

Un métier, un apprenti: boucher!

MÉTIER DE BOUCHE - L'habileté, le sens de la propreté, la convivialité, la flexibilité ou encore l'adaptabilité sont autant de qualités que doit avoir un bon boucher. Des qualités appelées à être transmises à celles et ceux qui, un jour, prendront la relève.

Il y a une trentaine d'années, il existait plus de 2000 boucheries artisanales en Suisse. Depuis, ce chiffre a été divisé par deux. La profession souffre d'un déficit d'image, notamment auprès des jeunes, dû en partie aux scandales d'abattoirs maltraitant des animaux. Mais aussi en raison de l'évolution des habitudes alimentaires qui voient une partie de la population ne plus - ou moins - manger de viande.

Proximité et traçabilité

Pour répondre à ces changements sociétaux, la branche a ainsi décidé de mettre l'accent sur la proximité, la traçabilité et l'artisanat en expliquant qu'être boucher, ce n'est pas seulement tuer des bêtes, c'est d'abord un savoir-faire. Que pour obtenir une viande bien préparée, il faut une bête bien traitée, et que cela nécessite une bonne formation. D'où la nécessité de proposer des produits authentiques, garants de l'identité culturelle de notre pays, et de former dans les règles de l'art celles et ceux qui, demain, prendront la relève.

16 ans...

A l'image de Lionel Willocks. Il a 16 ans et vient d'entamer son apprentissage à la boucherie du Centre «Chez Titi», à Leysin. S'il a choisi ce métier, c'est parce qu'un membre de sa famille est déjà dans la branche et

lui a conseillé de faire un stage. Il précise volontiers aussi qu'il a toujours voulu travailler dans le secteur de l'alimentation.

À l'heure de ses premiers pas dans la profession, Lionel se dit intéressé d'apprendre sur les notions de proximité et de traçabilité, sachant à juste titre que les consommateurs privilégient de plus en plus les produits locaux dont ils connaissent l'origine.

Enfin, il a aussi à cœur d'apprendre comment la matière première est travaillée et transformée en produits de qualité. Ses projets pour le futur? Obtenir, bien sûr, son CFC au terme de son apprentissage et, pourquoi pas, de monter à terme sa propre affaire. Pas d'inquiétude, la relève du métier est donc bel et bien assurée. ■

Philippe Kottelat

GASTROVAUD

Avec le soutien de



Lionel Willocks en compagnie de son maître d'apprentissage Pascal Ruchet, à Leysin. ARC/SIEBER



Le «Label Fait Maison» cartonne

BIEN-MANGER - Depuis le début de la pandémie, le «Label Fait Maison» a enregistré plus de 180 nouvelles demandes d'adhésion. Fort de ce succès, ses concepteurs et organisateurs vont renforcer son développement, avec plusieurs nouveautés au programme en 2022.

Le «Label Fait Maison», rappelons-le, est un concept qui a été initié par GastroSuisse, La Semaine du Goût, Slow Food Suisse et la Fédération romande des consommateurs en septembre 2017. La transparence, le savoir-faire, la diversité des goûts et l'authenticité sont les valeurs communes aux organisations de défense des consommateurs et des restaurateurs qui en sont à l'origine ou y ont adhéré. Un plat est considéré comme «Fait Maison» s'il est cuisiné entièrement sur place à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. S'il ne répond pas aux exigences du cahier des charges, il est signalé par un astérisque sur la carte signifiant un gage de transparence pour les consommateurs et une assurance d'une cuisine authentique.

Par ces temps incertains, mais vu le nombre de nouvelles adhésions enregistrées, le moral des organisateurs du Label Fait Maison est donc au beau fixe. «Nous constatons ainsi qu'il est une valeur rassurante et essentielle tant pour les restaurateurs que les clients gourmands, ce qui nous encourage fortement à renforcer notre développement», note Carine Rouge, chargée de projet au sein du Label, qui souligne ainsi que de 360 établissements labellisés aujourd'hui, l'objectif est d'en atteindre 500 à la fin de cette



année.

Pour ce faire, plusieurs actions ont été prévues: le développement du Label dans les grandes villes de Suisse alémanique; des ateliers pratiques de cuisine pour les restaurateurs; différentes présences sur des salons et événements axés grand public et restaurateurs ainsi que la création d'une page «Recettes» sur son site internet. Le Label va par ailleurs s' étoffer avec 3 nouveautés supplémentaires cette année: la saucisse aux choux vaudoise IGP revisitée jusqu'au 30 janvier en collaboration avec Charcuterie vaudoise; la découverte du printemps avec Le Gruyère AOP du 21 au 27 mars, en collaboration avec Le Gruyère AOP; les asperges repensées du 16 au 22 mai; «Douceur au soleil», dessert du 20 au 26 juin; le Végé pour la rentrée du 22 au 28 août; un plat signature durant la Semaine du Goût du 15 au 25 septembre et la chasse découverte en octobre et novembre. ■

PhK

Toutes les informations sur:
labelfaitmaison.ch



Les bienfaits de l'ail

REMÈDE - Depuis la nuit des temps, l'ail a servi de remède à un grand nombre de maux. Voici un petit panel des principales vertus qui lui sont attribuées.

Tension artérielle, anti-âge, digestion...

L'ail fait baisser la tension artérielle d'environ 10 %, et grâce à des composés ayant une action directe sur la fluidité du sang, il diminuerait également l'athérosclérose (plaques grasses sur les parois artérielles).

A condition d'ôter le germe (parfois indigeste pour certains), l'ail est aussi un excellent antiseptique. Il entretient la flore intestinale, prévient la gastro-entérite et facilite la digestion et la sécrétion de bile. Il est également riche en antioxydants qui combattent les radicaux libres responsables du vieillissement cellulaire.

Un anti-infectieux

C'est Louis Pasteur qui découvrit le premier les propriétés anti-infectieuses de l'ail: celui-ci contient en effet de l'allicine (un puissant antimicrobien), de la vitamine C, de l'iode, du magnésium et du soufre qui sont également des anti-infectieux. Grâce à l'allicine, il prévient et traite les infections respiratoires. En cas de consommation régulière, l'allicine ainsi que d'autres dérivés contenus dans l'ail protégeraient aussi l'organisme en empêchant certaines cellules cancéreuses de se multiplier (des études ont été menées sur des cancers colorectaux et des cancers de l'estomac). ■

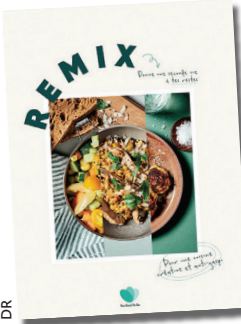
LC



123RF

TOO GOOD TO GO

Premier livre de cuisine zéro déchet



Plus d'un tiers des denrées alimentaires produites dans le monde sont gaspillées et la majeure partie de ce gaspillage se produit dans les ménages. Dans son nouveau livre de cuisine «Remix», Too Good To Go rassemble différentes idées de recettes pour utiliser des aliments souvent jetés de manière créative. La chef zurichoise Zineb «Zizi» Hattab y partage une recette de dips créée à base d'aquafaba, l'eau de cuisson des pois chiches. Avec ce premier livre de cuisine zéro déchet, Too Good To Go souhaite inspirer et responsabiliser les gens dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'entreprise poursuit cette même mission avec son application du même nom en mettant en relation des consommateurs avec des entreprises de restauration et des commerces ayant des restes ou des invendus.