

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 7 avril 2025

La deuxième édition du Swiss Cervelas Summit consacre la boucherie Metzgerei Künzli & Co

La deuxième édition du **Swiss Cervelas Summit** a une nouvelle fois mis à l'honneur le savoir-faire des bouchers suisses et leur maîtrise du cervelas, emblème culinaire du pays.

Les dégustations se sont déroulées les **20 et 21 mars** dans deux lieux d'exception : le **Domaine des Marnes** à Constantine (VD) et le **Domaine Fürst** à Hornussen. Plus de **75 dégustateurs** ont évalué **128 cervelas**, servis chauds et froids, selon une grille d'évaluation spécialement conçue pour l'événement. Chaque cervelas a été jugé selon **des critères visuels, olfactifs et gustatifs**, avec une attention particulière portée à la **texture et à l'équilibre des saveurs**.

Un niveau d'excellence et une diversité surprenante

Les juges ont évalué avec beaucoup de sérieux les cervelas en lice. Ils ont confié avoir été **surpris par la diversité des produits présentés**, ce qui a suscité de nombreuses discussions lors de l'attribution des notes. Le palmarès témoigne du niveau remarquable des participants : **12 cervelas** ont obtenu la mention "Excellent" lors de la dégustation « froid », ainsi que **32 cervelas** lors de la dégustation « chaud ».

Les gagnants du Swiss Cervelas Summit 2025

Top 5 des cervelas chauds

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

Top 5 des cervelas froids

1. Metzgerei Simperl AG, Gümliigen (BE)
2. appenzellerfleisch und feinkost ag, Appenzell Steinegg (AI)
3. Boucherie M. Wyler, Lucens (VD)
4. Metzgerei Künzli & Co., Dagmersellen (LU)
5. Metzgerei E. Bleicher, Mönchaltorf (ZU)

Enfin, le prestigieux titre de "**Roi du Cervelas**" a été attribué à la **Boucherie Metzgerei Künzli & Co, située à Dagmersellen**. Leur cervelas a obtenu la meilleure moyenne entre les dégustations « chaud » et « froid ».

Une reconnaissance nationale pour le cervelas

La remise des prix s'est tenue le **lundi 7 avril au Bellevue Palace à Berne**, en présence de **journalistes, sponsors et du Conseiller fédéral Guy Parmelin**, venu saluer cette initiative valorisant un produit incontournable de la gastronomie suisse.

« Le **Swiss Cervelas Summit** s'inscrit dans une démarche de valorisation du métier de boucher et de la tradition culinaire helvétique », explique Hans-Ruedi Gerber, fondateur du concours. À travers cet événement, il souhaite mettre en lumière la qualité et la diversité des cervelas produits en Suisse. Un aliment consommé à travers tout le pays et qui ne manque pas de raviver des souvenirs.

Retrouvez tous les résultats sur : <https://swiss-cervelas-summit.ch/>

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Hans-Ruedi Gerber, Fondateur du concours, 079 210 61 53 – hrgerber59@gmail.com

Christophe Pache, chef de projet chez GWS, 079 478 44 91 - cpache@general-wine-services.ch