



## Communiqué de presse

Compte rendu du troisième « Concours Romand des Apprentis Bouchers-Charcutiers »

Lieu et date : le 12 novembre 2014 dans le cadre de Gastronomica à Lausanne.

Suite au succès rencontré lors de la première ainsi que de la deuxième édition, les organisateurs du concours ont décidé de le reconduire à nouveau dans le cadre de cette manifestation professionnelle.

Pour rappel, voici en quelques lignes les raisons qui ont poussé ces enseignants à vouloir organiser un tel événement ainsi que les modalités mises en place pour le réaliser :

### Buts du concours :

- Promouvoir la formation de boucher(ère)-charcutier(ère)
- Valoriser la profession de boucher(ère)-charcutier(ère)
- Donner une meilleure image de la profession
- Mise en valeur des apprentis
- Donner l'occasion aux trois meilleurs apprentis de participer au concours Suisse des meilleur-e-s apprenti-e-s à l'ABZ à Spiez

### Modalités du concours :

- Le thème du concours est le « Carré de porc fait son tour du monde » :  
Partie dorsale comprenant le cou, les côtelettes, le filet et le faux-filet
- Désosser, parer et confectionner un plat de présentation sur le thème imposé
- Temps à disposition de chaque candidat pour les travaux : 120 minutes
- Les candidats sont évalués par des professionnels expérimentés

### Conditions de participation :

- Les candidat-e-s doivent être en dernière année de formation
- Ils(elles) sont sélectionné-e-s sur présentation d'un dossier de candidature
- Ils(elles) doivent être issu-e-s des quatre centres de compétences romands, soit :
  - Clarens (cantons de Vaud et Genève)
  - Moutier (Arc Jurassien)
  - Fribourg
  - Sion
- Seuls les 12 meilleurs dossiers sont sélectionnés pour la participation au concours



1<sup>er</sup> prix: plat de Jean-Luc Paupe

Ce fut une réussite totale et même je la qualifierai de fantastique. Les apprentis très motivés ont conçu de très belles réalisations. Vu la qualité des travaux présentés une pensée va également aux maîtres formateurs en entreprise qui ont tous fait preuve d'une grande motivation à l'égard des apprentis et ceci est un élément essentiel car ils sont l'exemple que chaque professionnel garde en souvenir de sa formation.







Grâce à l'engagement financier de nos sponsors (selon liste annexée) la manifestation a pu prouver que notre profession était bien vivante et que des jeunes en fin de formation ont su donner au public une image positive et nouvelle de notre métier.

Candidat		Rang
Nom	Entreprises	
Jean-Luc Paupe	Boucherie Carnata Sàrl, Tavannes, BE	1
Emilie Bandelier	Boucherie Du Cornet, Crémines, BE	2
Killian Meuwli	Boucherie Martine & Romain Paratte, Saignelégier, JU	3
Alain Eichenberger	Boucherie Jean-Jacques Schwaab, Cormoret, JU	4
Cindy Pache	Boucherie Armand Devallonné, Lucens, VD	4
Daniel Seixas	Boucherie Pierre Oberson, Farvagny, FR	4
Fabien Lyon	Entreprise Migros, Martigny, VS	4
Hodès Favre	Boucherie Roch Sàrl, Orbe, VD	4
José De Sousa Florencio	Viandes Riviera Lipka Frères, Clarens, VD	4
Loïc Rieder	Boucherie du Simplon, Lausanne, VD	4
Marion Stadelmann	Boucherie Marcel Kottelat, Bassecourt, JU	4

Les experts du concours que je remercie chaleureusement ont parfaitement et de façon totalement impartiale jugé les travaux. Ma reconnaissance va aux Messieurs Bernard Limat de Prez-vers-Noréaz, Jean-Marc Gauch de Farvagny / FR, Nicolas Bilat de Les Bois / JU et Paul von der Mühl de ABZ et VD.

Sans eux rien n'aurait été possible. Simplement merci à tous ceux qui ont cru à notre concours.

Egalement un grand merci à tous nos donateurs :

	< Union Professionnelle Suisse de la Viande	
	Conseil Romand de la Boucherie	
	< Bell Romandie SA	
	Société id-inox >	
	< Association des Maîtres-bouchers de l'Arc Jurassien	
	Epices Mühlehof Gewürze	
	Fondation Hermann Herzer >	 HERMANN HERZER STIFTUNG
	< L'association La Charcuterie vaudoise : du label vert IGP	

Mes remerciements vont également à tout le comité d'organisation de cette manifestation. Monsieur Patrick Danthe, secrétaire/caissier, Monsieur Yves Joliat, président du Jury, Monsieur Jean-Philippe Menoud, responsable logistique, Monsieur Jean-Claude Galé responsable pour le sponsoring et Monsieur Olivier Bettex, responsable de la communication.

Le futur pour notre corporation est de pouvoir avoir des professionnels motivés et sachant mettre de la plus-value aux produits et de ce fait surprendre la clientèle. Ce concours est bien une pierre de base pour pouvoir y parvenir et avoir comme but l'excellence.

Avec de la volonté et du courage, chaque projet peut se concrétiser et qui sait peut-être un jour y aura-t-il le concours du meilleur apprenti de Suisse et ainsi la boucherie-charcuterie pourra continuer de vivre.

Au nom de tout le comité du CRABC merci à tous et longue vie au concours.



Le président  
Stéphane Devallonné