

## Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers: les meilleurs talents récompensés lors de la HESO 2024

Dübendorf, le 28 septembre 2024 – Le championnat SwissSkills des bouchers-charcutiers s’est déroulé du 25 au 28 septembre 2024 dans le cadre de la Foire d’automne de Soleure (HESO). Les représentants les plus talentueux de la relève professionnelle de la branche carnée se sont confrontés dans diverses disciplines et ont lutté pour le très convoité titre de champion.

L’Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV a organisé le championnat des apprentis et bouchers-charcutiers. Elle met ainsi en avant l’importance de la formation professionnelle dans la branche suisse de la viande.

### Championnat suisse des bouchers-charcutiers

Les candidats, qui ont tous terminé leur apprentissage cette année même, ont apporté la preuve de leurs capacités entre autres dans le désossage précis et le parage de différents morceaux de viande, ainsi que dans la préparation et la présentation de plateaux pour les grillades. Le nouveau champion suisse s’appelle **Lena Strub**. Le classement général est le suivant:

1. Lena Strub, Stadt Metzger AG, Ilanz
2. Ralph Mock, Gasthaus und Metzgerei Ochsen, Mörschwil
3. Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen



De gauche: Ralph Mock, Lena Strub, Leonie Werner.

De plus, les vainqueurs des disciplines suivantes ont été couronnés:

- Désossage et parage fin d'un carré de porc avec filet sans quasi pour la vente au détail  
**Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen**
- Désossage et parage d'une épaule de veau pour la vente au détail  
**Etienne Luc Gasser, Metzgerei Gerber, Süderen**
- Préparation de 3 plats du jour avec des produits prêts à cuisiner et à poêler  
**Lena Strub, Stadt Metzger AG, Ilanz**
- Préparer un plat de viande froide pour 5 personnes y compris le calcul  
**Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen**
- Préparation et présentation d'un plat festif pour le barbecue  
**Seline Rufer, Metzgerei Gyax AG, Lützelflüh-Goldbach**

### **Championnat suisse des apprentis en présentation de plats de viande froide**

Les bouchers-charcutiers en formation ont dû prouver qu'ils réussissaient à présenter des plats de viande froide même sous la pression du temps. Finalement les trois participants suivants ont convaincu le jury:

1. Sandra Zehnder, Menzi Metzgerei Partyservice GmbH, Mitlödi
2. Bettina Elmer, Chreiselmetzg Krauer, Wangen
3. Alexandra Stark, Metzgerei Rust GmbH, Neu St. Johann

Enfin, les trois écoles professionnelles suivantes ont convaincu le jury:

1. Gewerbliche Berufsschule Chur
2. Berufsbildende Schule in Wattwil (Gold-Trio)
3. Berufsbildende Schule in Wattwil (3er Team)

### **Promotion des talents de la relève dans la branche carnée**

Le Championnat suisse des bouchers-charcutiers est un élément important de la promotion de la relève dans la branche de la viande. En participant au championnat, les jeunes professionnels obtiennent la possibilité d'apporter la preuve de leurs connaissances professionnelles et de leurs capacités. Gagner le titre de Champion suisse ne leur ouvre pas uniquement les portes de leur avenir professionnel, mais s'avère aussi une reconnaissance au haut niveau de la formation professionnelle dans l'artisanat de la viande.

### **A propos de la Foire d'automne de Soleure HESO**

La HESO, qui se déroule du 20 au 29 septembre 2024 à Soleure, propose non seulement la remise des prix du Championnat suisse, mais aussi un grand nombre d'attractions et de temps forts aux visiteurs venus de près ou de loin. L'exposition spéciale de la HESO de cette année, entièrement placée sous le signe de l'aliment viande, est l'élément central de la foire d'automne. Sous la devise «L'artisanat suisse de la viande, créateur d'un plaisir naturel» l'UPSJV présente l'ensemble de la chaîne de production de viande et sa mise en valeur dans le respect de la durabilité.

### **Contact de presse et illustrations supplémentaires**

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV  
Philipp Sax, Directeur du secteur politique de la formation et communication  
[philipp.sax@sff.ch](mailto:philipp.sax@sff.ch), +41 58 521 53 07

### **Service de presse UPSV**

Huber&Partner PR AG  
Peter Zimmermann  
[contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com), +41 44 385 99 99