

Les prix flambent à la boucherie Paratte

Les artisans de la région ont décidé à cœur de léguer leur savoir-faire à la jeune génération. Un engagement cité en exemple. Après le boulanger David Parrat sacré meilleur maître d'apprentissage, c'est un boucher de la place qui a été distingué à son tour. Romain Paratte et son épouse Martine ont reçu le prix romand de formateurs exemplaires, décerné par la Fondation Hermann Herzer.

«C'est une belle surprise» nous confie Martine. Pour cause, le petit commerce n'a participé à aucun concours, ni n'a fait acte d'aucune candidature auprès d'un quelconque organe. «C'est le chef expert jurassien Yves Joliat qui nous a recommandés» souffle Romain. Cette suggestion a séduit le collègue chargé de délivrer le titre, un titre doté d'une enveloppe de 5000 francs.

Ces experts ne s'y sont pas trompés: Romain Paratte fait office de modèle dans la branche carnée et n'a de cesse de défendre sa profession. «On essaye de valoriser le métier. Les gens l'associent au sang mais les bouchers ne sont pas obligés de tuer des



Les apprentis Charlotte Grosjean et Kilian Meuwly entourent leurs patrons Martine et Romain Paratte.

photo per

animaux. On veut casser cette image» clame son épouse Martine.

En cinquante-deux ans d'existence, la boucherie familiale Paratte a encadré

25 apprentis. Deux font actuellement leurs armes derrière le comptoir et dans le laboratoire de Saignelégier; Charlotte Grosjean et Kilian Meuwly. La première

était en rupture d'apprentissage, Martine et Romain lui ont offert une chance de poursuivre sa formation.

«La jeunesse nous pousse, c'est un moteur» insiste le Taignon. Ce dernier a donc décidé de verser l'intégralité de la somme de 5000 francs à un fond réservé aux apprentis. «Il payera les prochains cours de perfectionnement à Spiez».

Il en va de l'avenir du métier! (per)

Label viande fraîche!

La boucherie Paratte est la première boucherie du Jura à être reconnue par le Parc régional du Doubs à travers son label «spécialité viande fraîche du Jura». Pour obtenir ce label, il faut que la viande provienne d'animaux nés, élevés, travaillés et commercialisés dans le canton du Jura. Pour la boucherie taignonne, le label concerne tant la chair de porc que celle de bœuf, de veau et d'agneau. Cette viande pourra désormais entrer dans la composition des assiettes du Parc du Doubs. (per)