

■ Crémines – Boucherie Gigandet

Les médailles d'une famille en or!

La Boucherie artisanale du Cornet, à Crémines, est un modèle du genre. Au service de sa fidèle clientèle depuis 57 ans, la famille Gigandet s'est encore distinguée au Concours de qualité 2015 de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV) épinglant quatre médailles d'or et une d'argent à son tableau de chasse. Une reconnaissance amplement méritée pour ces passionnés de la branche carnée qui ne reculent devant aucun sacrifice pour soigner leurs clients.

Passion, expérience, régularité, disponibilité: tels sont les ingrédients qui caractérisent la Boucherie artisanale du Cornet. Mais cette liste doit encore être complétée par un autre argument non négligeable: l'amitié tissée avec les clients et les différents partenaires au fil des années. C'est cette relation de confiance qui donne de la valeur et du crédit à un commerce, de quel secteur soit-il.



A la Boucherie du Cornet, les années passent mais l'esprit de famille perdure. (Photos Olivier Odiet)

Il faut dire aussi que nous sommes soumis à des normes d'hygiène toujours plus strictes et plus complexes. Et puis la paperasse représente une contrainte que nous n'avions pas avant.»

le boulot», poursuit-il. «C'est un peu comme si nous rendions chaque jour un travail d'examen. Un couac peut toujours arriver, personne n'est à l'abri, mais on essaie d'être le plus régulier possible.»

dernière à Bâle, dans le cadre de l'exposition des métiers de bouche IGEO MEFA. Verdict: quatre médailles d'or (CROK du Cornet; Steak du lutteur; Lard d'apéro du «Gore-Virat» au fenouil; Lard d'apéro du «Gore-Virat» au poivre) et une médaille d'argent (Lard d'apéro du «Gore-Virat» au fines herbes). Aucun artisan boucher du Jura bernois et du Jura n'a réussi une telle performance. «Pour faire honneur à notre belle région, nous baptisons nos produits avec les noms des endroits de chez nous, comme le «Gore-Virat», par exemple. Cette identification est très importante, à mes yeux», précise François Gigandet. Mais au fait, que représente réellement les médailles de l'UPSV pour la Boucherie du Cornet? «C'est avant tout une reconnaissance de notre travail. Et puis cela nous permet de voir si nous sommes toujours dans la course ou pas.»

«Un plaisir d'aller au boulot!»

La Boucherie du Cornet collabore étroitement avec les sociétés locales en livrant ses produits pour différentes manifestations (jass, lotos, fêtes de village, etc...). Un service traiteur figure également dans le catalogue de prestations de la Boucherie du Cornet, mais ce n'est pas son cheval de bataille. Parmi les atouts qui ont forgé l'excellente réputation de la famille Gigandet, on citera évidemment la rigueur et la flexibilité. «Nous sommes toujours au service de nos



On se mettrait en appétit pour moins que ça...



Les produits portent le nom d'endroits de la région, comme le «Gore-Virat», par exemple.

A la Boucherie du Cornet, on y vient et on y revient. Pour la qualité et la saveur des produits, bien sûr, mais aussi pour cet accueil chaleureux qui vous met de bonne humeur durant toute la journée. La grande force de cette entreprise formatrice réside également dans la diversité et la proximité. Les animaux sont achetés dans la région et le travail d'abattage est effectué le lundi à Moutier. Les étapes suivantes, soit la transformation, la fabrication et la vente, se déroulent à Crémines. «Notre profession a connu une grande évolution depuis la création de la boucherie, il y a 57 ans», explique François Gigandet. «Avant, on vendait de la viande et maintenant des préparations. La nuance est de taille.

Large palette de produits phares

Du cordon bleu à la saucisse en passant par les cervelas, les steaks de cheval, le lard, l'entrecôte, le boudin, etc..., les produits phares de la Boucherie du Cornet sont nombreux. «Nous cherchons constamment à innover, à faire mieux. En fait, nous avons une règle d'or: ne pas bâcler

La Boucherie du Cornet participe au Concours de qualité de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV) depuis 1973 avec un succès qui ne se dément pas. Il suffit de dresser le bilan de la récolte de médailles 2015 pour s'en convaincre. En effet, la famille Gigandet a vu ses efforts récompensés à la fin de l'année

clients», ajoute encore cet expert aux examens de fin d'apprentissage. «En 46 ans de métier, je n'ai jamais pris plus qu'une semaine de vacances par an. Mais bon, c'est toujours un plaisir pour moi de me lever le matin pour aller au boulot. Et ce privilège-là, il n'a pas de prix!»

Olivier Odiet



Lors de chaque étape, aucun détail n'est négligé...



François Gigandet: «Nous avons une règle d'or: ne pas bâcler le boulot.»