



**SWISS
CERVELAS
SUMMIT
2025**

Mot du Fondateur du Swiss Cervelas Summit

Chères amatrices et chers amateurs de Cervelas,
Chers artisans bouchers,
Chers partenaires et amis du Swiss Cervelas Summit,

Lorsque nous avons lancé ce concours il y a deux ans, notre ambition était simple mais essentielle : mettre en lumière le savoir-faire exceptionnel des bouchers suisses à travers un produit emblématique qui rassemble toutes les générations et toutes les régions du pays. Le cervelas, bien plus qu'une simple saucisse, est un véritable symbole de notre culture gastronomique. Qu'il soit dégusté au bord d'un feu de camp, sur un grill en famille ou à table, il occupe une place unique dans le cœur des Suisses.

Avec cette deuxième édition du Swiss Cervelas Summit, nous avons une fois de plus été témoins de la passion et du talent qui animent les artisans de notre pays. Les 128 cervelas dégustés, les discussions animées entre les membres du jury et la qualité exceptionnelle des produits présentés sont autant de preuves que cet événement a toute sa raison d'être.

Je tiens à féliciter toutes les boucheries participantes pour leur engagement et leur travail. Un immense bravo à Metzgerei Künzli & Co., qui décroche cette année le titre de "Roi du Cervelas", ainsi qu'aux lauréats des catégories chaud et froid. Votre excellence honore notre métier et ravit les amateurs de bonnes choses à travers le pays.

Un grand merci également à nos dégustateurs, partenaires et sponsors, sans qui cet événement ne pourrait exister, ainsi qu'à Monsieur le Conseiller fédéral Guy Parmelin, dont la présence à notre cérémonie de remise des prix est un formidable signe de reconnaissance pour toute notre profession.

Ce succès nous encourage à aller encore plus loin. Nous sommes fiers de contribuer à la valorisation d'un produit qui nous est cher et à faire rayonner le savoir-faire de nos artisans. Rendez-vous l'année prochaine pour une nouvelle édition encore plus savoureuse !

Avec toute ma reconnaissance et ma passion,

Hans-Ruedi Gerber
Fondateur du Swiss Cervelas Summit



Partenaires



Proviande (patronage)



IP Suisse



Kräuter Schwein



ASF Tiervermarktung AG



GWS – Aux Services du Vin SA



UPSV (Partenaire communication)

Lauréats 2025

Trophée « Roi »

Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU)

Meilleure moyenne obtenue entre la dégustation « Chaud » et « Froid »

Classement

Dégustation Froid

1. Metzgerei Simperl AG, Gümligen (BE)
2. appenzeller fleisch und feinkost ag,
Appenzell (AI)
3. Boucherie M. Wyler, Lucens (VD)
4. Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU)
5. Erich Bleicher Metzgerei, Mönchaltorf (ZH)

Dégustation Chaud

1. Boucherie Schnegg, Court (BE)
2. Boucherie Jaquier, Siviriez (FR)
3. Felder AG, Fleischwaren, Seewen (SZ)
4. Metzgerei Loosli, Hildisrieden (LU)
5. Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis
(FR)

Liste des bouchers qui ont obtenu la mention « Excellent »

Canton: AG

Köferli AG Metzgerei, Döttingen (Chaud)

Wernli Metzg Remigen und Birr, Remigen (Froid)

Canton: AI

appenzeller fleisch und feinkost ag, Appenzel (Froid & Chaud)

Wetter Spezialitäten AG, Appenzell (Chaud)

Canton: BE

B. Schaufelberger GmbH, Seedorf (Froid)

Boucherie Schnegg, Court (Chaud)

FRANCOIS Gigandet Party service, Corcelles Berne (Chaud)

Krebs Gourmet AG, Utzenstorf CH (Chaud)

krebs sa, Bévilard (Chaud)

Kundenmetzgerei Minder, Busswil b. Melchnau (Chaud)

Metzgerei Brand AG, Michael Bleuler, Sigriswil (Chaud)

Canton: BE

Metzgerei Schlüchter AG, Dürrenroth (Chaud)

Metzgerei Simperl AG, Gümligen (Froid)

Preisknaller Metzgerei und Linden Fleisch GmbH, Linden (Chaud)

Rolf Trauffer, Innertkirchen (Froid & Chaud)

Stadtmetzgerei Muster AG, Thun (Froid)

Winkler Fleisch und Vieh AG, Lyss (Chaud)

Canton: BS

Metzgerei Grauwiler, Basel (Froid)

Canton : FR

Boucherie Blanc SA, Châtel-St-Denis (Chaud)

Boucherie Jaquier, Siviriez (Froid & Chaud)

Canton : GR

Metzgerei Mark AG, Lunden (Chaud)

Liste des bouchers qui ont obtenu la mention « Excellent »

Canton : LU

Merzgerei Isenegger, Root (Chaud)

Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (Froid & Chaud)

Metzgerei Loosli, Hildisrieden (Chaud)

vonwyl fleisch GmbH, Ettiswil (Chaud)

Wechsler Metzger AG, Nebikon (Chaud)

Willimann Metzger AG, Dagmersellen (Chaud)

Canton: SG

Metzgerei Gruebler, Rafael Gruebler, Gossau SG (Chaud)

Canton: SZ

Felder AG, Fleischwaren, Seewen (Chaud)

Canton: TG

dä Müller Metzgerei AG, Thundorf (Chaud)

Canton: VD

Boucherie Chanson, La Chaux (Chaud)

Boucherie de la Tour, Trélex (Chaud)

Boucherie M. Wyler, Lucens (Froid)

Canton : ZH

Erich Bleicher Metzgerei, Mönchaltorf (Froid)

Metzgerei Eichenberger AG, Wetzikon (Froid)

Metzgerei Hornecker AG, Zürich (Chaud)

Metzgerei Hotz Uster, Uster (Chaud)

Stadtmetzgerei Arnold GmbH, Glattbrugg (Chaud)

Talegg Metzger Wald, Wald (Chaud)

Ziegler delikat essen AG, Zürich (Chaud)

Sponsors



Bruno Gubler AG



Office des Vins Vaudois



Securitas Direct



Domaine de Pierre Latine



Domaine des Marnes



Künzli Groupe SA



Montreux-Vevey Tourisme



Pacovis AG



Royal Savoy



Salines Suisses



THOMY



Vacherin Fribourgeois



Weingut Fürst