

Communiqué de presse

## Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers 2021

Sihlquai 255, 8005 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:  
Postfach, 8031 Zürich

### Tobias Betschart (22) rapporte le titre au Canton de St. Gall

Zürich/Bulle, le 2 novembre 2021 – Le canton de St. Gall héberge non seulement les premier et deuxième gagnants au [classement général de cette année](#), mais c'est aussi à nouveau un représentant de St. Gall qui a gagné le Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers qui s'est déroulé dans le cadre du Salon Suisse des Goûts et Terroirs qui vient de fermer ses portes à Bulle. Tobias Betschart (entreprise formatrice : [Dorfmetzgerei N. Jud, Benken](#) à Eschenbach), s'est imposé lors de cette compétition très exigeante. Il s'est distingué par une très légère avance devant Luca Grossenbacher (entreprise formatrice : [Metzgerei MoserMuster AG](#), à Seftigen), le gagnant de la médaille d'argent de 19 ans provenant de ce même village bernois. Le bronze est revenu à Noémie Mischler, 20 ans (entreprise formatrice : [Boucherie St. Hubert](#), Le Noirmont) qui vient, elle, de Les Reussilles dans le Jura bernois. La participation au championnat est réservée chaque année aux jeunes qui ont réussi leurs examens de fin d'apprentissage avec les meilleures notes et cette fois, sur les 13 participants qui se sont affrontés pour le titre de champion, 7 étaient des femmes.

Lors du Championnat suisse de présentation de plateaux de viande qui s'est déroulé à la même occasion, les gagnants dans la catégorie apprentis étaient Melissa Füchslin ([Metzgerei Fleischhandel Danko AG](#), Aadorf), devant Samuel Etter ([Metzgerei Kratzer](#), Zollikerberg) et Lea Von Moos ([Spezialitäten-Metzg Hugo Willimann AG](#), Dagmersellen).

### Les bouchères-charcutières montent en force

Même si cette année, exceptionnellement pourrait-on dire, le podium a été occupé majoritairement par des jeunes bouchers-charcutiers, la légère majorité de la présence féminine dans le camp des participants au championnat, de même que les titres gagnés ces dernières années par de jeunes bouchères-charcutières au niveau national et international, souligne l'importance croissante de la présence des femmes parmi les professionnels de cette branche. La récente victoire de la jeune bouchère-charcutière zurichoise Leandra Schweizer au Championnat européen EuroSkills confirme encore cette évolution.

## **Le premier surpris par sa victoire**

Non pas qu'il aurait douté de ses capacités vu que, à la fin de son apprentissage, il avait tout de même terminé son examen pratique avec la note maximum de 6. Mais le tout nouveau Champion suisse s'est tout de même dit quelque peu surpris par son succès. En sa qualité de boucher-charcutier option Commercialisation il n'était pas très confiant dans la discipline « Désossage », et cela bien qu'il se soit intensément entraîné dans ce domaine. Mais cela ne l'a pas empêché de gagner.

Alors qu'il a grandi autour de la boucherie familiale à Eschenbach, St. Gall, Tobias Betschart a tout d'abord fait un apprentissage de cuisinier en trois ans. Après avoir travaillé brièvement dans ce métier il s'est rendu compte qu'un apprentissage complémentaire comme boucher-charcutier serait un intéressant complément, avec de meilleures perspectives d'avenir, au vu de la situation actuelle où le catering prend toujours plus d'importance dans ce secteur. Sitôt dit, sitôt fait, il a ajouté avec détermination un apprentissage de boucher-charcutier, orientation Commercialisation, à son bagage. Il a ainsi profité du fait que, en raison de sa formation complète de cuisinier, il a pu terminer cette formation supplémentaire sous forme raccourcie en deux ans seulement.

Pour le moment Tobias Betschart n'a pas encore d'idées concrètes pour son avenir. Rentrer dans l'entreprise familiale, en compagnie de son frère, serait une des nombreuses options qui s'offrent à lui, mais il souhaite ne se décider qu'après un voyage de trois mois aux USA qu'il a prévu de réaliser l'été prochain.

A propos de la consommation de viande si vivement discutée actuellement il est d'avis qu'il est de la plus grande importance de proposer aux consommateurs des produits régionaux au plus haut niveau de qualité. Les clientes et les clients veulent et doivent pouvoir reconnaître clairement d'où vient un morceau de viande et dans quelles conditions il a été produit. Dans la perspective de la transparence et de la qualité, moins de consommation est souvent plus (de plaisir). Un avis qu'il partage avec un grand nombre de ses jeunes collègues.

## **Une compétition au programme ambitieux et astreignant**

Chaque année, pour participer au Championnat des jeunes bouchers-charcutiers, il faut faire partie de ceux qui ont obtenu les meilleurs résultats aux examens de fin d'apprentissage. Et pour arriver jusqu'au Championnat suisse il faut se soumettre à une préparation à la fois astreignante et très exigeante. Selon le règlement, les **jeunes bouchères-charcutières et bouchers-charcutiers** doivent démontrer leurs capacités dans 5 disciplines. Ce sont :

- Préparation et présentation d'un plat festif pour les grillades
- Désossage et parage fin d'un carré de porc et d'une épaule de veau pour la vente au détail
- Découpage fin et parage économique d'une fausse-tranche de bœuf pour la vente au détail
- Préparation de trois plats du jour avec des articles prêts à cuire et/ou poêler pour un comptoir de vente attrayant
- Préparation d'un plateau de charcuteries mixtes pour un apéritif spécial.

Les travaux sont évalués à chaque fois par un jury de spécialistes sous la direction de Sascha Fliri, Responsable formation au [Centre de formation pour l'économie carnée suisse](#) (ABZ) à Spiez.

En dehors du soutien de base de l'[Union Professionnel Suisse de la Viande](#) UPSV, la compétition des jeunes bouchers-charcutiers est aussi rendue possible grâce au généreux soutien du principal sponsor, la [Fondation Hermann Herzer](#), ainsi que – entre autres – des entreprises suivantes : [Bell Suisse SA](#), [Bigler AG](#), [Pacovis AG](#), [Schweizer Salinen AG](#), [Ernst Sutter AG](#), [Association Freunde der Metzgerschaft](#) et la [Genossenschaft Metzgermeister St. Gallen](#).

### **Contacts médias**

Philipp Sax, Directeur adjoint / Responsable Formation, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, tél.: 044 250 70 60, e-mail: [p.sax@sff.ch](mailto:p.sax@sff.ch)

Service de presse : Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, tél.: 044 385 99 99, fax: 044 385 99 95, e-mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)