettre les morceaux de bœuf de 5cm de côté dans une terrine, ajoutez les oignons et l'ail coupé en rondelles. Hachez le persil, une feuille de laurier et une branche de thym. Salez et ajoutez quelques grains de poivre. Mélangez le tout.

Dans une autre terrine, mélangez le vin, l'huile et le cognac et versez dans la terrine de viande en faisant en sorte que celle-ci soit bien couverte. Veillez à mélanger plusieurs fois afin que tous les morceaux soient bien imprégnés par cette marinade. Laissez mariner toute la nuit.

#### Préparation lendemain

Égouttez et essuyez bien la viande. Coupez les lardons, ébouillantez 5 minutes et égouttez-les.

Rincez les petits oignons et les champignons et les mettre en attente.

Dans une grande cocotte, faire chauffer le beurre et l'huile, faire dorer les lardons et les petits oignons, les retirer et les mettre en attente. Faire dorer les champignons dans la cocotte environ 5 minutes en remuant régulièrement, retirez-les et mettez-les avec les lardons et les petits oignons. Maintenant faire revenir et colorer la viande sur toutes les faces, en remuant ajoutez la farine en pluie, puis le bouillon et enfin la marinade petit à petit. Couvrir et cuire à feu doux pendant deux heures en remuant de temps en temps.

Ensuite retirez la viande, la garder au chaud et passez la sauce pour retirer les aromates de cuisson et retirez le maximum de graisse de la surface. Remettre la sauce dans la cocotte, y incorporer les oignons, les lardons, les champignons et cuire encore une demi-heure à feu doux. Rectifiez l'assaisonnement si besoin

Pour le service, déposer la viande sur l'assiette, verser la sauce avec les oignons, lardons et champignons et accompagnez de pommes de terre vapeur.

Bon appétit!

# REZEPT

## Bœuf bourguignon

Zutaten für 6 Personen

- 1,2kg Rindfleisch (z. Bsp. dicke Schulter)
- 150g magerer Speck
- 20 kleine im Essig eingelegte Zwiebeln
- 250g kleine Champignons de Paris
- 50g Butter
- 2 EL Öl
- 3dl Rindsbouillon
- 2 EL Mehl

### Für die Marinade

- Eine Flasche Rotwein 75cl
- 2 EL Öl
- 1dl Cognac
- 2 grosse Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1/4 Bund Petersilie
- Salz und Pfefferkörner

### Zubereitung

#### Zubereitung am Vortag

Das in 5cm grosse Stücke geschnittene Rindfleisch in einer Form beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch in Scheiben schneiden und hinzufügen. Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt hacken und hinzufügen. Mit Salz und Pfefferkörnern würzen, das ganze gut mischen.

Wein, Öl und Cognac separat mischen, dann über das Fleisch giessen, sodass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Das Ganze mehrmals gut mischen, damit jedes Stück Fleisch gut mit der Marinade getränkt ist. Über Nacht marinieren lassen.

#### Zubereitung am selben Tag

Fleisch abtropfen und gut abtrocknen. Speck in Würfel schneiden, 5 Minuten abbrühen und dann abtropfen.

Die kleinen Zwiebeln und die Champignons abspülen und beiseitelegen.

In einem grossen Schmortopf Butter und Öl erhitzen, Speckwürfel und kleine Zwiebeln goldbraun braten, herausnehmen und bereitstellen. Die Champignons im Schmortopf etwa 5 Minuten unter regelmässigem Rühren anbraten, herausnehmen und zu den Speckwürfeln und den kleinen Zwiebeln geben. Nun das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Unter Rühren das Mehl langsam beifügen, dann die Brühe und schliesslich nach und nach die Marinade zugeben. Zudecken und bei geringer Hitze zwei Stunden lang kochen, dabei gelegentlich umrühren.

Das Fleisch herausnehmen, warm halten und die Sauce absieben, um die Kochgewürze zu entfernen und möglichst viel Fett von der Oberfläche zu entfernen. Sauce zurück in den Topf geben, Zwiebeln, Speck und Pilze darunter mischen und das Fleisch eine weitere halbe Stunde auf kleiner Flamme kochen. Sauce nach Bedarf abschmecken.

Zum Servieren das Fleisch auf den Teller legen, die Sauce mit den Zwiebeln, Speckwürfeln und Pilzen darüber giessen und mit Salzkartoffeln servieren.

Ä Guete!

# MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

## co'clock

BY SDATAWAY+

Découvrez dès maintenant comment co'clock® peut transformer votre gestion du temps !

- Timbrage
- Planing
- Vacances
- Activités/projets
- Gestion des documents RH
- Timbreuse
- Sécurité
- Rapport

Découvrez coclock.io

Contactez-nous !  
021 948 47 50  
079 768 36 09



«Die erschi grossi Liebi vo mire Tochter isch dr Bigler gsi.»

Wir sind gerne für Sie da:

**Jörg Linder**  
Tel. +41 32 352 00 40  
joerg.linder@bigler.ch

**Thomas Stöckli**  
Tel. +41 32 352 18 05  
thomas.stoekli@bigler.ch

**Bigler**  
1844

Ä Portion Tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | www.bigler.ch



## naturaCHIMICA

### Für gute Betriebshygiene - Selbstkontrolle

Natura Chimica SA, ihr akkreditiertes Labor für

**Qualitätskontrolle ihrer Produkte**  
**Hygiene des Arbeitsplätze**  
**Hygiene des Personals**

Route de Pra de Plan 3  
CH-1618 Châtel-St-Denis  
Tél. 021 923 55 68

info@natura-chimica.ch  
www.natura-chimica.ch

### IMPRESSUM

**Textes/Texte:**  
Anaëlle Deschenaux - anaëlle.deschenaux@fpe-ciga.ch  
**Tirage/Auflage:** 350 exemplaires

**Graphisme/Grafiker:** Agence Dep-art Sàrl  
**Traductions/übersetzungen:** Jessica Danthe