

La Feuille

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

Das Karree

Zeitung des Fleischfachverbandes des Kantons Freiburg



UN AVANT-GOÛT D'ÉTÉ AVEC VOS ARTISANS BOUCHERS

UN AVANT-GOÛT D'ÉTÉ AVEC VOS ARTISANS BOUCHERS



**Les 7 règles d'or
pour réussir
sa grillade**

Les 7 règles d'or
pour réussir
sa grillade

David Blanc



**Mon coup
de coeur
viande**

Mon coup
de coeur
viande

Norbert Tinguely



**Sauce barbecue
maison**

Sauce barbecue
maison

Laurent Droux



**Bien choisir
son matériel**

Bien choisir
son matériel

Gérard Yerly

Pour l'énergie...



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

...et le plaisir!



Eminent

REBER

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

Les 7 règles d'or pour réussir sa grillade



David Blanc votre artisan boucher, Châtel-st-Denis

Les 7 règles d'or pour réussir sa grillade

Tempérer la viande 30 à 45 minutes à température ambiante, mais pas au soleil. La tempérer permet d'éviter un choc thermique qui peut altérer la qualité de la viande.

Préparez votre **matelas de braises** avec le plus grand soin. La réussite de votre grillade en dépend. La hauteur et la largeur du matelas est fonction de l'épaisseur de la viande et de la quantité.

Attendez toujours qu'une **couche de sandre blanche** soit apparue sur les braises pour commencer la cuisson.

Chauffez suffisamment la grille pour éviter que les viandes n'y adhèrent. Huilez la surface des poissons avant de les griller, mais jamais celles des viandes. Si vous utilisez une marinade, il faut égoutter soigneusement, voir même essuyer les tranches avant de les poser sur le grill.

N'utilisez jamais une fourchette pour manipuler la viande. Utilisez une spatule ou une pince.

Grillez les viandes au rayonnement de la braise, jamais juste au-dessus des flammes qui sont toujours au centre du grill.

Déplacez vos grillades si la braise s'enflamme sous la viande. Vous pouvez **mettre du sel sur les braises** pour stopper les flammes.

Tempérer la viande 30 à 45 minutes à température ambiante, mais pas au soleil. La tempérer permet d'éviter un choc thermique qui peut altérer la qualité de la viande.

Préparez votre **matelas de braises** avec le plus grand soin. La réussite de votre grillade en dépend. La hauteur et la largeur du matelas est fonction de l'épaisseur de la viande et de la quantité.

Attendez toujours qu'une **couche de sandre blanche** soit apparue sur les braises pour commencer la cuisson.

Chauffez suffisamment la grille pour éviter que les viandes n'y adhèrent. Huilez la surface des poissons avant de les griller, mais jamais celles des viandes. Si vous utilisez une marinade, il faut égoutter soigneusement, voir même essuyer les tranches avant de les poser sur le grill.

N'utilisez jamais une fourchette pour manipuler la viande. Utilisez une spatule ou une pince.

Grillez les viandes au rayonnement de la braise, jamais juste au-dessus des flammes qui sont toujours au centre du grill.

Déplacez vos grillades si la braise s'enflamme sous la viande. Vous pouvez **mettre du sel sur les braises** pour stopper les flammes.

Mon coup de coeur viande

Mon coup de coeur viande



Norbert Tinguely votre artisan boucher, Marsens

Le rack d'agneau

L'agneau est ma viande préférée. C'est la plus goûteuse et elle ne sent pas aussi fort que l'on pourrait parfois l'imaginer.

Je le prépare avec juste un peu de sel et de poivre pour garder le goût original. D'aucuns rajoutent des épices à grillade, c'est personnel.

Ensuite, trois minutes de chaque côté sur le grill pour bien saisir la viande ; et puis je finis le rack à feu doux. L'idéal c'est de le retirer de la cuisson lorsqu'il a 52 degrés à cœur.

Et pourquoi pas une petite sauce au romarin comme accompagnement ? réalisée avec le fond de cuisson.

Le rack d'agneau

L'agneau est ma viande préférée. C'est la plus goûteuse et elle sent très peu l'agneau. Le rack c'est le pavé d'agneau mais que du côté côtelette. Il est donc très facile à découper après la cuisson.

Je le prépare avec juste un peu de sel et de poivre pour garder le goût original. D'aucuns rajoutent des épices à grillade, c'est personnel.

Ensuite, trois minutes de chaque côté sur le grill pour bien saisir la viande ; et puis je finis le rack à feu doux. L'idéal c'est de le retirer de la cuisson lorsqu'il a 52 degrés à cœur.

Et pourquoi pas une petite sauce au romarin comme accompagnement ? réalisée avec le fond de cuisson.

MARMY
Viande en gros SA Estavayer-le-Lac

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 Schöblig
Schafsaftlinge 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

Bigler Vos partenaires de confiance.
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



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

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

Route de Belfaux 11
1762 Givisiez

026/347.15.30

www.lechinedor.ch

Sauce barbecue maison

Une sauce ultra goûteuse et qui se marie bien avec toutes sortes de grillades. Et qui se conserve plusieurs jours au frais.

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

20 min

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

5 cl de coca-cola
10 cl de ketchup
1 c à c de sauce anglaise (Sauce Worcestershire)
Sel, poivre
Couennes ou parures de jambon de campagne

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Réduire le coca-cola dans une casserole avec les couennes ou parures de jambon de campagne jusqu'à l'obtention de moins de 10 cl et filtrer pour ne garder que le liquide. Laisser refroidir.

ÉTAPE 2

Ajoutez le ketchup, la sauce anglaise et corriger l'assaisonnement

Sauce barbecue maison

Une sauce ultra goûteuse et qui se marie bien avec toutes sortes de grillades. Et qui se conserve plusieurs jours au frais.

TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

20 min

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

5 cl de coca-cola
10 cl de ketchup
1 c à c de sauce anglaise (Sauce Worcestershire)
Sel, poivre
Couennes ou parures de jambon de campagne

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Réduire le coca-cola dans une casserole avec les couennes ou parures de jambon de campagne jusqu'à l'obtention de moins de 10 cl et filtrer pour ne garder que le liquide. Laisser refroidir.

ÉTAPE 2

Ajoutez le ketchup, la sauce anglaise et corriger l'assaisonnement



Laurent Droux votre artisan boucher, Estavayer-le-Lac

Bien choisir et entretenir son matériel



Gérard Yerly votre artisan boucher, Rossens

J'ai une préférence pour les grills à charbon ou la cheminée. J'apprécie également de cuisiner à la plancha pour son côté « fun » et pratique ! Le grill à gaz, je le réserve pour les grandes quantités !

Charbon ou boulet?

Le charbon de bois parfume légèrement les grillades. Mais ses résidus de cendres sont très volatiles et peuvent gâcher les aliments. Il en faut aussi une grande quantité pour garder une durée de combustion constante et uniforme. La durée de combustion des boulets est plus lente et plus régulière.

Possible également de brûler sur le charbon des **sarments de vigne** pour amener à vos grillades un goût subtil et plutôt fin.



On trouve aussi, dans les commerces, **des copeaux de bois et des sciures aromatisés** que vous pourrez déposer sur votre charbon afin de donner un goût fumé à vos grillades. Mais attention, ça fonctionne uniquement avec des grills fermés !

Grill à charbon

Choisissez-le de bonne taille. Trop petit et vous serez vite limité pour griller plusieurs choses, trop grand et il vous faudra le double de charbon! La réussite d'une bonne grillade, c'est de prendre le temps d'allumer votre grill et de patienter afin que le charbon soit recouvert d'une fine pellicule de cendres blanches. Trop tôt et votre viande sera trop vite grillée, trop tard et vous n'aurez que l'apéro pour vous consoler.



Plancha

J'apprécie la rapidité de mise en route et la possibilité de faire un menu complet, de l'entrée au dessert. Privilégier un revêtement inox afin que vos viandes soient mieux grillées et pour une durée de vie infinie si vous l'entretenez comme il faut! L'utilisation d'une plancha est très saine car il n'y a besoin que de très peu de matière grasse.



Grill à gaz

D'une efficacité redoutable, il est l'ami de la plupart des foyers car simple d'utilisation et comme la plancha utilisable de suite. Je laisse bien chauffer la grille afin de saisir les aliments. N'hésitez pas à la huiler légèrement avec un peu de papier ménager imbibé.



Nettoyage d'un grill

Je brosse grossièrement la grille avec une brosse métallique. Ensuite, je spraye la grille avec un spray «détachant» pour fours (pour les amateurs) ou un nettoyant pour steamer (pour les professionnels).

Je glisse la grille dans un sac poubelle et laisse agir 24h dans une pièce chauffée. L'humidité et la chaleur favorisent l'action du produit de nettoyage. Finalement, je frotte énergiquement la grille. Il m'arrive d'utiliser cette méthode pour le grill en entier. Il faut juste un sac de la bonne grandeur !

Ce n'est pas une recette miracle, mais elle vous facilitera grandement le nettoyage. L'huile de coude restera la meilleure manière de faire briller votre grill....

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



Nous travaillons pour votre succès.

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

Pacovis SA | 5608 Stetten | www.pacovis.ch

pacovis food solution



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
 Poulet- und Trutenfleisch.

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

frifag
 Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

L'Echine d'Or
 Metzgerei-Wursterei Eigenproduktion- und Pferdemetzgerei

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

Bien choisir et entretenir son matériel



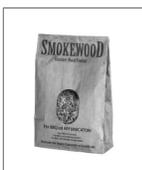
Gérard Yerly votre artisan boucher, Rossens

Pour ma part, j'ai une préférence pour les grills à charbon ou la cheminée. J'apprécie également de cuisiner à la plancha pour son côté « fun » et pratique ! Le grill à gaz, je le réserve pour les grandes quantités !

Charbon ou boulet ? Le charbon de bois parfume légèrement les grillades. Mais ses résidus de cendres sont très volatiles et peuvent gâcher les aliments. Il en faut aussi une grande quantité pour garder une durée de combustion constante et uniforme. La durée de combustion des boulets est plus lente et plus régulière.

Possible également de brûler sur le charbon des sarments de vigne pour amener à vos grillades un goût subtil et plutôt fin.

On trouve aussi dans les commerces, **des copeaux de bois et des sciures aromatisés** que vous pourrez déposer sur votre charbon afin de donner un goût fumé à vos grillades. Mais attention, ça fonctionne uniquement avec des grills fermés !



Grill à charbon

choisissez-le de bonne taille. Trop petit et vous serez vite limité pour griller plusieurs choses, trop grand et il vous faudra le double de charbon ! La réussite d'une bonne grillade, c'est de prendre le temps d'allumer votre grill et de patienter afin que le charbon soit recouvert d'une fine pellicule de cendres blanches. Trop tôt et votre viande sera trop vite grillée, trop tard et vous n'aurez que l'apéro pour vous consoler.



Plancha

Avec la plancha, on appréciera la rapidité de mise en route et la possibilité de faire un menu complet, de l'entrée au dessert. Privilégier un revêtement inox afin que vos viandes soient mieux grillées et pour une durée de vie infinie si vous l'entretenez comme il faut ! L'utilisation d'une plancha est très saine car il n'y a besoin que de très peu de matière grasse.



Grill à gaz

D'une efficacité redoutable, il est l'ami de la plupart des foyers car simple d'utilisation et comme la plancha utilisable de suite. Je laisse bien chauffer la grille afin de saisir les aliments. N'hésitez pas à la huiler légèrement avec un peu de papier ménage imbibé.



Nettoyage d'un grill

Je brosse grossièrement la grille avec une brosse métallique. Ensuite, je spraye la grille avec un spray «détachant» pour four (pour les amateurs) ou un nettoyant pour steamer (pour les professionnels).

Je glisse la grille dans un sac poubelle et laisse agir 24h dans une pièce chauffée. L'humidité et la chaleur favorisent l'action du produit de nettoyage. Finalement, je frotte énergiquement la grille. Il m'arrive d'utiliser cette méthode pour le grill en entier. Il faut juste un sac de la bonne grandeur !

Ce n'est pas une recette miracle, mais cela vous facilitera grandement le nettoyage. Mais l'huile de coude restera la meilleure manière de faire briller votre grill....

Pourquoi acheter votre viande chez l'artisan ?

Parce que la viande est toujours de très bonne qualité, pas plus chère qu'en grande surface et que l'artisan met à disposition du matériel. L'artisan est un « ami de la famille ».

«Salut Yoan, comment était la neige hier à la Wandflue ?... Pour ta fondue bressanne, la viande est déjà panée et je t'ai mis trois caquelons avec réchauds en prêt que tu pourras me ramener dans la semaine. Je vais t'aider à charger le tout dans la voiture.» Gérard Yerly connaît Yoan depuis tout petit. Il admet d'ailleurs connaître 60 à 70% de sa clientèle: «C'est beaucoup plus sympa pour moi et pour les clients. Parfois la boucherie se transforme en café, tout le monde y va de son commentaire, ça peut être très animé». Connaître sa clientèle pour mieux la servir. «L'artisan donne aussi des conseils culinaires, et je ne distille pas les mêmes conseils à Yoan qui fait une fondue avec ses amis de randonnées qu'avec Madame Mauron qui est une excellente cuisinière.»

Pour le service

Le conseil et le service. Ce jour-là, Yoan repart avec tout le matériel dont il a besoin pour sa « soirée fondue bressanne » avec ses amis de la jeunesse du village. « C'est un service que les grandes surfaces n'offrent pas », se félicitent Gérard Yerly qui est aussi le Président des Maîtres bouchers fribourgeois.

Parce que l'artisan est moins cher

« Et en plus, dans 80% des cas, nous sommes moins cher que les grandes surfaces qui font aussi de la vente derrière un comptoir. » Ah bon ?! « Bien sûr, nous faisons régulièrement des relevés de prix. Nous sommes globalement moins chers et la viande provient très souvent de la région. »

Parce que l'artisan participe financièrement à la vie locale

« Je donne environ 10'000 francs par année en dons et sponsoring pour les activités locales. » Et Gérard Yerly n'est pas une exception, mais la règle. Football, chœur-mixte, fête de jeunesse... les artisans locaux, en plus d'offrir des emplois, financent, en partie, la vie associative locale. D'ailleurs Yoan était déjà passé quelques jours auparavant à la boucherie pour encaisser un sponsoring de fr. 100.-pour les nouveaux maillots du club de tennis de table.

Eric Plancherel



« Dans 80% des cas, nous sommes moins cher que les grandes surfaces »

Pourquoi acheter votre viande chez l'artisan ?

Parce que la viande est toujours de très bonne qualité, pas plus chère qu'en grande surface et que l'artisan met à disposition du matériel. L'artisan est un « ami de la famille ».

«Salut Yoan, comment était la neige hier à la Wandflue ?... Pour ta fondue bressanne, la viande est déjà panée et je t'ai mis trois caquelons avec réchauds en prêt que tu pourras me ramener dans la semaine. Je vais t'aider



à charger le tout dans la voiture.» Gérard Yerly connaît Yoan depuis tout petit. Il admet d'ailleurs connaître 60 à 70% de sa clientèle: «C'est beaucoup plus sympa pour moi et pour les clients. Parfois la boucherie se transforme en café, tout le monde y va de son commentaire, ça peut être très animé». Connaître sa clientèle pour mieux la servir. «L'artisan donne aussi des conseils culinaires, et je ne distille pas les mêmes conseils à Yoan qui fait une fondue avec ses amis de randonnées qu'avec Madame Gachoud qui est une excellente cuisinière.»

Pour le service

Le conseil et le service. Ce jour-là, Yoan repart avec tout le matériel dont il a besoin pour sa « soirée fondue bressanne » avec ses amis de la jeunesse du village. « C'est un service que les grandes surfaces n'offrent pas », se félicitent Gérard Yerly qui est aussi le Président des Maîtres bouchers fribourgeois.

Parce que l'artisan est moins cher

« Et en plus, dans 80% des cas, nous sommes moins cher que les grandes surfaces qui font aussi de la vente derrière un comptoir. » Ah bon ?! « Bien sûr, nous faisons régulièrement des relevés de prix. Nous sommes globalement moins chers et la viande provient très souvent de la région. »

Parce que l'artisan participe financièrement à la vie locale

« Je donne environ 10'000 francs par année en dons et sponsoring pour les activités locales. » Et Gérard Yerly n'est pas une exception, mais la règle. Football, chœur-mixte, fête de jeunesse... les artisans locaux, en plus d'offrir des emplois, financent en partie la vie associative locale. D'ailleurs Yoan était déjà passé quelques jours auparavant à la boucherie pour encaisser un sponsoring de fr. 100.-pour les nouveaux maillots du club de tennis de table.

Au service de l'industrie suisse de la viande



Entreprises du groupe CENTRAVO
www.centravo.ch



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

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

Tél. 026 919 87 50
E-mail info@bouchers-fribourgeois.ch
Website www.bouchers-fribourgeois.ch

Informationen und Dokumente

www.metzgerei.ch (F + D)
www.swissmeatpeople.ch (D)

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

IMPRESSUM

Graphisme / Grafiker
Agence DEP/ART, www.dep-art.ch

Tirage / Auflage
1'200 exemplaires

Textes et photos / Texte und Fotos
Eric Plancherel
eric.plancherel@federation-patronale.ch
026 919 87 508



Geflügelfleisch ist Vertrauenssache.

Wir sind Ihr Partner für Schweizer
Poulet- und Trutenfleisch.

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



Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

Im Dienst der Schweizer Fleischwirtschaft



Unternehmen der CENTRAVO-Gruppe
www.centravo.ch



Ihre kompetenten
Ansprechpartner.

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

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



Wir arbeiten für Ihren Erfolg.

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

Pacovis AG | 5608 Stetten | www.pacovis.ch



naturaCHIMICA

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

Die Assoziationsmitglieder 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

MARMY

Viande en gros SA Estavayer-le-Lac