

# La Feuille

# Das Karree



## L'ASSOCIATION A (ENFIN) FÊTÉ SES 100 ANS!

Retour en images de la fête



## DER VERBAND HAT (ENDLICH) SEIN 100-JÄHRIGES JUBILÄUM GEFEIERT!

Bilder von den Festlichkeiten

### Agenda

15 juillet 2022	Apéritif de remise des diplômes aux apprentis, chez Blanc, à Matran
3 septembre 2022	Championnat de désossage, Langnau i. E
du 7 au 11 septembre 2022	Swiss Skills – Championnat suisse des bouchers-charcutiers, Bea Expo, Berne
16 septembre 2022	Bénichon des entreprises, Espace Gruyère, Bulle
24-25 septembre 2022 & 1-2 octobre 2022	Fête des Fêtes, Ballenberg (BE)
9 novembre 2022	Assemblée des délégués, Spiez
du 30 novembre au 4 décembre 2022	Salon Suisse des Goûts et Terroirs, Bulle
15. Juli 2022	Aperitif zur Diplomübergabe an die Lehrlinge, chez Blanc, in Matran
3. September 2022	Meisterschaft im Ausbeinen, Langnau i. E
7. – 11. September 2022	Swiss Skills – Schweizer Meisterschaft der Fleischfachleute, Bea Expo, Bern
16. September 2022	Kilbi der Firmen, Espace Gruyère, Bulle
24. – 25. September 2022 & 1. – 2. Oktober 2022	Fest der Feste, Ballenberg (BE)
9. November 2022	Delegiertenversammlung, Spiez
30. November bis 4. Dezember 2022	Schweizer Gastromesse Goûts & Terroirs, Bulle

### Sommaire / Inhalt

Le petit mot du comité du 100 <sup>ème</sup> .....	2
Les bouchers fribourgeois ont fêté leur 100 <sup>ème</sup> anniversaire .....	3
Portrait de Frédéric Liard.....	5
Recommandation des prix de vente .....	5
News .....	7
La recette .....	8
Das kleine Wort des Organisators des 100-jährigen Jubiläums.....	2
Die Freiburger Fleischfachleute haben ihren 100. Geburtstag gefeiert.....	4
Steckbrief von Frédéric Liard .....	6
Empfehlungen für Verkaufspreise .....	6
News .....	7
Das Rezept.....	8

Das akkreditierte Labor für die Kontrolle  
der **Produktequalität**, der **Hygiene Ihrer Mitarbeiter**  
sowie der **Betriebshygiene**

Verbandsmitglieder nutzen das attraktive QKS-Jahresabonnement des ABZ Spiez (inkl. Kurierdienst).

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

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

Schachenstr. 43  
CH-3700 Spiez  
033 650 81 81  
033 654 41 94

qks@abzspiez.ch  
www.abzspiez.ch

«Die erschti 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

  
Ä Portion Tradition.

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

## Que la fête fut belle... mais

Les festivités du 100ème anniversaire et du Congrès de l'UPSv sont maintenant derrière nous. La fête fut magnifique et c'est avec une grande satisfaction que nous avons pris note des retours plus que positifs reçus de la part des participants.

Les lumières sont éteintes et les confettis jonchent le sol de la salle des fêtes. Les excellents repas appréciés pendant ce week-end laissent place à une amertume, voire à un léger mal de tête! L'alcool? Peut-être, mais plutôt la déception de n'avoir pas pu compter sur tous les membres de notre association autour de ce beau projet. 16 membres à l'assemblée cantonale et 8 au congrès (y compris le comité d'organisation) c'est peu, très peu, trop peu! Nous vous avons donné l'occasion de montrer une belle facette de notre corporation mais pour que cela ait un impact, il aurait fallu que tout le monde y participe. Alors que notre métier est sous pression, que les attaques sur la viande, sur l'élevage, sur le contenu de nos assiettes est journalier, l'individualisme n'est pas la réponse. Plus que jamais être soudés et unis est la meilleure solution pour un avenir dégagé et serein.

Nous, membres du comité d'organisation du 100<sup>ème</sup> anniversaire, sommes fiers d'avoir rempli notre mission. Faire plaisir aux personnes qui étaient présentes. Il est tout de même dommage que nombre de nos membres aient manqué cette belle occasion de se retrouver pour célébrer notre si beau métier.

Au nom du comité d'organisation  
**Gérard Yerly**



## Wie schön war das Fest...aber

Die Feierlichkeiten zum 100-jährigen Jubiläum und zum SFF-Kongress liegen nun hinter uns. Es war ein wunderbares Fest und wir haben mit grosser Zufriedenheit die mehr als positiven Rückmeldungen der Teilnehmer zur Kenntnis genommen.

Die Lichter sind aus und das Konfetti liegt auf dem Boden der Festhalle verstreut. Die ausgezeichneten Mahlzeiten, die wir an diesem Wochenende genossen haben, machen Platz für einen bitteren Nachgeschmack, ja sogar für leichte Kopfschmerzen! Der Alkohol? Vielleicht, aber eher die Enttäuschung darüber, dass wir nicht auf alle Mitglieder unseres Vereins rund um dieses schöne Projekt zählen konnten. 16 Mitglieder bei der Kantonalversammlung und 8 beim Kongress (einschließlich des Organisationskomitees) sind wenig, sehr wenig, zu wenig! Wir haben Ihnen die Gelegenheit gegeben, eine schöne Facette unseres Berufsstandes zu zeigen, aber um eine Wirkung zu erzielen, hätten alle daran teilnehmen müssen. Während unser Beruf unter Druck steht, die Angriffe auf Fleisch, auf die Viehzucht und auf den Inhalt unserer Teller täglich sind, ist Individualismus nicht die Antwort. Mehr denn je ist es die beste Lösung, zusammenzuhalten und sich zu vereinen, um eine freie und heitere Zukunft zu haben.

Wir, die Mitglieder des Organisationskomitees des 100-jährigen Jubiläums, sind stolz darauf, unsere Mission erfüllt zu haben. Den Menschen, die anwesend waren, eine Freude zu bereiten. Trotzdem ist es schade, dass viele unserer Mitglieder diese schöne Gelegenheit verpasst haben, sich zu treffen und unseren so schönen Beruf zu feiern.

Im Namen des Organisationskomitees  
**Gérard Yerly**

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft

 **CENTRAVO** <sup>CH</sup>  
SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA





Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe  
www.centravo.ch



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

# MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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



PACOVIS.CH

Happy to Serve.

**pacovis**

## Les bouchers fribourgeois ont fêté leur 100<sup>ème</sup> anniversaire

Après deux ans de report, notre association a enfin pu célébrer ses 100 ans d'existence, le 30 avril dernier à Fribourg. Après l'assemblée générale, les membres et invités présents ont pu profiter d'un apéritif, suivi d'un repas de gala à la Salle Grenette à Fribourg. Voici quelques photos de cette fête tant attendue.



## L'Echine d'Or

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE ET CHEVALINE

Route de Belfaux 11 026/347.15.30 www.lechinedor.ch  
1762 Givisiez



La manufacture  
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch



naturachimica



Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft  
Centre de formation pour l'économie carnée suisse  
Centro di formazione per l'economia della carne svizzera

Votre laboratoire accrédité pour le contrôle

de la qualité de vos produits, de l'hygiène de vos locaux

et de l'hygiène de votre personnel

Pour les membres de l'Association il y a la possibilité de souscrire à un abonnement attractif QKS auprès d'ABZ Spiez (incl. Les entreprises de livraison).

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

Schachenstr. 43  
CH-3700 Spiez  
033 650 81 81  
033 654 41 94

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

qks@abzspiez.ch  
www.abzspiez.ch



# L'Echine d'Or

Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

Route de Belfaux 11  
1762 Givisiez

026/347.15.30

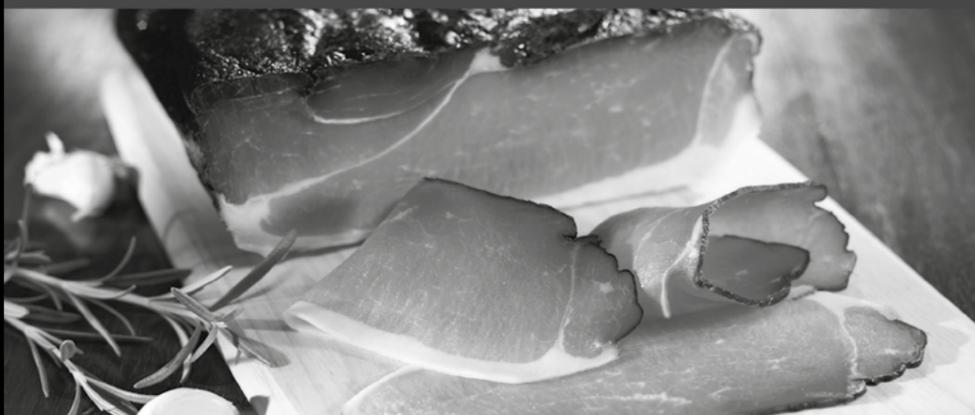
www.lechinedor.ch

# Die Freiburger Fleischfachleute haben ihren 100. Geburtstag gefeiert

Nachdem das Fest insgesamt um 2 Jahr verschoben wurde, konnte unser Verein am 30. April in Freiburg endlich sein 100-jähriges Bestehen feiern. Nach der Generalversammlung genossen die anwesenden Mitglieder und Gäste einen Aperitif, gefolgt von einem Gala-Essen in der Salle Grenette in Freiburg. Hier finden Sie einige Fotos von diesem lang ersehnten Fest.



## Für Fleischliebhaber Pour les amateurs de viande



Ihr Partner für Frischfleisch und Fleischwaren.  
Votre partenaire pour la viande fraîche et les produits carnés.

ERNST SUTTER

### 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

**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 • Bœux 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

# Portrait

## Frédéric Liard, Boucherie du Centre, Bulle

Après son apprentissage et plusieurs années d'expérience, Frédéric Liard a repris la Boucherie du Centre à Bulle le 1<sup>er</sup> janvier 2020, juste avant la pandémie. Un an plus tard, au printemps 2021, il a rejoint le comité de l'association, afin de s'engager pour la branche et la formation. Il revient sur ces deux ans bien chargés et tire un premier bilan de ses nouveaux engagements.

Frédéric Liard a débuté son apprentissage en 2010, à la Boucherie de Marsens. Le métier, il l'a découvert à travers des stages, lui qui pensait d'abord se tourner vers la cuisine: « Lors de mon premier stage dans un restaurant, on m'a recommandé d'aller découvrir aussi d'autres métiers en lien avec la gastronomie. J'ai donc fait des stages en fromagerie et en boucherie, et c'est finalement ce dernier domaine qui m'a le plus plu. C'était un peu une révélation. »

À la fin de son apprentissage, Frédéric Liard est resté encore un an à la Boucherie de Marsens avant d'entreprendre une maturité professionnelle: « J'avais dans l'optique de faire l'école d'ingénieur agroalimentaire. Mais après un an de matu, je me suis rendu compte que j'avais envie de travailler et non pas de faire des études. » Il a ensuite été engagé à la Boucherie Gremaud à Bulle jusqu'à fin 2018, puis à la Boucherie du Centre à Bulle dès le 1<sup>er</sup> janvier 2019, avant de la reprendre au 1<sup>er</sup> janvier 2020, quelques mois avant de fêter ses 25 ans.

À côté de son activité, Frédéric Liard fait également partie du collègue d'experts depuis 2019 et souhaite suivre les cours de formateur en 2023: « J'ai actuellement une apprentie gestionnaire de détail en 3<sup>ème</sup> année et un apprenti boucher-charcutier de 1<sup>ère</sup> année. J'aimerais bien avoir toujours au moins un apprenti, car la formation me tient beaucoup à cœur et je souhaite rester à jour dans ce domaine. »

Deux ans plus tard, le jeune patron raconte qu'il a eu des hauts et des bas. Il a dû apprendre de nombreux aspects sur le tas – comme la gestion d'équipe et les tâches administratives – et surtout faire face à une pandémie deux mois à peine après la



reprise de la boucherie. Mais l'important pour lui est de savoir se remettre en question pour essayer de toujours faire au mieux et de mettre l'accent sur les fondamentaux, comme le service à la clientèle.

Dès sa reprise de la boucherie, Frédéric Liard a été approché par son ancien patron et formateur, Norbert Tinguely, afin de rejoindre le comité de l'association fribourgeoise: « Au début, j'avais déjà assez de soucis à gérer et il fallait que je me mette en route. J'ai donc attendu 2021 pour accepter. » Pour lui, la motivation principale était de s'investir pour le futur du métier: « Je suis très reconnaissant envers les personnes qui m'ont formé. C'est important de s'engager aussi, sinon nous n'aurons plus de personnel qualifié

disponible. » Il est également convaincu que le seul moyen de faire avancer les choses est ensemble, grâce à l'association.

Ce qu'il aime dans le fait de faire partie du comité, c'est de pouvoir être au courant de ce qui se passe depuis le noyau et d'avoir la possibilité de donner son avis. Sans oublier la bonne ambiance et les précieux échanges avec les collègues: « Notre opinion est toujours prise en compte, sans être jugé. C'est une chance de travailler ensemble entre artisans passionnés, qui aiment le métier, et dont le but est de faire avancer la branche. Faire partie du comité, ce n'est de loin pas une corvée mais une super expérience, importante pour la défense de notre métier. »

Anaïs Bourbia

## Recommandation des prix de vente

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
<b>Viande de bœuf</b>	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Juin 2022 Natura Beef	Juin 2022 Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Rumsteck		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Filet		Fr. 116.50	Fr. 99.00
Steak (noix ou coin)		Fr. 57.50	Fr. 60.00
Entrecôte parisienne		Fr. 65.50	Fr. 67.00
Ragoût		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Côté de bœuf		Fr. 47.50	Fr. 65.00
<b>Viande de porc</b>		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 56.00
Tranche dans le filet		Fr. 39.50	Fr. 35.50
Tranche dans le cou		Fr. 25.50	Fr. 17.00
Côtelette		Fr. 25.00	Fr. 22.00
Lard frais		Fr. 17.50	Fr. 23.00
Emincé		Fr. 27.00	Fr. 18.00
Saucisse à rôtir		Fr. 25.60	Fr. 28.00
<b>Viande de veau</b>		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 94.50	Fr. 94.50
Escalope		Fr. 90.50	Fr. 86.50
Rôti épaule		Fr. 45.00	Fr. 53.00
Emincé		Fr. 57.00	Fr. 86.50
Côtelettes		Fr. 63.00	Fr. 66.50

ARTICLES	PRIX DE VENTE	COOP	MIGROS
<b>Préparation de viande</b>	PROPOSÉ PAR VOTRE BOUCHER	Juin 2022	Juin 2022
Steak haché		Fr. 27.50	Fr. 24.60
Brochette mixed grill		Fr. 48.50	Fr. 42.00
Viande hachée		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Cordon bleu de porc		Fr. 28.00	Fr. 30.50
Tranche panée de porc		Fr. 26.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 20.80
Steak de cheval		Fr. 39.50	Fr. 52.00
<b>Volaille fraîche</b>		Coop Natura Plan	De La Région
Filet de poulet (CH)		Fr. 35.00	Fr. 33.50
Cuisse de poulet (CH)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Emincé de poulet (CH)		Fr. 35.00	Fr. 33.50
Tranche de dinde import DEU		Fr. 29.50	Fr. 20.00
<b>Viande d'agneau</b>		(Suisse)	(Suisse)
Gigot frais s/os du quasi (CH)		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks d'agneau (import)		Fr. 62.50	Fr. 63.00
Quasi d'agneau (import)		Fr. 49.50	-
Filet d'agneau (import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

# Steckbrief

## Frédéric Liard, Boucherie du Centre, Bulle

Nach seiner Lehre und mehreren Jahren Erfahrung übernahm Frédéric Liard am 1. Januar 2020, kurz vor der Pandemie, die Boucherie du Centre in Bulle. Ein Jahr später, im Frühjahr 2021, trat er dem Vorstand des Verbands bei, um sich für die Branche und die Ausbildung zu engagieren. Er blickt auf diese zwei arbeitsreichen Jahre zurück und zieht eine erste Bilanz seines neuen Engagements.

Frédéric Liard begann seine Lehre im Jahr 2010 in der Metzgerei in Marsens. Den Beruf hat er durch Praktika kennengelernt, obwohl er ursprünglich vorhatte, sich der Küche zuzuwenden: «Bei meinem ersten Praktikum in einem Restaurant wurde mir empfohlen, auch andere Berufe im Zusammenhang mit der Gastronomie zu entdecken. Ich habe also Praktika in einer Käserei und einer Metzgerei gemacht, wobei mir der letztgenannte Bereich am besten gefallen hat. Es war sozusagen eine Offenbarung».

Nach Abschluss seiner Lehre blieb Frédéric Liard noch ein Jahr in der Metzgerei von Marsens, bevor er die Berufsmatura absolvierte: «Ich hatte vor, die Schule für Lebensmittelingenieure zu besuchen. Aber nach einem Jahr Matura merkte ich, dass ich arbeiten und nicht studieren wollte.» Daraufhin war er bis Ende 2018 in der Metzgerei Gremaud in Bulle angestellt und ab dem 1. Januar 2019 in der Boucherie du Centre in Bulle, die er am 1. Januar 2020 übernahm, wenige Monate bevor er seinen 25. Geburtstag feierte.

Neben seiner Tätigkeit ist Frédéric Liard seit 2019 auch Mitglied des Expertenkollegiums und möchte 2023 die Ausbilderkurse absolvieren: «Ich habe derzeit eine Auszubildende zur Detailhandelsfachfrau im dritten Lehrjahr und einen Auszubildenden zum Metzger im ersten Lehrjahr. Ich würde gerne immer mindestens einen Auszubildenden haben, da mir die Ausbildung sehr am Herzen liegt und ich in diesem Bereich auf dem Laufenden bleiben möchte.»

Zwei Jahre später erzählt der junge Chef, dass er viele Höhen und Tiefen erlebt hat. Er musste viele Dinge «on the job» lernen – wie Teamführung und Verwaltungsaufgaben – und vor allem mit einer Pandemie zurechtkommen, nur zwei Monate nachdem



er die Metzgerei übernommen hatte. Das Wichtigste für ihn war jedoch, sich selbst in Frage zu stellen, um zu versuchen, immer das Beste zu tun, und sich auf die Grundlagen zu konzentrieren, wie den Kundenservice.

Gleich nach der Übernahme der Metzgerei wurde Frédéric Liard von seinem ehemaligen Chef und Ausbilder Norbert Tinguely angesprochen, ob er dem Vorstand des Freiburger Verbands beitreten wolle: «Am Anfang hatte ich schon genug Sorgen und musste mich erst einmal auf den Weg machen. Daher habe ich erst 2021 zugesagt». Für ihn war die Hauptmotivation, sich für die Zukunft des Berufs einzusetzen:

«Ich bin den Leuten, die mich ausgebildet haben, sehr dankbar. Es ist wichtig, sich auch zu engagieren, da wir sonst keine verfügbaren Fachkräfte mehr haben werden.» Er ist auch davon überzeugt, dass wir nur gemeinsam etwas erreichen können, dank des Verbands.

An der Mitgliedschaft im Vorstand gefällt ihm, dass er vom Kern aus über die Geschehnisse informiert wird und die Möglichkeit hat, seine Meinung zu äussern. Nicht zu vergessen die gute Atmosphäre und der wertvolle Austausch mit den Kollegen: «Unsere Meinung wird immer berücksichtigt, ohne dass wir verurteilt werden. Es ist eine Chance, unter leidenschaftlichen Handwerkern zusammenzuarbeiten, die ihren Beruf lieben und deren Ziel es ist, die Branche voranzubringen. Teil des Komitees zu sein, ist bei weitem keine lästige Pflicht, sondern eine grossartige Erfahrung, die für die Verteidigung unseres Berufs wichtig ist.»

Anaïs Bourbia

Übersetzung: Jessica Danthe



## Detailverkaufspreise

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>Juni 2022</b>	<b>Juni 2022</b>
<b>Rindfleisch</b>		Natura Beef	Simmental
Entrecôte		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Rumpsteak		Fr. 98.50	Fr. 85.00
Filet		Fr. 116.50	Fr. 99.00
Plätzli, Nuss od. Eckstück		Fr. 57.50	Fr. 60.00
Pariser Entrecôte		Fr. 65.50	Fr. 67.00
Ragout		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Rinderkotelett		Fr. 47.50	Fr. 65.00
<b>Schweinefleisch</b>		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 59.50	Fr. 56.00
Nierstückplätzli		Fr. 39.50	Fr. 35.50
Halsplätzli		Fr. 25.50	Fr. 17.00
Koteletts		Fr. 25.00	Fr. 22.00
Frischer Speck		Fr. 17.50	Fr. 23.00
Geschnetzeltes		Fr. 27.00	Fr. 18.00
Schweinbratwurst		Fr. 25.60	Fr. 28.00
<b>Kalbfleisch</b>		Seulement Natura	Terra Suisse
Filet mignon		Fr. 94.50	Fr. 94.50
Plätzli Stotzen		Fr. 90.50	Fr. 86.50
Schulterbraten		Fr. 45.00	Fr. 53.00
Geschnetzeltes		Fr. 57.00	Fr. 86.50
Kalbskoteletts		Fr. 63.00	Fr. 66.50

ARTIKEL	VERKAUFSPREIS	COOP	MIGROS
	<b>BEI IHREM FLEISCHFACHMANN</b>	<b>Juni 2022</b>	<b>Juni 2022</b>
<b>Pfannenfertiges</b>			
Hackplätzli		Fr. 27.50	Fr. 24.60
Mixed-Grill Spiessli		Fr. 48.50	Fr. 42.00
Hackfleisch		Fr. 39.00	Fr. 33.00
Schweins Cordon'Bleu		Fr. 28.00	Fr. 30.50
Schweins schnitzel paniert		Fr. 26.50	Fr. 22.00
Merguez		Fr. 27.50	Fr. 20.80
Pferdesteak		Fr. 39.50	Fr. 52.00
<b>Pouletfleisch frisch</b>		Coop Natura Plan	Aus der Region
Pouletbrust (Schweiz)		Fr. 35.00	Fr. 33.50
Pouletschenkel (Schweiz)		Fr. 15.00	Fr. 23.00
Pouletgeschnetzeltes (Schweiz)		Fr. 35.00	Fr. 33.50
Trutenschnitzel DEU		Fr. 29.50	Fr. 20.00
<b>Lammfleisch</b>		(Schweiz)	(Schweiz)
Gigot m. B. o. Huftknochen		Fr. 52.50	Fr. 51.00
Racks (Import)		Fr. 62.50	Fr. 63.00
Lammhüftli (Import)		Fr. 49.50	-
Lammfilet (Import)		Fr. 58.00	Fr. 51.50

# LE POINT DE VENTE IDÉAL DE VOTRE BOUCHERIE-TRAITEUR DANS LE PREMIER ÉCOQUARTIER DU CANTON DE FRIBOURG!

Surface à louer pour une boucherie dans le nouveau centre commercial du quartier de l'Ancienne Papeterie à Marly, qui comptera à terme près de 1'200 logements et 800 places de travail.

Pour plus d'informations, vous pouvez consulter notre site: [www.realexpert.ch/anura](http://www.realexpert.ch/anura) ou nous écrire: [marguet@realexpert.ch](mailto:marguet@realexpert.ch)



A LOUER

## NEWS

### Remise des diplômes 2022

Une nouvelle fois cette année, notre Association et la Commission de formation professionnelle vont organiser et offrir le traditionnel apéritif à la volée de diplômé-e-s CFC et AFP. Il aura lieu le 15 juillet, au restaurant « Chez Blanc » à Matran. Nous nous réjouissons de vivre ce moment aux côtés des nouvelles et nouveaux diplômé-e-s.

### Venez nous rejoindre au comité!

Nous sommes à la recherche d'un ou plusieurs membres motivés à nous rejoindre au sein du comité de l'association. Aujourd'hui plus que jamais, il est important de s'investir pour défendre notre branche et assurer le futur de notre métier. Faire partie du comité, c'est l'opportunité de se tenir informé de tout ce qui se passe dans notre domaine, de donner son avis et de faire avancer les choses. Sans oublier les échanges, la convivialité et le partage entre collègues. N'hésitez pas à vous adresser à notre secrétariat si vous avez des questions. On compte sur vous!

## NEWS

### Diplomübergabe 2022

Auch in diesem Jahr werden unser Verband und die Berufsbildungskommission den traditionellen Aperitif für den Jahrgang der EFZ- und EBA-Absolventinnen und -Absolventen organisieren und anbieten. Er wird am 15. Juli im Restaurant «Chez Blanc» in Matran stattfinden. Wir freuen uns darauf, diesen Moment gemeinsam mit den neuen Absolventinnen und Absolventen zu erleben.

### Kommen Sie zu uns in den Vorstand

Wir sind auf der Suche nach einem oder mehreren motivierten Mitgliedern, die sich uns im Vorstand des Verbands anschliessen möchten. Heute ist es wichtiger denn je, sich für die Verteidigung unserer Branche einzusetzen und die Zukunft unseres Berufs zu sichern. Im Vorstand mitzuwirken, bietet die Möglichkeit, sich über alles, was in unserem Bereich passiert, zu informieren, seine Meinung zu äussern und die Dinge voranzutreiben. Nicht zu vergessen der Austausch, die Geselligkeit und das Teilen unter Kollegen. Zögern Sie nicht, sich an unser Sekretariat zu wenden, wenn Sie Fragen haben. Wir zählen auf Sie!



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](mailto:cedric.marti@bigler.ch)

**Joseph Altermatt**  
Mobile +41 79 568 24 92  
[joseph.altermatt@bigler.ch](mailto:joseph.altermatt@bigler.ch)

**Johann Stoll**  
Tel. +41 32 352 00 05

**Bigler**  
1816

Une part de tradition.

Bigler AG Fleischwaren Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | [www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)

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

PACOVIS.CH

Happy to Serve.

**pacovis**



## LA RECETTE Rosbif à l'huile aux fines herbes



Une recette de Viande Suisse

Pour 10 personnes

1 kg	entrecôte (rosbif) de bœuf suisse en un seul morceau	1,5 dl	huile de carthame
	Sel et poivre		Jus de citron
30 g	beurre à rôtir	1	pain paysan ou cuit au feu de bois
3 bouquets	fines herbes mélangées (par ex. thym, cerfeuil, ciboulette, basilic)		Fleur de sel

Temps actif : 15min

Durée totale : 1h20

1. Faire chauffer le beurre à rôtir dans une poêle et saisir le ros-bif de tous côtés. Saler et poivrer la viande. Faire cuire entre 35 et 40 minutes au four préchauffé à 175°C (température à cœur : 55°C). Sortir le ros-bif du four, l'envelopper dans une feuille d'aluminium et laisser reposer env. 20 minutes.
2. Pendant ce temps, hacher les fines herbes et mélanger avec l'huile de carthame. Assaisonner avec du sel, du poivre et le jus de citron. Couper le pain en tranches et le faire griller p. ex. au four pour qu'il soit croustillant.
3. Couper le ros-bif tiède en fines tranches, disposer sur le pain grillé, napper d'huile aux fines herbes et parsemer selon son goût de fleur de sel avant de servir.

Bon appétit!

## REZEPT Roastbeef mit Kräuteröl



Ein Rezept von Schweizer Fleisch

Für 10 Personen

1 kg	Entrecôte (Roastbeef) am Stück vom Schweizer Rind	1,5 dl	Distelöl
	Salz und Pfeffer		Zitronensaft
30 g	Bratbutter	1	Bauern- oder Holzofen-brot
3 Bund	gemischte Kräuter (z.B. Thymian, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum)		Meersalz-flocken (Fleur de sel)

Aktivzeit: 15min

Gesamtzeit: 1h20

1. Bratbutter in einer Pfanne erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten darin anbraten. Salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35–40 Minuten braten (Kerntemperatur: 55 °C). Roastbeef aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kräuter hacken und mit dem Distelöl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brot in Scheiben schneiden und z. B. im Backofen knusprig rösten.
3. Roastbeef lauwarm in feine Scheiben schneiden, auf das geröstete Brot geben, Kräuteröl darüber geben und nach Belieben mit Meersalz bestreut servieren.

Guten Appetit!

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO  
www.centravo.ch

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

# MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac



Die Manufaktur für  
Swiss Premium Chicken



Favorit Geflügel AG  
Industriering 36  
CH-3250 Lyss

favoritgefuegel.ch

IMPRESSUM

Textes/Texte : Anaïs Bourbia - anaïs.bourbia@fpe-ciga.ch  
Traduction/übersetzung : Jessica Danthe

Tirage/Auflage : 350 exemplaires  
Graphisme/Grafiker : Agence DEP/ART