

Premier Tessinois élu « Boucher-charcutier suisse de l'année »

Roberto Luisoni élu « Roi » des bouchers-charcutiers suisses

Zurich, le 4 décembre 2020 – Attribuée depuis 8 ans déjà, la distinction 2020 de « Boucher-charcutier suisse de l'année » va pour la première fois à un pro de la viande tessinois qui a fait ses preuves. L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV a élu Roberto Luisoni au titre de Boucher-charcutier de l'année 2020 en raison de ses immenses mérites dans le métier et de son activité en faveur de la relève. Avec le soutien de son épouse Barbara, Roberto Luisoni est le représentant de la 4^e génération à la tête de la bien connue [Macelleria Luisoni](#) au cœur de Lugano, entreprise qu'il gère avec un total de 6 collaborateurs, dont 2 apprentis.

C'est chez Bell SA, à Bâle, que le tout nouveau Boucher-charcutier de l'année 2020 a acquis les bases de son succès actuel lors de son apprentissage de boucher-charcutier. Et comme il fallait s'y attendre, à l'époque déjà il ne se satisfaisait pas de prestations moyennes puisqu'il a terminé sa formation avec la remarquable note générale de 5,5.

Infatigable en faveur de la relève professionnelle

Comme le prévoit le règlement de cette distinction, Roberto Luisoni est honoré pour son extraordinaire engagement en faveur de l'aliment viande et de la branche carnée en général, mais aussi pour ses infatigables efforts en faveur de la relève professionnelle. Dans ce cadre-là Roberto Luisoni est aussi Chef expert cantonal et formateur actif au [Centro Professionale Tecnico \(CPT\)](#) où il dirige les cours interentreprises en italien. Il a aussi contribué de manière capitale à la réorganisation pionnière de la structure de la formation spécifique boucherie au sein du CPT Trevano. Il s'agit en fait là d'un exemple à la fois marquant et inspirant pour toute la Suisse de l'exploitation de synergies toutes branches confondues dans le domaine de la formation. Il participe aussi de manière décisive lorsqu'il est question d'élaborer et d'appliquer à l'italien les contenus de formation spécifiques à la

branche. Sans oublier que, depuis de nombreuses années déjà, Roberto Luisoni s'engage aussi et surtout dans le secteur de la formation au sein du Comité de l'association régionale « Società mastri macellaie e salumieri del cantone Ticino e Mesolcina ».

Roberto Luisoni ne serait pas le professionnel énergique qu'il est s'il ne s'engageait pas en plus à fond, jour après jour, dans sa propre entreprise personnelle en faveur de la promotion de la relève professionnelle. Dans le respect de la devise « les actes comptent plus que les paroles » il a déjà formé avec succès 30 apprentis depuis qu'il a repris l'entreprise familiale en 1991. Il va de soi que le succès de ses efforts pour la promotion de la relève n'est pas passé inaperçu dans le reste de la Suisse également. C'est ainsi que lui, resp. son entreprise, a déjà été récompensé en 2012 par la [Fondation Hermann Herzer](#) comme Entreprise formatrice exemplaire.

Les porteurs du titre de « Boucher-charcutier de l'année » à ce jour

Le titre de « Boucher-charcutier de l'année » est attribué depuis 2012 par l'UPSJV à des professionnels aux activités exemplaires en faveur de l'aliment viande ou de la branche carnée en général. Le Boucher-charcutier de l'année est honoré entre autres par la remise d'une montre traditionnelle montée sur un couteau de blitz.

2012: Jean Pierre Corpataux alias « Le Peintre Boucher Corpatao ».

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

2014: Ulrich Berchtold alias « Grill Ueli ».

2015: Albert Baumann, Chef d'entreprise de Micarna AG, initiateur du projet Mazubi en faveur de la relève.

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

2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens, en particulier pour ses immenses services en faveur de la promotion de la relève.

2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), pour ses mérites extraordinaires à tous les niveaux, tant national que cantonal, pour le métier de boucher-charcutier dans différents organes et commissions de l'Union, ainsi que pour la promotion de la relève.

2019: Franz Fässler, Appenzell (AI), en particulier pour le développement d'une entreprise exemplaire proposant des spécialités cantonales de haute qualité et ses grands mérites en faveur de la boucherie-charcuterie et de la branche carnée.

Contacts médias :

Dr. Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV
Tél. 044 250 70 60, e-mail : r.hadorn@sff.ch

Service de presse : Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tél. : 044 385 99 99, e-mail : peter.zimmermann@huberpartner.com