

Communiqué de presse : Dübendorf, le 15 novembre 2023

Boucher-charcutier par tradition familiale, associé à un grand talent artisanal : Gérard Bigler est Boucher-charcutier de l'année 2023

Gérard Bigler est né au sein de la dynastie de bouchers-charcutiers Bigler. Voilà plus de 75 ans que, dans la famille Bigler, la tradition et l'amour de l'artisanat de la boucherie se transmettent de génération en génération. Ce n'est pas uniquement en tant que représentant et innovateur d'une boucherie-charcuterie familiale que Gérard Bigler a reçu cette distinction très méritée, mais également pour son immense engagement au fil des ans comme formateur et expert aux examens dans cette branche – il est un véritable boucher-charcutier dans l'âme.

Gérard Bigler s'est tout particulièrement distingué non seulement par ses capacités artisanales, mais aussi par son intérêt pour l'innovation ainsi que son engagement passionné pour la qualité supérieure et la durabilité en matière de transformation de la viande. A une époque où les consommateurs se soucient toujours plus de leur alimentation, notre lauréat a montré, de par son approche innovante, ses idées pour des emballages durables et le développement constant de l'entreprise familiale, que la tradition et une attitude de modernité peuvent fusionner avec succès.



Une dynastie suisse de bouchers-charcutiers

La maison [Bigler AG](#) est une entreprise familiale suisse qui réunit à la fois qualité, tradition, fierté du métier et artisanat engagé. Ces caractéristiques sont au cœur des préoccupations de 4 générations. Aujourd'hui la famille est représentée à la direction de l'entreprise et au conseil d'administration par – pour la 3^e génération – Markus Bigler, Gérard Bigler, Claude Bigler et Roger Bigler, ainsi que – pour la 4^e – Lukas Bigler et Nicola Bigler. Jusqu'à récemment Gérard Bigler était encore responsable de tout le secteur Charcuterie, de même qu'actif au sein de la direction de l'entreprise. Depuis juillet 2023 il a décidé de lever un peu le pied et se consacre désormais à sa passion pour les spécialités carnées du Tessin. Il a donc repris la direction de la manufacture tessinoise Bigler, à proximité de Lugano. Une passion qui va si loin que, même chez lui, sous les voûtes blanchies à la chaux de la cave de sa ferme à Schnottwil, il surveille la maturation de ses propres jambons crus et développe des nouveautés en

secret. La créativité de notre Boucher charcutier de l'année 2023 ne s'exprime pas que dans ses excellents produits carnés, mais également dans sa capacité à répondre aux souhaits et aux besoins de la clientèle. La vaste palette de ses produits a quelque chose à proposer pour tous les goûts, depuis les sortes viandes classiques jusqu'aux créations innovantes régionales bernoises et tessinoises. Et pour tout cela il attache la plus grande importance à l'origine et à la qualité des matières premières utilisées et s'engage pour des pratiques d'acquisition durables.

Sa passion pour le travail avec la viande est contagieuse et a inspiré non seulement son équipe, mais aussi encouragé de nombreux jeunes talents à s'intéresser pour les métiers de la boucherie.

Formation professionnelle

Pendant de longues années en effet, Gérard Bigler a transmis avec un engagement sans borne sa passion et son expertise aussi bien comme enseignant enthousiaste que comme expert aux examens, largement accepté tant au niveau artisanal qu'industriel. Au fil de toutes ces années ce dévouement et cet engagement ont toujours visé à la transmission de son savoir-faire et à encourager durablement le développement professionnel des jeunes en formation. En sa qualité d'expert aux examens il a contribué activement à développer et réaliser des examens à la fois équitables et exigeants permettant d'évaluer au plus haut niveau les qualifications et les aptitudes des jeunes bouchers. En raison de ces longues années d'expérience il a développé non seulement une grande compréhension pour le secteur artisanal, mais aussi la possibilité d'inspirer et de promouvoir les prochaines générations de professionnels. Il peut être fier d'avoir ainsi fortement contribué au développement de la branche carnée et de son matériel pédagogique.

Les « Boucher-charcutier de l'année » à ce jour

C'est depuis 2012 que l'UPSV attribue le titre de « Boucher ou Bouchère de l'année » à des professionnels qui se sont distingués par leurs activités exemplaires en faveur de l'aliment viande ou de la branche carnée en général. A chaque fois le lauréat ou la lauréate se voit honoré entre autres par la remise d'une horloge traditionnelle montée sur un couteau de blitz.

- 2012: Jean Pierre Corpataux, alias « Le Peintre Boucher Corpatao », Fribourg
- 2013: Armand Stuby, Justin Tschannen et Stéphane Devallonné, détenteurs de la Médaille d'or du SIRHA – Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.
- 2014: Ulrich Berchtold, alias « Grill Ueli », Schübelbach (SZ)
- 2015: Albert Baumann †, chef d'entreprise chez Micarna AG, Bazenheim (SG), initiateur du projet Mazubi pour la relève.
- 2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), entre autres initiateur du Championnat suisse de désossage.
- 2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), en particulier pour son immense engagement en faveur de la promotion de la relève.
- 2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), pour ses extraordinaires mérites à tous les niveaux de la boucherie-charcuterie artisanale auprès de divers organes et commissions au niveau national et cantonal, ainsi que pour la promotion de la relève.
- 2019: Franz Fässler, Appenzell (AI), en particulier pour le développement d'une entreprise exemplaire proposant des spécialités appenzelloises de haute qualité et son grand engagement en faveur du métier et de la branche carnée.
- 2020: Roberto Luisoni, Lugano, pour son grand mérite en faveur de la corporation et la promotion active de la relève, en particulier dans la Suisse italophone.
- 2021: Barbara Ehrbar-Sutter, Appenzell (Directrice et propriétaire de la Breitenmoser Fleischspezialitäten AG), pour son activité entrepreneuriale qui a fortement inspiré et marqué bien au-delà de sa région, ainsi que pour ses immenses efforts en faveur de la promotion de la relève.
- 2022: Bernard Limat, Prez (FR), pour ses excellents produits innovants et son extraordinaire engagement en faveur de la formation professionnelle et de la promotion de la relève.

Contacts médias :

Philipp Sax, Direction du secteur politique de formation et communication, tél. : +41 58 521 53 07,
E-Mail : philipp.sax@sff.ch

Service de presse :

Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann, tél. : +41 44 385 99 99,
E-Mail : contact@huber-partner.com