



Comme l'explique Yannick Vallat, boucher, «chaque année, le boudin s'invite dans nos assiettes de septembre à mars».

## Une star DES METS DE BOUCHE HIVERNAUX

◆ **Bure** La saison hivernale amène avec elle ses mets traditionnels à l'instar du boudin à la crème. Rencontre avec Yannick Vallat, un boucher qui valorise le terroir. ———. SOPHIE DÜRRENMATT

Impressum: Coop région Suisse romande, CP 518, ch. du Chêne 5, 1020 Renens 1; 021 633 41 11; info-sr@coop.ch; Rédaction: Cécile Cauderay (resp.)



Photos Nicolas de neve, SP

## UNE CUISSON À LA POËLE

Comment cuisiner le boudin pour changer un peu de la recette traditionnelle? La question est posée au boucher Yannick Vallat. «À la poêle bien sûr! Il suffit de faire revenir quelques rondelles d'oignons, de les déglacer au vin blanc et d'ajouter un fond de sauce brune. On place les boudins dans la poêle et on les fait cuire gentiment. C'est simple, goûteux, et agrémenté d'une petite sauce.»

jeune boucher. Quant à la crème, elle est fabriquée ici, en Ajoie. D'ailleurs, il n'y a absolument pas de lait dans notre préparation. De la crème uniquement!»

### Star de la Saint-Martin

Avec les ripailles de la célèbre Saint-Martin en novembre, la production de boudin s'intensifie. «C'est un mets du terroir typiquement de saison. En tout, nous en fabriquons plus de 20 tonnes de fin septembre à mi-mars environ; avec un pic très prononcé à l'occasion de la fête traditionnelle ajoulote bien sûr. En revanche, nous n'en proposons pas durant les fêtes de fin d'année. C'est la seule exception pendant ces six mois.»

### Chaque détail compte

Pour fabriquer un boudin d'excellence, outre la recette à succès et les ingrédients sélectionnés avec soin, le respect des processus est essentiel. «Il est cuit à l'eau et refroidi à l'eau froide. Il prend ensuite la direction d'une chambre réfrigérée durant une nuit. C'est une fabrication qui permet au produit de terminer complètement son processus de cuisson et ainsi perdre son eau avant la mise sous vide. C'est essentiel pour obtenir la texture et les saveurs les plus optimales.» ●

**A**vec une médaille d'or remportée dernièrement lors du concours de l'Union professionnelle suisse de la viande (UPC), le boudin à la crème de Yannick Vallat s'impose comme un des mets d'excellence de la saison hivernale. Voilà maintenant trois générations que la recette familiale séduit les épicuriens de la table. «Cette médaille sera décernée officiellement fin novembre. Nous en sommes tous très fiers!», explique le professionnel. Il faut dire que la famille Vallat valorise depuis toujours les produits de proximité pour concocter ses mets entièrement maison. «Concernant les ingrédients, les oignons et les poireaux viennent du Seeland, souligne le

## MAIS ENCORE...

### Une charcuterie vieille comme le monde



Le boudin noir est l'une des plus anciennes charcuteries connues. L'origine du mot est méconnue, il pourrait venir de «bedaine» de l'ancien français «boudine» signifiant «gros ventre». Il pourrait avoir été inventé par un cuisinier de la Grèce antique dénommé Aphtonite. Il semblerait que des références à ce plat soient présentes dans la célèbre Odyssée d'Homère. Ce mets se déguste dans de nombreux pays européens et pays de l'Est à l'instar de la Russie et de la Roumanie notamment. En Amérique latine aussi, des préparations de boudin sont prisées par les amateurs.

## NEUCHÂTEL

### Fête d'anniversaire pour tous



La Maladière Centre fête son anniversaire du 23 octobre au 7 novembre. Jeu «Cache-carte», permettant de remporter différents lots cachés dans des boîtes, neuf vitrines animées Playmobil et Playmobil géants pour les plus jeunes, de nombreux cadeaux et bons à gagner, à l'instar d'une Renault Twingo d'une valeur de 15 000 francs. Tous les détails sur le site Internet.

► [www.maladierecentre.ch](http://www.maladierecentre.ch)