

La Boucherie R. Paratte à Saignelégier fête ses 50 ans!

Bouchers de père en fils, les Paratte ont peu à peu développé l'affaire familiale dans le respect des traditions. Au cours de son demi-siècle d'existence, l'enseigne éponyme s'est agrandie et transformée. Elle a également revu et adapté ses installations. En outre, elle a affiné ses recettes et gagné ses lettres de noblesse en comblant une clientèle exigeante et fidèle. Samedi, le petit commerce troquera ses saucisses à rôtir, son petit lard et ses jambons contre un bon gros gâteau. Le magasin fêtera en effet ses 50 ans lors d'une journée placée sous le signe de l'animation. A consommer sans modération...

Raymond, le patriarche, peut être légitimement fier d'avoir, un certain 31 juillet 1961, repris la boutique comptant aujourd'hui huit collaborateurs. Epaulé au départ par sa sœur et son père, il fut très vite secondé par sa femme Marie. Malgré cela, les débuts furent difficiles. Le couple fut ainsi confronté à une sévère concurrence ainsi qu'à des difficultés d'approvisionnement du bétail. «Pour m'aider, mon voisin qui tenait la laiterie à côté achetait le bétail à ma place !» confie l'intéressé. L'artisan-commerçant et son épouse tinrent bon, travaillant sans relâche sept jours sur sept, le jour comme la nuit. Ce que confirme la maîtresse des lieux: «Je me souviens d'un client qui venait régulièrement réclamer du cervelas à 3 heures du matin. On a fait de bonnes affaires la nuit».

LA FORMATION À L'HONNEUR

La boucherie Paratte, la plus ancienne et la seule du village depuis peu, peut se targuer d'avoir traversé



le temps sans encombre. En tout,

le commerce a subi quatre transformations afin de se soumettre aux normes exigées par le métier. En 1978, il connut un nouvel essor avec la construction des abattoirs Paratte, érigés dans la zone industrielle. Ajoutons que de nombreux apprentis ont fait leurs premières armes sous la conduite de Raymond et de son fils Romain. «On a même hébergé certains d'entre eux. En vérité, on forme une grande famille» précise ce dernier. C'est lui, d'ailleurs, qui perpétue l'affaire familiale depuis 2001. Plus récemment, sa compagne Martine a également intégré cette équipe toute dévouée au travail et à la vente de la viande. Samedi, ce sera jour de fête devant la devanture de la boutique (de 7 à 17 heures). Il y aura de la musique avec le groupe Ambiance Music d'Alle, le Jodler Club du Mont-Soleil (dès 11h) et quatre joueurs de cors des Alpes. Une galerie photos sur l'histoire de l'entreprise, un lâcher de ballons (14h), des grillades et bien d'autres surprises compléteront le programme. Un anniversaire... de bon goût! LFM



La nouvelle génération de salariés fait honneur à Marie et Raymond Paratte (au centre). «Si on achète mal, on vend mal. Si on travaille mal, on ne vend rien»: telle est la devise de Raymond Paratte, 78 ans. Les abattoirs permettent ainsi d'avoir une hygiène irréprochable. Photos per