

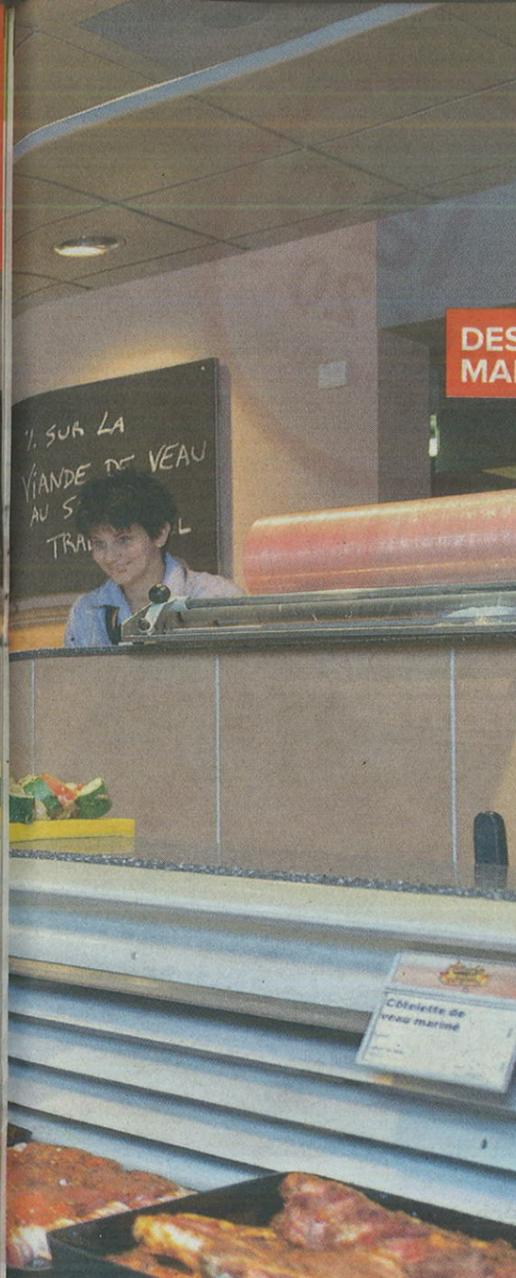


«Boucher, c'est aujourd'hui une profession exercée par des épiciers qui apprécient les mets de qualité», souligne Ayman Al Dallo.

Art boucher DES CARRIÈRES PROMETTEUSES

◆ **Suisse romande** Souvent mal connu, le métier de boucher offre pourtant de jolies perspectives professionnelles. ——— SOPHIE DÜRRENMATT

Impressum: Coop région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)



DES PRÉPARATIONS MAISON

La profession de boucher chez Coop permet également de préparer de nombreux mets gastronomiques. Ainsi des brochettes estivales avec ou sans marinades, mais également des vitello tonnato, des carpaccio ou des tartares sont concoctés par les professionnels. Pour plus de renseignements sur le CFC de gestion en économie carnée: www.coop.ch/apprentissage

Un beau parcours

Mais alors que fait donc un boucher dans un magasin comme celui de Pully? «Le service et le contact avec la clientèle sont les aspects les plus présents. On discute cuissons, beaux morceaux, accompagnements, recettes. De fait, il est important de bien connaître son sujet, les différents morceaux, leurs spécificités et bien sûr aimer cuisiner.» Car voilà maintenant sept ans que le jeune homme est boucher professionnel. Après un apprentissage de trois ans de gestion en économie carnée à l'hypermarché Coop de Crissier, le jeune homme a œuvré quatre ans en qualité d'adjoint-chef boucher au point de vente lausannois de Caroline. C'est en décembre dernier que Ayman s'est vu confier le poste de chef boucher à Pully à la tête d'une équipe de six collaborateurs, poissonnerie incluse. Déjà un beau parcours à 24 ans seulement.

Suivre des stages

«En fait, je conseille à tous les jeunes de faire des stages avant de prendre une décision pour un univers professionnel. Personnellement, je ne savais pas ce que je voulais faire à 15 ans. C'est difficile de se prononcer à cet âge. J'ai suivi un stage et ça m'a plu. Depuis c'est un vrai plaisir, car on apprend tous les jours. L'univers des mets de boucher est vaste, beaucoup de choses sont constamment à découvrir», conclut-il. ●

ÉVÈNEMENT

Verbier-Grimentz à l'heure du Grand Raid



Photo François Perraudin

C'est un véritable festival de ce que tout le monde du VTT compte de champions qui s'apprête à s'élancer les 21 et 22 août lors de la 26^e édition du Grand Raid, que Coop a le plaisir de soutenir: «Cette année, l'équipe Bulls sera présente avec pas moins de cinq coureurs, dont Urs Huber, quadruple vainqueur de l'épreuve reine reliant Verbier à Grimentz, pour 125 km et 5000 m de dénivelé d'effort», précise Jean-Pierre Fournier, président du comité d'organisation. Et d'ajouter: «À ses côtés concourront d'autres grands noms du VTT, comme Karl Platt, vainqueur du Grand Raid en 2010, ou encore Tim Böhme, 4^e des Championnats du monde de marathon en 2011.» Chez les dames, de nombreuses habituées de la mythique course à travers les Alpes valaisannes sont attendues, à l'instar de Milena Landtwing, également championne suisse en 2011, ou de Nadia Walker, triple gagnante du parcours Nendaz-Grimentz. «Plus de 2500 coureurs venant de dix-sept pays se sont déjà inscrits. Mais au-delà des grands athlètes confirmés, on compte aussi beaucoup d'amateurs et d'enfants, puisque nous avons quatre parcours adultes au choix, ainsi que la course «Raidy net» pour les enfants entre 4 et 14 ans, le vendredi 21 août à 17 h 15 à Sion. Car le Grand Raid, au-delà de l'exploit sportif, c'est d'abord un formidable rendez-vous familial, avec une ambiance conviviale et des paysages somptueux à découvrir au cœur des Alpes valaisannes. ● CORINE FIECHTER

► www.grand-raid.ch