

Gaétan Bornet, le boucher en devenir

Gaétan Bornet, 18 ans, est une figure montante dans le secteur de l'artisanat. Originaire de Fully, il vient tout juste de terminer son apprentissage en juillet 2025 en tant que boucher-charcutier, à la boucherie « Chez Fabrice Vouillamoz SA » à Saillon.

Parallèlement à sa carrière professionnelle, Gaétan est un fervent adepte de la pêche. Fils de Laurianne (née Bender) et de Vincent Bornet, Gaétan a des racines fortement ancrées dans la région. Ses parents ont longtemps résidé à Fully avant de déménager à Leytron en 2013. Portrait :

Gaétan, comment t'es venue l'idée de devenir boucher ?

– C'est grâce à mon papa, car on allait souvent chercher la viande à la boucherie Vouillamoz à Saillon. Je cherchais un stage à faire et il m'a proposé d'essayer boucher, j'ai fait 3 stages en tout. Dès le premier stage j'ai direct aimé et je savais que je voulais faire ça.

Comment as-tu réagi en apprenant que tu avais remporté le prix du meilleur apprenti du canton dans ta branche ? Qu'est-ce que cette reconnaissance signifie pour toi ?

– Honnêtement, pas grand-chose. Sur le moment j'étais heureux et content de moi mais mon but ce n'était pas d'arriver premier, mon but était de réussir mon apprentissage avec des bonnes notes et d'apprendre plein de choses chaque jour. Et de rentrer à la maison avec le sourire

tout en ayant accompli ce que je devais faire. Cette reconnaissance peut me donner des opportunités plus tard pour postuler dans d'autres entreprises, avoir un CV plus rempli et m'encourage à faire d'autres formations, comme un brevet ou un papier pour former les apprentis.

Quel est le conseil le plus précieux que ton maître d'apprentissage t'a donné ?

– Il m'a donné beaucoup de conseils. Il m'a toujours appris à travailler avec le sourire et que c'est en bossant qu'on obtient ce que l'on veut et de la reconnaissance.

Où te vois-tu dans cinq ou dix ans ? As-tu l'ambition d'ouvrir ta propre boucherie, par exemple ?

– Je ne sais pas trop encore ce que j'envisage de faire dans 5 ans ou dix ans. Pour l'instant j'envisage plus de travailler et de me former dans tous les domaines de la boucherie, que ce soit en magasin, en fabrication ou à l'abattoir. Et pourquoi pas ouvrir ma propre boucherie, mais pour ça j'ai encore besoin d'en apprendre un peu plus.

Quel est ton morceau de viande préféré à travailler et ton plat de viande préféré à déguster ?

– Mon morceau de viande préféré, je dirais comme tous les bouchers, c'est l'entrecôte parisienne de bœuf. C'est un morceau parfait à faire en grillade ou même à la poêle avec un peu de beurre Bayard et c'est parfait. Pour le plat de viande, je dirais des plats valaisans classiques avec du jambon cru, du lard sec et de la viande séchée. Ça passe toujours bien.

Fabrice Vouillamoz, son patron, a également accepté de répondre à nos questions.

En tant que chef d'entreprise, quel est l'impact de ce prix sur l'image de la boucherie et comment vois-tu la place de Gaétan dans l'équipe pour l'avenir ?

– Nous sommes très fiers de lui. Depuis le début, c'est un jeune qui apprend vite et qui travaille très bien. Cette récompense renforce vraiment l'image de la boucherie : elle montre que notre engagement à former des apprentis porte ses fruits et que le métier continue de passionner des jeunes. Pour l'avenir, Gaétan a toute sa place dans l'équipe, il progresse constamment et représente parfaitement les valeurs de la maison.

Qu'est-ce que tu ressens, en tant que patron, de voir ton apprenti briller au niveau cantonal ?

– En tant que patron, il y a une grande fierté de voir son apprenti briller au niveau cantonal. C'est aussi une belle reconnaissance du travail accompli ensemble depuis ses premiers pas dans le métier.

Je lui souhaite plein de succès dans sa carrière de boucher, qu'il décide de continuer avec nous ou de se lancer dans de nouvelles aventures professionnelles, ce qui est tout à fait normal de nos jours. Mais évidemment, une perle pareille, on aimerait la garder avec nous.

Quel a été le moment le plus mémorable ou le plus drôle que tu as partagé avec Gaétan durant sa formation ? Y a-t-il une gaffe ou une réussite qui t'a particulièrement marqué ?

– Des moments mémorables, il y en a plein ! Si je devais en choisir un, ce serait lors de son premier jour d'apprentissage, quand il a malencontreusement cassé la machine à hacher... Après ça, il n'osait plus s'en servir ! Une petite gaffe qui nous fait bien rire aujourd'hui.

Propos recueillis par Juliana Bender

Gaétan et Fabrice en pleine action.

