

## Communiqué de presse

### **«Un excellent professionnel qui mérite réellement ce titre»**

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

## **Le Maître-boucher appenzellois Franz Fässler a été élu Boucher-charcutier de l'année 2019 par la branche**

Zurich, le 8 mai 2019 – Le Boucher-charcutier suisse de l'année 2019 s'appelle Franz Fässler. L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV rend ainsi hommage au Maître-boucher appenzellois et actuel Président du Grand conseil d'Appenzell Rhodes-Intérieures pour tout ce qu'il a fait en faveur de la boucherie-charcuterie artisanale et de la branche carnée dans son ensemble. En collaboration avec son épouse Margrit qui, comme le dit le Président de l'UPS, le Conseiller aux Etats Ivo Bischofberger, est expressément incluse dans cet hommage, il a développé à Appenzell avec sa [Metzgerei Fässler AG](#) une entreprise exemplaire proposant des spécialités appenzelloises de haute qualité. Depuis le début et jusqu'à ce jour, il a mis toute son énergie et toutes ses compétences professionnelles au service de la réalisation de sa devise selon laquelle la viande est un aliment d'une grande valeur qu'il s'agit tout particulièrement de transformer dans le respect des compétences artisanales et avec grand soin. Plaisir, santé et confiance sont toujours placés au premier plan. Pour ce faire, l'origine des matières premières à transformer est d'une importance capitale, de sorte qu'il n'achète résolument qu'auprès d'éleveurs qu'il connaît.

Le titre de «Boucher-charcutier de l'année» est attribué par l'UPS depuis 2012 à des professionnels qui se sont distingués de manière exceptionnelle en faveur de l'aliment viande, resp. de l'ensemble de la branche. En guise d'hommage, le Boucher-charcutier de l'année se voit remettre entre autres la traditionnelle horloge montée sur un couteau de blitz.

Dans son hommage au nouveau titulaire, le Président de l'Union, le Conseiller aux Etats Ivo Bischofberger, a précisé qu'il s'agissait d'un professionnel méritant véritablement le titre – l'idée de cette nomination honorifique «n'ayant pas de racines dans les Rhodes-Intérieures». Il a également rendu hommage à l'important engagement, reconnu loin à la ronde, de Franz Fässler pour la promotion de la relève et la formation des apprentis. En 2013 déjà, le tout nouveau Boucher-charcutier de l'année s'était vu

remettre le prix bien connu de tout le secteur attribué chaque année par la Fondation Hermann-Herzer à une entreprise dont l'engagement pour la formation est exemplaire. Et de plus, en 2015, il a été élu «**Porteur d'avenir 2015 - Maître d'apprentissage de l'année**» dans la catégorie Boucher-charcutier. Rien d'étonnant à cela! A ce jour, en collaboration avec son épouse Margrit, dans la boucherie-charcuterie Fässler AG connue bien au-delà des limites cantonales comme une excellente entreprise formatrice, il a accompagné avec succès plus de 50 apprentis jusqu'au bout de leur formation de bouchers-charcutiers. Et il faut relever que le 50<sup>e</sup> précisément était en fait le fils de son tout premier apprenti formé en 1990. Et Franz Fässler vit pleinement la promotion de la relève dans sa propre entreprise également où la prochaine génération est déjà impliquée, resp. prête à reprendre le flambeau dans un avenir proche.

Mais Franz Fässler s'est également engagé pour la reconnaissance des spécialités d'Appenzell que sont le Mostbröckli, le Pantli et la Siedwurst. Pendant de longues années il a fait partie des principaux promoteurs dans la lutte extrêmement prenante en vue d'obtenir la reconnaissance des produits appenzellois ci-dessus comme produits IGP, ce qui s'est finalement concrétisé il y a deux ans.

### **Les détenteurs du titre de «Boucher-charcutier de l'année» à ce jour**

2012: **Jean Pierre Corpataux** alias «Le Peintre Boucher Corpaato»

2013: **Armand Stuby, Justin Tschannen et Stéphane Devallonné**, détenteurs de la médaille d'or du SIRHA – Salon International de la Restauration, del'Hôtellerie et de l'Alimentation.

2014: **Ulrich Berchtold**, alias «Grill Ueli», pour ses importants efforts en matière de relations publiques autour de l'aliment viande.

2015: **Albert Baumann**, chef d'entreprise chez Micarna SA, initiateur du projet Mazubi pour les jeunes

2016: **Jules Christen †**, entre autres initiateur du Championnat suisse de désossage.

2017: **Gérard Yerly**, [Boucherie Yerly](#), Rossens, entre autres pour ses immenses mérites en faveur de la promotion de la relève et comme Président extrêmement innovant de l'Association fribourgeoise des maîtres bouchers-charcutiers.

2018: **Martin Schwander**, [Metzgerei Schwander](#), Riggisberg (BE), pour ses extraordinaires mérites à tous les niveaux de la boucherie-charcuterie artisanale, des divers organes et commissions nationaux et cantonaux de l'association, ainsi que pour la promotion de la relève.

### **Contacts médias:**

Dr. Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Tél.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, mail: [r.hadorn@sff.ch](mailto:r.hadorn@sff.ch)

Service de presse: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,

Tél.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)