

La Feuille

de l'Association
des Maîtres Bouchers-
Charcutiers du
Canton de Fribourg



Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes
des Kantons Freiburg

Edition spéciale Salon suisse des Goûts et Terroirs

Sonderausgabe
Schweizer Gastromesse für
einheimische Spezialitäten
„Goûts et Terroirs“

"J'aime savoir d'où vient ce que je mange,
et avec quel soin il a été préparé."

"Ich mag es, wenn ich weiß woher
meine Nahrung kommt und mit welcher Sorgfalt
sie zubereitet wurde."

Beat Vonlanthen



"Je n'ai pas de moment préféré pour manger
de la viande, sinon... toute l'année."

"Ich muss sagen, dass ich keinen Moment
besonders vorziehe, um Fleisch zu essen, außer...
das ganze Jahr!"

Marie-Noëlle Pasquier



"J'aime concocter des plats de saison.
La sauce est l'âme du plat."

"Ich bereite sehr gerne saisonale Gerichte vor.
Die Sauce ist die Seele des Gerichtes."

Irma Dütsch



"Mes grands-pères m'ont initié aux travaux de la
vigne et à ceux du verger."

"Mein Grossvater hat mir das Werk des Winzers gezeigt,
mein Grossvater dasjenige des Obstbauern."

Yannick Buttet



"Des images qui, je l'espère, ne vont pas bientôt
évoquer un passé révolu."

"Hoffentlich ein Bild, dass nicht schon bald an
vergangen Zeiten erinnern wird."

Annick Jeanmairet



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

Bigler
Fleischwaren für Feinschmecker



Beyeler André
T 032 352 00 47 | F 032 352 00 10
N 079 770 66 00
andre.beyeler@bigler.ch

Ihre kompetenten
Ansprechpartner.



Maillard Eric
T 032 757 11 95 | F 032 757 11 96
N 079 828 30 65
eric.maillard@bigler.ch



Linder Jörg
T 032 352 00 40 | F 032 352 00 10
N 079 770 42 70
joerg.linder@bigler.ch



Beat Vonlanthen

Conseiller aux États fribourgeois et Conseiller d'état fribourgeois



Quelle place occupent les spécialités de boucherie-charcuterie dans vos habitudes alimentaires?

Je suis un grand amateur des produits de notre terroir. J'aime les produits de boucherie comme les saucisses, le saucisson, le boudin... Mais comme je suis diabétique, je dois rester assez modéré dans ma façon de me nourrir. Et finalement c'est heureux pour ma ligne...

Quel plat à base de viande cuisinez-vous lors d'un souper entre amis et pourquoi?

C'est un hobby fantastique et j'aime cuisiner les rares fois où j'ai un peu de temps devant moi. Le dimanche par exemple, lorsque nos enfants nous rendent visite, mon épouse me permet de m'exercer un peu. En mai, j'ai d'ailleurs fait un cours de «grilleur», avec diplôme à la clé ! Ma recette préférée, c'est l'escalope de porc à la crème.

Quel est votre morceau préféré et pourquoi?

J'aime beaucoup la saucisse à rôtir. Mais je suis aussi un grand amateur de côtelettes de porc. En fait je dois dire que j'aime beaucoup la viande.

Quel est votre lien avec le terroir?

Je suis fils de paysan et mon père m'a transmis cet amour de la terre, et donc des produits du terroir.

A quel moment de l'année préférez-vous manger de la viande?

Je mange de la viande toute l'année, et pratiquement à tous les repas.

Quel est le plat à base de viande le plus «inédit» que vous ayez mangé?

Je garde un souvenir ému de la tétine de vache, de la langue et du jambon que ma mère me mettait dans mes sandwiches le lundi de bénichon. Mais le plat le plus inédit que je connaisse est le menu officiel que le Conseil d'Etat offre à ses hôtes une ou deux fois l'an à Faverges...

Pourquoi préférez-vous acheter de la viande chez votre artisan boucher-charcutier?

Nos artisans bouchers-charcutiers savent prendre soin de leurs clients en soignant l'accueil. On a toujours l'occasion d'échanger une plaisanterie ou quelques mots. Ou même de demander des préparations sur mesure. J'aime savoir d'où vient ce que je mange, et avec quel soin il a été préparé. C'est aussi une manière de soutenir l'économie locale et c'est un geste «citoyen» qui est important pour moi.

Quelles images évoquent pour vous l'artisan boucher-charcutier?

Bon-vivant, sympathique et de bonne humeur. Que des images positives en fait.

Freiburger Ständerat und Freiburger Staatsrat

Welchen Platz nehmen Fleischspezialitäten in Ihren Essensgewohnheiten ein?

Ich bin ein grosser Liebhaber unserer heimischen Produkte. Ich mag Produkte aus der Metzgerei wie Würste, Saucisson, Blutwurst... Da ich aber Diabetiker bin, muss ich mich in meiner Ernährung etwas einschränken. Schlussendlich tut das auch meiner Linie gut.

Welches Fleischgericht würden Sie bei einem Essen mit Freunden zubereiten und weshalb?

Kochen ist ein fantastisches Hobby. Ich habe selten Zeit dazu, wenn ich aber dazu komme, koche ich sehr gerne. Am Sonntag zum Beispiel, wenn unsere Kinder uns besuchen, erlaubt es meine Frau mir ein bisschen in der Küche zu üben. Im Mai habe ich übrigens einen Grillkurs besucht, bei dem ich am Schluss ein Diplom erhalten habe! Mein Lieblingsrezept ist ein Rahmschnitzel vom Schwein.

Welches Fleischstück mögen Sie am besten und warum?

Ich mag Bratwürste sehr, ich bin aber auch ein Liebhaber von Schweinskoteletten. Ich esse allgemein sehr gerne Fleisch.

Wie stehen Sie zu heimischen und regionalen Produkten?

Ich bin der Sohn eines Bauern und mein Vater hat mir die Liebe zur Erde vermittelt und dadurch auch die Liebe zu den heimischen Produkten.

Zu welcher Jahreszeit essen Sie besonders gerne Fleisch?

Ich esse das ganze Jahr Fleisch, und dies bei fast jeder Mahlzeit.

Welches war das originellste Fleischgericht, dass Sie je gegessen haben?

Ich behalte die Zitze der Kuh, die Zunge und den Schinken, den meine Mutter am Montag der Kilbi in mein Sandwich legte, in guter Erinnerung. Aber das originellste Gericht, das ich kenne, ist das Menu, das der Staatsrat seinen Gästen ein bis zwei Mal pro Jahr in Faverges anbietet...

Warum kaufen Sie Ihr Fleisch lieber bei Ihrem Metzger?

Unsere handwerklichen Metzger kümmern sich um ihre Kunden indem sie den Empfang pflegen. Man kann sich immer austauschen

und kurz diskutieren oder sogar massgeschneiderte Zubereitungen bestellen. Ich mag es, wenn ich weiß woher meine Nahrung kommt und mit welcher Sorgfalt sie zubereitet wurde. Es ist auch eine Gelegenheit, die lokale Wirtschaft zu unterstützen und es ist eine Geste, die mir als Bürger wichtig ist.

An welches Bild erinnert Sie der handwerkliche Metzger?

An einen Genussmensch, der sympathisch und gut gelaunt ist. Eigentlich nur positive Bilder.

Nous travaillons pour votre succès.

- Salaisons cuites
- Saucisses échaudées
- Saucisses crues
- Panades & Chapelures
- Marinades
- Additifs
- Produits convenience
- Solutions individuelles

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

Unsere Spezialitäten:

Rinderdärme für Cervelas, Trockenwürste und Salametti sowie Blut- und Leberwürste

Schweinedärme für Kalbsbratwurst, Bauernbratwurst und Schüblig

Schafssaitlinge für Wienerli, Schweinswürste, Frankfurterli, Cipollatas usw.

Mitteldärme für Salami, Berner Zungenwurst usw.

Alle übrigen Naturdärme für verschiedene Wurstspezialitäten in der Schweiz.

Marie-Noëlle Pasquier

Directrice du Salon suisse des Goûts et Terroirs

Quelle place occupent les spécialités de boucherie-charcuterie dans vos habitudes alimentaires?

Une présence bien marquée avec une consommation quasi quotidienne de produits de viande, volaille, charcuteries ou autres préparations « traiteur » contenant ces produits (pâtés, rissoles, terrines).

Quel plat à base de viande cuisineriez-vous lors d'un souper entre amis et pourquoi?

Je privilégierais soit une viande mijotée, soit une viande à cuison lente, de sorte à pouvoir passer du temps avec mes amis avant de passer à table.

Quel est votre morceau préféré et pourquoi?

J'avouerai une certaine affinité avec le filet mignon de porc. Il peut être apprêté de multiples façons, et conserve une tendreté appréciable en toutes circonstances.

Quel est votre lien avec le terroir?

Mes racines gruériennes tout d'abord, les valeurs traditionnelles transmises par la famille, et depuis quelques années, ma fonction de directrice du Salon suisse des Goûts et Terroirs!

A quel moment de l'année préférez-vous manger de la viande?

Je n'ai pas de moment préféré je dois dire, sinon... toute l'année. Par contre, les saisons permettent de varier les plaisirs, des grillades en été aux viandes en sauce lors des frimas hivernaux.

Quel est le plat à base de viande le plus «inédit» que vous ayez mangé?

Difficile question lorsqu'on est plutôt «traditions»! Pour en évoquer un tout de même, la découverte dans un restaurant gastronomique du pigeonneau...

Pourquoi préférez-vous acheter de la viande chez votre artisan boucher-charcutier?

Par conviction que le cycle est court de l'animal à l'assiette, pour les conseils avisés que me donne volontiers le boucher lors de mes emplettes et enfin, pour le rapport qualité-prix.

Quelles images évoquent pour vous l'artisan boucher-charcutier?

Une relation de confiance liée à son savoir-faire artisanal, un sentiment de proximité, une image de force quand on l'imagine manipuler d'imposants quartiers de viande.

Direktorin der Schweizer Messe für heimische Genüsse

Welchen Platz nehmen Fleischspezialitäten in Ihren Essensgewohnheiten ein?

Sie sind sehr präsent. Ich konsumiere fast täglich Produkte, die Fleisch, Geflügel oder Wurstwaren enthalten oder andere Traiteur-Produkte wie Pasteten.

Welches Fleischgericht würden Sie bei einem Essen mit Freunden zubereiten und weshalb?

Ich würde entweder ein Schmorgericht oder ein Gericht bevorzugen, bei dem das Fleisch langsam gekocht werden muss, sodass ich etwas Zeit mit meinen Freunden verbringen kann bevor wir uns an den Tisch setzen.

Welches Fleischstück mögen Sie am besten und warum?

Ich gebe zu, dass ich eine Affinität für das Filet Mignon vom Schwein habe. Es kann auf viele verschiedene Arten zubereitet werden und bleibt unter allen Umständen schön zart.

Wie stehen Sie zu heimischen und regionalen Produkten?

Ich komme aus dem Gruyéerland und mir wurden von meiner Familie viele traditionelle Werte weitergegeben. Zudem bin ich seit einigen Jahren Direktorin der Messe für heimische Genüsse. Das alles verbindet mich sehr mit ihnen.

Zu welcher Jahreszeit essen Sie besonders gerne Fleisch?

Ich muss sagen, dass ich keinen Moment besonders vorziehe, um Fleisch zu essen, außer... das ganze Jahr? Die verschiedenen Jahreszeiten erlauben es hingegen, die Genüsse zu variieren. Im Sommer kann man super grillieren, im Winter eignen sich in Saucen gekochte Fleischgerichte besser.

Welches war das originellste Fleischgericht, dass Sie je gegessen haben?

Schwierige Frage, wenn man eher traditionell isst! Um trotzdem ein spezielles Gericht zu nennen: die Entdeckung der Jungtaube in einem Gourmet-Restaurant.

Warum kaufen Sie Ihr Fleisch lieber bei Ihrem Metzger?

Weil ich überzeugt bin, dass der Weg vom Tier bis ins Teller kurz ist, weil mir der Metzger gerne sehr gute Ratschläge gibt, wenn ich bei ihm einkauf und wegen dem Preis-Leistungsverhältnis.

An welches Bild erinnert Sie der handwerkliche Metzger?

Es erinnert mich an eine Vertrauensbeziehung, die mit seinem handwerklichen Können verbunden ist, an ein Gefühl der Nähe. Ich denke auch an eine starke Person, die imposante Fleischstücke gekonnt handhabt.



L'Echine d'Or
BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch



Das Lobor für die Kontrolle
der **Produktenqualität**, der **Hygiene ihrer Mitarbeiter**
Sowie der **Hygiene der Lokale**

Die Assoziationen erhalten einen **Rabatt von 15%** auf unsere Dienstleistungen

Avenue Général-Guisan 30 B
CH - 1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

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



STS 393

Irma Dütsch

Cheffe, cuisinière

Quelle place occupent les spécialités de boucherie-charcuterie dans vos habitudes alimentaires?

Une place importante, c'est toujours un régal de préparer une grande pièce et de la découper devant ses hôtes.

Quel plat à base de viande cuisinerez-vous lors d'un souper entre amis et pourquoi?

J'aime concocter des plats de saison. La sauce est l'âme du plat.

Quel est votre morceau préféré et pourquoi?

Il n'y a pas de préférence de morceau mais de préparation, par exemple: Un foie de veau juste rosé à l'anglaise, les abats, des boudins, atriaux ou saucisses à rôtir.

Quel est votre lien avec le terroir?

Née dans une ferme en Gruyère, je suis très attachée à la terre.

A quel moment de l'année préférez-vous manger de la viande?

Selon la saison nous avons d'autres aliments à

disposition et la viande trouve toujours et toute l'année sa place dans un menu. Il faut savoir tirer les arômes pour les associer.

Quel est le plat à base de viande le plus «inédit» que vous ayez mangé?

Ma pouarde de Gruyère au foin avec mousseline au Safran.

Pourquoi préférez-vous acheter de la viande chez votre artisan boucher-charcutier?

L'artisan boucher-charcutier est formé pour conseiller et expliquer aux clients les différentes manières d'apprêter la viande.

Quelles images évoquent pour vous l'artisan boucher-charcutier?

Le spécialiste qui a la connaissance approfondit de ses produits et de l'origine de sa viande de boucherie.



Chefin und Köchin

Welchen Platz nehmen Fleischspezialitäten in Ihren Essensgewohnheiten ein?

Einen wichtigen Platz. Es ist immer ein Genuss, ein grosses Stück Fleisch zuzubereiten und es dann vor seinen Gästen zu schneiden.

Welches Fleischgericht würden Sie bei einem Essen mit Freunden zubereiten und weshalb?

Ich bereite sehr gerne saisonale Gerichte vor. Die Sauce ist die Seele des Gerichtes.

Welches Fleischstück mögen Sie am besten und warum?

Ich habe kein Lieblingsstück, aber ich habe gewisse Zubereitungsarten lieber als andere. Zum Beispiel eine Kalbsleber..., Innereien, Blutwurst, Adrio oder Schweinsbratwurst..

Wie stehen Sie zu heimischen und regionalen Produkten?

Ich bin in einem Bauernhof im Gruyererland geboren und fühle mich sehr verbunden mit der Erde.

Zu welcher Jahreszeit essen Sie besonders gerne Fleisch?

Je nach Jahreszeit stehen uns andere Nahrungsmittel zur Verfügung und Fleisch findet das ganze Jahr hindurch seinen Platz in einem Menü. Man muss die Aromen auslesen können um sie danach passend wieder zu verbinden.

Welches war das originellste Fleischgericht, das Sie je gegessen haben?

Meine Heupoularde aus dem Gruyererland mit seiner Safranmousseline.

Warum kaufen Sie Ihr Fleisch lieber bei Ihrem Fleischfachmann?

Der handwerkliche Fleischfachmann wurde ausgebildet, um seinen Kunden Ratschläge und Erklärungen zu den möglichen Zubereitungsarten der verschiedenen Fleischqualitäten zu geben.

An welches Bild erinnert Sie der handwerkliche Fleischfachmann?

An den Spezialisten, der ein vertieftes Wissen über seine Produkte und über die Herkunft seines Fleisches hat.

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch



Bigler

Fleischwaren für Feinschmecker



Beyeler André

T 032 352 00 47 | F 032 352 00 10
N 079 770 66 00
andre.beyeler@bigler.ch



Maillard Eric

T 032 757 11 95 | F 032 757 11 96
N 079 828 30 65
eric.maillard@bigler.ch



Linder Jörg

T 032 352 00 40 | F 032 352 00 10
N 079 770 42 70
joerg.linder@bigler.ch



Vos partenaires de confiance.

Bigler AG | Fleischwaren | Industriestrasse 19 | 3294 Büren a.A. | Tel. 032 352 00 00 | www.bigler.ch



Yannick Buttet

Conseiller national valaisan

Quelle place occupent les spécialités de boucherie-charcuterie dans vos habitudes alimentaires?

Comme Valaisan j'ai été élevé, non seulement à la raclette, mais aussi à la viande séchée. Et comme personne engagée en politique, les plats froids font partie de mon alimentation. La viande fait partie intégrante de mon équilibre alimentaire et de celui de ma famille.

Quel plat à base de viande cuisineriez-vous lors d'un souper entre amis et pourquoi?

Entre amis, j'aime partager une fondue à la viande car elle permet de prendre le temps de l'échange. En particulier une fondue glareyarde, spécialité sierroise, accompagnée d'une bonne bouteille de Cornalin, évidemment.

Quel est votre morceau préféré et pourquoi?

Le filet, pour sa tendresse et son goût. Et un filet de viande de chasse aura ma préférence.

Quel est votre lien avec le terroir?

Né dans une région campagnarde, j'ai toujours eu une grande proximité avec le terroir. En grandissant et en vivant dans cette même région, je l'apprécie chaque jour davantage. Mon grand-père maternel m'a initié aux travaux de la vigne et mon grand-père paternel à ceux du verger. J'ai encore renforcé cette proximité en acceptant de présider l'interprofession des fruits et légumes du Valais et de promouvoir ces produits de la terre qui accompagnent à merveille une bonne viande.

A quel moment de l'année préférez-vous manger de la viande?

A chaque saison sa viande mais c'est vrai que les grillades estivales ont un goût particulier.

Quel est le plat à base de viande le plus « inédit » que vous ayez mangé?

La Sauci'seigle, une saucisse sèche enrobée de pain de seigle nouvellement développée en Valais.

Pourquoi préférez-vous acheter de la viande chez votre artisan boucher-charcutier?

Parce qu'il est sympa! Et surtout parce que je suis conseillé et bien servi avec des produits dont je connais l'origine.

Quelles images évoquent pour vous l'artisan boucher-charcutier?

La bonne chère, les plaisirs de la table, en un mot l'amour de la vie...

Walliser Nationalrat

Welchen Platz nehmen Fleischspezialitäten in Ihren Essensgewohnheiten ein?

Als Walliser bin ich nicht nur mit Raclette aufgewachsen, sondern auch mit Hobelfleisch. Da ich eine politisch engagierte Person bin, bin ich kalte Mahlzeiten gewöhnt. Fleisch ist ein fester Bestandteil von meiner Ernährung und der Ernährung meiner Familie.

Welches Fleischgericht würden Sie bei einem Essen mit Freunden zubereiten und weshalb?

Mit meinen Freunden teile ich gerne ein Fleischfondue, denn wir können uns so Zeit nehmen um uns austauschen. Besonders mag ich die «Fondue Glareyarde», eine Spezialität aus Siders, die natürlich von einer guten Flasche Cornalin begleitet wird.

Welches Fleischstück mögen Sie am besten und warum?

Das Filet, wegen seiner Zartheit und seinem Geschmack. Am liebsten habe ich es vom Wild.

Wie stehen Sie zu heimischen und regionalen Produkten?

Da ich auf dem Land geboren bin, war ich meiner Heimat sehr nahe. Ich bin in dieser Region aufgewachsen und lebe heute noch dort und ich schätze sie jeden Tag ein bisschen mehr. Mein

Grossvater mütterlicher Seite hat mir das Werk des Winzers gezeigt, mein Grossvater väterlicher dasjenige des Obstbauern. Ich habe diese Nähe verstärkt, indem ich das Präsidium der Walliser Obst- und Gemüse Branchenorganisation angenommen habe und diese Produkte, die aus der Erde kommen und herrlich zu einem guten Stück Fleisch passen, fördere.

Zu welcher Jahreszeit essen Sie besonders gerne Fleisch?

Zu jeder Jahreszeit gehört ein bestimmtes Fleisch aber ich muss zugeben, dass das Grillieren im Sommer einen besonderen Geschmack hat.

Welches war das originellste Fleischgericht, dass Sie je gegessen haben?

Die Sauci'seigle, eine Trockenwurst in einem Roggenbrotmantel. Dieses Produkt wurde erst vor kurzem im Wallis entwickelt.

Warum kaufen Sie Ihr Fleisch lieber bei Ihrem Metzger?

Weil er ganz nett ist! Und vor allem, weil ich beraten und gut bedient werde und ich weiß, woher die Produkte kommen, die ich kaufe.

An welches Bild erinnert Sie der handwerkliche Metzger?

Es erinnert mich an gutes Fleisch und an kulinarische Genüsse. In einem Wort: an die Freuden des Lebens.

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



Reber, Ernst Sutter AG
Güterstrasse 12a, CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch

Annick Jeanmairet

Animatrice de l'émission «Pique-assiette» sur la RTS



Moderatorin der Sendung «Pique-assiette» auf RTS

Welchen Platz nehmen Fleischspezialitäten in Ihren Essensgewohnheiten ein?

Ich esse nur gelegentlich Fleisch. Das liegt an meinen persönlichen Vorlieben, es ist aber auch eine Frage der Ethik: Der übermässige Konsum von Fleisch hat schreckliche Folgen für die Tierhaltung (industrielle Züchtung und Haltung), die Umwelt und die Gesundheit. Das weiß man jetzt besser denn je. Ich habe vor kurzem «La cause des vaches» (übersetzt: die Sache der Kühe) vom französischen Autor Christian Laborde gelesen. Dieses Buch ist eine richtige Anklagerede gegen die «Ferme des mille vaches» (übersetzt: Der Bauernhof der tausend Kühe). Grosser, industrieller Rinderbetrieb im Norden Frankreichs) und eine Liebeserklärung für die Kühe. Ich sage wie Christian Laborde laut und deutlich «I love you my vache». Ich esse lieber weniger Fleisch, dafür gutes Fleisch, das von einem Tier kommt, welches respektvoll und in guten Verhältnissen gezüchtet wurde.

Welches Fleischgericht würden Sie bei einem Essen mit Freunden zubereiten und weshalb?

Das hängt von der Jahreszeit und meiner Laune ab. Im Winter mag ich besonders Schmorgerichte wie eine Daube provençale, eine Art Rindsschmorbraten aus dem Süden. Mir liegt es auch am Herzen, die Preisgünstigen Teilstücke zu verteidigen. Für mich gibt es nicht einerseits Edelstücke und andererseits die günstigeren Stücke. Es hängt alles davon ab, was man aus ihnen macht. Heute tendiert man leider dazu, nur noch die zarten Fleischstücke zu essen und man ist nicht mehr in der Lage, sich das ganze Tier zu Nutze zu machen. Im französischen Volksmund sagt man «Tout est bon dans le cochon» und ich finde, dass dies auch für die anderen Tiere gilt.

Welches Fleischstück mögen Sie am besten und warum?

Wie eben erwähnt habe ich keines. Wenn ich eine Rindstagliata (eine Art Carpaccio, die man kurz anbratet) zubereiten möchte, werde ich mich für ein Huftfilet oder ein Rinds-Mittelstück entscheiden.

Quelle place occupent les spécialités de boucherie-charcuterie dans vos habitudes alimentaires ?

Je suis une mangeuse de viande occasionnelle. Pour des questions de goût, mais aussi d'éthique: la surconsommation de viande, on le sait plus que jamais, a des conséquences épouvantables sur les animaux (élevage industriel), l'environnement, et la santé. J'ai lu récemment «La cause des vaches», de l'écrivain français Christian Laborde, qui est un véritable réquisitoire contre la Ferme des mille vaches. C'est une déclaration d'amour aux vaches. Comme lui, je l'affirme haut et fort: «I love you my vache». Je préfère manger peu de viande, mais de la bonne viande, élevée dans des bonnes conditions, dans le respect de l'animal.

Quel plat à base de viande cuisinez-vous lors d'un souper entre amis et pourquoi ?

Tout dépend de la saison et de l'humeur. En hiver, j'adore les plats mijotés, comme la daube provençale, sorte de boeuf bourguignon du Sud. J'ai à cœur de défendre ce qu'on appelle «les bas morceaux». Pour moi, il n'y a pas des morceaux nobles d'un côté, et des bas morceaux de l'autre. Tout dépend de ce que l'on en fait. Aujourd'hui malheureusement, on a tendance à ne manger que les morceaux tendres, à griller, et on ne sait plus exploiter la totalité de la bête. Or, il n'y a pas que dans le cochon que tout est bon!

Quel est votre morceau préféré et pourquoi ?

Comme je viens de le dire, je n'en ai pas. Si je veux cuisiner une tagliata de boeuf (sorte de carpaccio juste saisi à l'extérieur), je vais opter pour du cœur de rumsteak, ou alors de la poire. Cette dernière fait partie des «morceaux du boucher»; elle est moins chère et tout aussi tendre. Si je prévois un plat mijoté, j'opte pour de la palette, de l'épaule, ou d'autres morceaux à cuire longtemps.

Quel est votre lien avec le terroir ?

Essentiel. Je dois savoir d'où vient ce que je

mange, et comment l'aliment a été cultivé ou élevé (s'il s'agit de viande). C'est un enjeu majeur pour l'avenir. C'est le consommateur qui décidera dans quelle direction doivent aller l'élevage et l'agriculture.

A quel moment de l'année préférez-vous manger de la viande ?

Aucun en particulier. J'aime surtout découvrir les spécialités régionales lorsque je voyage. J'ai eu la chance de faire un séjour dans l'Aubrac, et j'ai été impressionnée par la viande éponyme. Mais si on reste en Suisse, je suis aussi épataée par la Simmenthal, l'Hérens, ou encore par le porc laineux, dont j'apprécie la finesse et la couleur de la chair. Si je peux soutenir les filières qui permettent de sauver des races traditionnelles, je le fais. Et ce à tout moment de l'année.

Quel est le plat à base de viande le plus «inédit» que vous ayez mangé ?

Je n'ai pas eu besoin d'aller très loin. Car pour moi, la longeole genevoise (désormais protégée par une IGP) est totalement exotique : son mélange de gras, de maigre, de couenne et d'aromates (fenouil en particulier) confèrent à cette saucisse une texture et un goût vraiment singuliers. On adore ou on déteste. Personnellement, j'adore.

Pourquoi préférez-vous acheter de la viande chez votre artisan boucher-charcutier ?

Car je peux discuter avec lui et profiter de ses conseils. Un bon boucher, c'est aussi une double garantie: celle de la provenance de la viande, et le fait que chaque morceau est traité de manière particulière (on ne rassit pas une épaule aussi longtemps qu'un filet).

Quelles images évoquent pour vous l'artisan boucher-charcutier ?

Des images qui, je l'espère, ne vont pas bientôt évoquer un passé révolu.

Letzteres wird oft unterbewertet, es ist billiger und ebenso zart. Wenn ich im Sinn habe, gekochte Gerichte vorzubereiten, wähle ich eine Schulterspitze oder andere Stücke, die man lange kochen muss.

Wie stehen Sie zu heimischen und regionalen Produkten?

Sie sind mir sehr wichtig. Ich muss wissen woher die Nahrungsmittel kommen, die ich esse, und wie diese Nahrungsmittel angebaut oder gezüchtet wurden. Das ist eines der Hauptprobleme, die wir in Zukunft haben werden. Der Konsument wird entscheiden, in welche Richtung die Züchtung und die Landwirtschaft sich entwickeln sollen.

Zu welcher Jahreszeit essen Sie besonders gerne Fleisch?

Da gibt es keine im Besonderen. Ich mag es vor allem, regionale Spezialitäten zu entdecken wenn ich auf Reisen bin. Ich hatte das Glück, das Aubrac besuchen zu können und ich war beeindruckt vom Fleisch, das vom Aubrac-Rind kommt. Wenn wir aber in der Schweiz bleiben, bin ich auch begeistert vom Simmentaler Rind und vom Eringerrind, aber auch vom Mangalitza-Schwein, bei dessen Fleisch ich die Farbe und die Finesse schätze. Wenn es Wege gibt, die traditionellen Rassen zu schützen, unterstütze ich sie. Und dies über das ganze Jahr.

Welches war das originellste Fleischgericht, dass Sie je gegessen haben?

Dafür muss ich nicht weit weg gehen. Ich finde die Longeole aus dem Kanton Genf (die nun durch ein IGP beschützt ist) total exotisch. Die Mischung aus fettem und magerem Fleisch sowie Schwarze und Gewürze (vor allem auch Fenchel) geben dieser Wurst wirklich eine einzigartige Textur und einen einzigartigen Geschmack. Man liebt es oder man hasst es. Ich persönlich liebe es.

Warum kaufen Sie Ihr Fleisch lieber bei Ihrem Metzger?

Weil ich mit ihm diskutieren kann und von seinen Ratschlägen profitieren kann. Ein guter Metzger ist auch eine doppelte Garantie: Man weiß genau, wo das Fleisch herkommt und jedes Stück wurde auf besondere Art und Weise behandelt (man lagert ein Schulterstück nicht gleich lange wie ein Filet).

An welches Bild erinnert Sie der handwerkliche Metzger?

Hoffentlich an ein Bild, dass nicht schon bald an vergangene Zeiten erinnern wird.

Nos médallés fribourgeois

Unsere Freiburger Medaillengewinner

4

1 Blanc SA, Châtel-Saint-Denis

Saucisse à rôtir de porc aux tomates séchées et basilique	Argent
Saucisse à rôtir de porc aux olives noires et graines de fenouil	Argent
Jambon aux asperges	Or
Terrine de campagne à l'ancienne	Argent



2

Boucherie de Marsens Sàrl, Marsens

Jambon modèle	Argent
Saucisson	Argent



1

2 Boucherie Yerly Sàrl, Rossens

Terrine de campagne à l'ancienne	Or
Gratin «maison»	Argent
Lard séché de la Petite Sarine	Bronze



1

Christian & Antoinette Deillon Boucherie, Romont

Jambon rond	Bronze
Sauce au poivre vert	Or
Saucisson fribourgeois	Or



1

Droux et fils, Estavayer-le-Lac

Saucisse à rôtir de veau	Bronze
Noix de jambon cru au poivre	Argent
Lard séché aux herbes du Valais	Or
Saucisson fumé à la borne	Bronze
Saucisson aux truffes	Argent



1

3 Fleisch und Brau AG, St. Ursen

Bierwurst	Bronze
Grillbratwurst	Gold
Wienerli	Silber



1

4 La Jambonnière SA, Mézières

Jambon à l'os de la borne	Or
Lard de la borne	Or
Lard sec aux herbes	Argent
Saucisson fumé de la borne	Or
Saucisson sec de porc	Argent



1

Metzgerei Klaus, Plaffeien

Spare Ribs zum Grillieren	Gold
Schwarzseewurst zum Rohessen	Bronze



1

Paulimetzg, Murten

Hausgemachte Murtner Streichleberwurst	Gold
Murtner Trockenwurst	Bronze



1

5 Au Jambon d'Or, Prez-vers-Siviriez



1



1



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer Poulet- und Trutenfleisch.

frifag
Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

frifag märwil ag, Doris Hirt, Filiale Bern
Lyssstrasse 14b, 3053 Deisswil, Tel. 031 934 55 11, www.frifag.ch



naturaCHIMICA

Votre laboratoire pour le contrôle
de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux
et de l'hygiène de votre personnel

Un rabais de 15% est accordé aux membres de l'association

Avenue Général-Guisan 30 B
CH - 1800 Vevey
Tél. 021 923 55 68
Fax 021 922 92 20

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



STS 393

7

Contactez-nous !

Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg

Rue de la Condémine 56
CP 2175
1630 Bulle 2

Tél. 026 919 87 50
E-mail clement.castella@fpe-ciga.ch
Site www.bouchers-fribourgeois.ch

Informations et documents
www.metzgerei.ch (F + D)
www.swissmeatpeople.ch (D)

<https://www.facebook.com/bouchersfribourgeois>

Kontaktieren Sie uns!

Metzgermeisterverband des Kantons Freiburg

Rue de la Condémine 56
CP 2175
1630 Bulle 2

Informationen und Dokumente
www.metzgerei.ch (F + D)
www.swissmeatpeople.ch (D)

<https://www.facebook.com/bouchersfribourgeois>

IMPRESSIONS

Photos / Fotos : © Terroir Fribourg
Graphisme / Grafiker : Agence DEP/ART

Tirage / Auflage
1'200 exemplaires

Textes et photos

Texte und Fotos
Clément Castella
clement.castella@fpe-ciga.ch
026 919 87 50

L'Echaine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

- Roh- und Kochpökewaren
- Marinaden
- Koch- und Brühwurst
- Zusatzstoffe
- Rohwurst
- Convenience-Produkte
- Panaden & Paniermehle
- Individuelle Kundenlösungen

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis food solutions

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 rôtir, 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

Pour l'énergie...

SUTTERO

Ernst Sutter AG . AV. du Chablais 18 . CH-1008 Prilly
021 / 621 70 30 . 021 / 621 70 35
www.suttero.ch

...et le plaisir!

Au service de l'industrie suisse de la viande

CENTRAVO
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA

GZM

swiss nutri Valor

Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac