



9736
Mattonella
CHF 47.00 | KG

9975
Cuisse avec os et pied
CHF 28.00 | KG

7798
En forme de poire,
3 pièces
CHF 38.00 | KG

9978
En forme de poire,
5 pièces
CHF 38.00 | KG

7787
En forme de poire, 7 pièces
CHF 38.00 | KG

9976
Artisanal
CHF 36.50 | KG

9977
En forme de poire
CHF 37.50 | KG

1757

Une portion de passion – Nè pour être boucher

Dès son plus jeune âge, Gérard Bigler observait ses parents au travail dans la boucherie familiale. Son parcours professionnel couronné de succès a débuté de manière classique par un apprentissage de boucher en Suisse orientale. En 1981, il répond à l'appel de l'entreprise parentale, en 1989, il se prépare à l'examen de maîtrise, puis il repart sur les routes pour parfaire son expérience, pour enfin revenir définitivement à Büren an der Aare en tant que jeune maître boucher diplômé.

Pendant plus de 40 ans, Gérard Bigler a contribué de manière décisive au développement de Bigler AG Fleischwaren. Ayant commencé comme collaborateur boucher, il a progressivement assumé davantage de responsabilité, jusqu'à diriger le secteur de la charcuterie en tant que membre de la direction. Avec ses frères Claude et Roger Bigler ainsi que d'autres membres de la famille, il a dirigé l'entreprise familiale avec beaucoup d'engagement et d'esprit d'innovation.

Après cette période passionnante et intense, il a décidé de lever un peu le pied et de se consacrer désormais à sa passion: la manufacture tessinoise de Bigler. La fabrication et l'affinage de spécialités tessinoises l'ont amené à se consacrer pleinement à la gestion de la manufacture au Tessin. Il reste en outre membre du conseil d'administration.

Son dévouement à l'artisanat, Gérard Bigler en a fait une véritable passion: dans sa cave voûtée privée d'une ancienne ferme, il affine et fait maturer ses jambons crus – soigneusement à la main et pendant une longue période sous surveillance constante, jusqu'à ce qu'ils atteignent leur apogée gustative.

Gérard Bigler est boucher par passion et un maître incontesté de son métier. En octobre 2023, il a passé avec succès l'examen de «Cortador de Jamón» et en novembre 2023, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande lui a décerné le titre de «Boucher de l'année 2023». Cette distinction est réservée à celles et ceux qui s'engagent de manière exceptionnelle en faveur de la viande et de l'ensemble de la viande et de la filière. En avril 2024, il a en outre obtenu avec mention le diplôme de «Maître sommelier de la viande et sommelier de spécialités de viande et de charcuterie», une preuve supplémentaire de son exigence absolue en matière de qualité et de sa passion pour le métier.



Mattonella

*forme de brique, l'élégante
forme rectangulaire*

Le jambon cru en forme de brique séduit par son arôme doux, sa structure fine et délicate. Grâce à sa forme régulière, il se tranche avec une précision particulière et en tranches extrêmement fines – un plaisir pour les yeux et le palais. Idéal pour des plateaux raffinés ou pour la découpe à la machine.



Forme poire

*classique et pleine
de caractère*

Ce jambon cru, dans sa forme typique de poire, est élaboré sans os selon une recette secrète traditionnelle. L'affinage naturel lui confère une saveur riche et authentique, ainsi qu'une texture délicatement équilibrée – un pur produit de l'artisanat, plein de caractère.



Cuisse avec os et pied

la forme royale classique

La recette de ce jambon avec l'os et le pied est aussi simple que magistrale: la meilleure viande de porc suisse, un soin attentif et un affinage parfaitement maîtrisé. Une pièce traditionnelle de l'art de la boucherie suisse – puissante en arôme, inimitable en goût.



Artisanal

*ficelé de forme arrondie et
affiné à la perfection*

La cave voûtée historique datant de 1757 offre le climat idéal pour cette spécialité ficelée de forme arrondie. C'est ici qu'elle mûrit pendant de longs mois pour devenir une délicate au parfum noble et à la saveur harmonieuse – tranche après tranche, l'artisanat dans sa forme la plus aboutie.



La sélection de cave de Gérard

affinée avec maîtrise

Avec passion, patience et un grand souci du détail, ces jambons crus sont salés à la main, ficelés et affinés dans la cave voûtée historique d'une ferme datant de 1757. Affinés exclusivement avec du sel des Alpes suisse, ils mûrissent pendant au moins 500 jours, parfois même plus de 1000 jours, jusqu'à ce qu'ils développent pleinement leur arôme. Le résultat: des pièces uniques au goût incomparable – le fruit de l'expérience, du dévouement et d'un artisanat d'exception.

Bon appétit ! *Votre Gérard Bigler*



Forme poire, découpée le plaisir en format pratique

Cette forme de poire, découpée en cinq parts, est idéale pour de plus petits assortiments de charcuterie. Elle conserve toute la saveur et la structure fine de l'original – une délicatesse parfaite pour une dégustation fraîche à la maison ou en boutique spécialisée. Disponible également en versions découpées en 3 ou 7 pièces.



Gérard's sélection de la cave – Tradition. Passion. Plaisir. Avec beaucoup de passion et un grand souci du détail, ces jambons crus sont salés à la main selon la méthode traditionnelle, soigneusement ficelés et affinés avec une grande patience dans la cave voûtée d'une ferme datant de 1757.



Naturellement affinées pendant plus de 500 jours, certaines pièces même plus de 1000 jours – sous contrôle constant, jusqu'à l'expression complète de leurs arômes.

Spécialité d'exception, élaborée à partir de seulement deux ingrédients: la meilleure viande de porc suisse et le pur sel des Alpes suisse.



Exclusivement issu de porcs femelles, avec un poids d'abattage compris entre **120 et 170 kg**, pour une qualité optimale et une structure particulièrement tendre.

Des **pièces uniques numérotées**, accompagnées d'une fiche individuelle, d'une documentation photographique et d'une attestation d'origine, soulignent le caractère unique de chaque jambon.





Bigler AG Fleischwaren
Industriestrasse 19
3294 Büren an der Aare
Tél. +41 32 352 00 00
bestellung@bigler.ch • www.bigler.ch



Une part de tradition.