

# PORTEUR D'AVENIR 2011

## MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE



# Bernard Limat

## MAÎTRE D'APPRENTISSAGE DE L'ANNÉE

### Catégorie: Spécialiste en viande

Anoncé par l'apprentie Gwenaëlle Bourqui



Quand on est boucher de père en fils, on part avec un avantage certain. Bernard Limat honore la profession et est reconnu par les siens.

Bête de concours avons-nous titré et c'est vrai. En entrant dans son commerce, les distinctions, les diplômes et les certificats tapissent les murs du local. Cela saute aux yeux: les compétitions, c'est le dada de Bernard Limat.

Prenons comme exemple le boudin. Un produit humble qu'il faut travailler, travailler et encore travailler. Trouver l'équilibre des épices, la texture, le goût pour en faire un vrai chef-d'œuvre. Et pour la consécration suprême, obtenir le prix du meilleur.

Avec au bout, trois médailles d'or et le Trophée de la Confrérie des Goûte-Boudins en 2010, le titre d'«Empereur du boudin» en 2011 confirment qu'il est bien le meilleur en confrontation directe avec les as européens de ce produit si humble mais en même temps si raffiné.

Son esprit de compétition déteint. Il sait le transmettre à ceux qu'il forme dans son laboratoire. Tenez un exemple tout frais, tout jeune: Gwenaëlle Bourqui. L'adolescente a commencé son apprentissage de bouchère à Prez-vers-Noréaz. Elle vient déjà de créer, avec l'appui de son patron, une petite saucisse goûteuse. Des paires de cette «Saucisse de l'apprentie» trônent d'ailleurs fièrement sur le comptoir de la boucherie villageoise où elles sont en vente.

Bernard Limat partage aussi son savoir et ses compétences avec la relève. En effet, il donne des cours pratiques aux futurs maîtres-bouchers. «Des cours de fabrication qui permettent d'acquérir un meilleur savoir-faire artisanal», précise le boucher de Prez-vers Noréaz à qui, en 2006, la Fondation Hermann Herzer, a décerné une distinction pour les qualités de formateur.

Boucherie Limat Bernard  
1746 Prez-vers-Noréaz

#### Curriculum vitae

Bernard Limat, né le 9 janvier 1969, a effectué son apprentissage à la boucherie de son père. Après son apprentissage, le jeune Bernard est parti à Flawil pour se perfectionner à la boucherie Ernst Enz. Au retour, il a travaillé avec son père. En 1996, il a obtenu le titre de maître-boucher et a repris l'affaire paternelle en 2000, année où il a épousé Corinne. Il est père de deux filles et membre de la Commission cantonale d'apprentissage depuis 1998.

#### Etaient aussi nominés ...

Walter Begert  
Metzgerei und Partyservice Begert,  
3018 Bern

Roland Mattle  
Micarna SA, 9602 Bazenheid

Une remise de prix propriété de:

## PRESENTATION DES LAUREATS 2011

- 5 MAI** Cuisinier  
**KURT RÖOSLI**
- 12 MAI** Boulanger-pâtissier /  
pâtissier-confiseur  
**WERNER KUHN**
- 19 MAI** Spécialiste en  
restauration  
**MIMI BISCHOFBERGER**
- 19 MAI** Spécialiste en viande  
**BERNARD LIMAT**

Le prix est doté d'un montant de CHF 10'000.-.

[WWW.PORTEURDAVENIR.CH](http://WWW.PORTEURDAVENIR.CH)

#### Sponsor principal

**JOWA**  
SWISS QUALITY FOOD SINCE 1931

**Bischofszell**  
Cultivarium

**GASTRO Journal**

#### Sponsor

**Traitafinä**

**SWICA**

**Tenti**



**James**  
Communication

#### Patronat par des entreprises



**Hotel & Gastro Union**

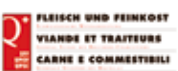
**GASTRO SUISSE**

#### Partenaires médias

**Sonntags Blick**

**marmite**

**expresso**



**panissimo**

#### Partenaire

**[echtzeit]**  
Künstler & Eventmanagement

Cash+Carry  
**CC A Angehrn**  
Früher für Topfs

ReproscanGroup