



SWISS CERVELAS SUMMIT 2026



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 trois 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 troisième 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 119 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 Felder AG, qui décroche cette année le titre de "Roi du Cervelas", ainsi qu'aux lauréats présents lors de la remise des prix. 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 Albert Rösti, 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 Cerebras Summit



Partenaires



Proviande (patronage)



IP Suisse



Kräuter Schwein



ASF Tiervermarktung AG



GWS – Aux Services du Vin SA



UPSV (Partenaire communication)

Lauréats 2026

Trophée « Roi » décerné à : **Felder AG, Seewen (SZ)**

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

Classement

Traditionnel « Froid »

1. Metzgerei Gygax AG, Lützelflüh (BE)
2. Metzgerei Simperl AG, Gümligen (BE)
3. Metzgerei Meier, Gommiswald (SG)
4. Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Romont (FR)
5. Boucherie Charcuterie Weber sàrl, Payerne (VD)

Spécialité « Froid »

1. Berchtold Fleisch AG, Muhen (AG)

Traditionnel « Chaud »

1. Felder AG, Seewen (SZ)
2. Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Ursy (FR)
3. Kundenmetzgerei Andrist, Nussdorf (BL)
4. Boucherie Wyler, Lucens (VD)
5. Metzgerei Hornecker AG, Zürich (ZH)

Spécialité « Chaud »

1. Boucherie Charcuterie Blanc SA, Châtel-St-Denis (FR)

Liste des boucheries qui ont obtenu une mention « Excellent »

Canton: AG

Berchtold Fleisch AG, Muhen (Froid)
Huwyler Metzgerei + Partyservice GmbH, Beinwill (Chaud)
Köferli AG Metzgerei, Döttingen (Froid & Chaud)
Lüthi Metzgerei AG, Hausen (Froid)
Metzgerei Höhn AG, Untersiggenthal (Chaud)
Metzgerei Klausner GmbH, Oberrüti (Chaud)

Canton: AI

Appenzeller fleisch und feinkost ag, Appenzel (Froid)

Canton: AR

Scheiwiller Schlossmetzg AG, Herisau (Chaud)

Canton: BE

Boucherie Schnegg, Court (Chaud)
Kundenmetzgerei Minder, Busswil b. Melchnau (Chaud)
Land-Metzgerei Schneider, Heimiswil (Chaud)
Marti Metzgerei AG, Herzogenbuchsee (Chaud)
Metzg & Markt Holzer AG, Hindelbank (Froid)
Metzgerei Brand AG, Sigriswil (Chaud)

Canton: BE

Metzgerei Gygax AG, Lützelflüh (Froid)
Metzgerei Nussbaum, Wichtrach (Chaud)
Metzgerei Simperl AG, Gümligen (Froid)
Stadtmetzgerei Muster AG, Thun (Froid & Chaud)
Winkler Fleisch und Vieh AG, Lyss (Chaud)

Canton: BL

Kundenmetzgerei Andrist, Nussdorf (Chaud)

Canton : FR

Boucherie Charcuterie Blanc SA, Châtel-St-Denis (Chaud)
Boucherie de Marsens Norbert Tinguely, Marsens (Chaud)
Boucherie de St-Aubin, St-Aubin (Chaud)
Boucherie d'Ursy Roger Currat SA, Ursy (Chaud)
Boucherie LIMAT Bernard, Prez-vers-Noréaz (Froid)
Boucherie-Charcuterie Jaquier, Siviriez (Froid)
Deillon Maîtres-Artisans Bouchers SA, Romont (Froid)
Droux l'Essentiel SA, Estavayer-le-Lac (Chaud)

Liste des boucheries qui ont obtenu une mention « Excellent »

Canton : GE

Del Maitre SA, Satigny (Froid)

Canton : LU

Fleischfachgeschäft Metzgerei Giger AG, Entlebuch (Froid & Chaud)

vonwyl fleisch GmbH, Ettiswil (Chaud)

Willimann Metz AG, Dagmersellen (Chaud)

Canton: NE

Boucherie Montandon SA, Les Ponts-de-Martel (Froid & Chaud)

Schwartz Denis, Les Geneveys-sur-Coffrane (Froid)

Canton: SG

Metzgerei Betschart Schmerikon, Schmerikon (Chaud)

Metzgerei Meier, Gommiswald (Froid & Chaud)

Wagyu Swissbeef AG, Sevelen (Froid)

Canton: SZ

Felder AG, Seewen (Froid & Chaud)

Metzgerei Bürgi AG, Schindellegi (Froid)

Walhalla Delikatessen AG, Einsiedeln (Chaud)

Canton : TG

Carna Gallo AG, Affeltrangen (Chaud)

Schleuniger Bodenseemetz gmbh, Stachen- Arbon (Froid)

Canton : VD

Boucherie Charcuterie Weber sàrl, Payerne (Froid)

Boucherie Gilles Pradervand, Nyon (Chaud)

Boucherie Wyler, Lucens (Froid & Chaud)

Boucherie-Charcuterie Stuby SA, Vevey (Froid)

Canton : ZH

Geiser AG, Schlieren (Froid & Chaud)

Metzgerei Hornecker AG, Zürich (Froid & Chaud)

Talegg Metz, Wald (Chaud)

Sponsors



Bruno Gubler AG



Domaine de Pierre Latine



Domaine des Marnes



ELITE



Klötzli Messerschmiede



Künzli Groupe SA



Montreux-Vevey
Tourisme



Office des Vins Vaudois



Pacovis AG



Royal Savoy



Salines Suisses



Securitas Direct



SICPA



THOMY



Vacherin Fribourgeois



Vogel's Offroads



Z'graggen Darmhandel AG