



## Un combi unique en Valais

**Collombey** Le nouveau combi Coop fête son ouverture au Parc du Rhône

L'événement est de taille, car depuis quelques jours la clientèle du Parc du Rhône peut découvrir le premier et seul combi Coop du canton du Valais. Mariage heureux entre les magasins Coop et brico+loisirs, ce combi propose 6471 m<sup>2</sup> de surface de vente, allant de l'alimentation au bricolage. D'autant que le magasin Coop propose désormais aussi à sa clientèle de bénéficier des incroyables offres hypermarchés mises en place toutes les semaines et que chacun peut consulter dans le supplément rouge encarté dans le journal «Coopération». Afin de fêter cette nouvelle configuration hors norme, dix jours de fête et d'animations sont mis en place. A la clef? Des cadeaux à remporter, mais aussi une Renault Twingo d'une valeur de 14750 francs, un spa d'une valeur de 21500 francs, des voyages et de nombreuses autres surprises encore. Bonne découverte à toutes et à tous! *sd*

► **lien**

[www.parc-du-rhone.ch](http://www.parc-du-rhone.ch)

# Tiens, voilà du boudin!

**Neuchâtel/Jura** La saison du boudin est arrivée. Rencontre avec un artisan boucher soucieux des traditions

En automne, le boudin est un incontournable des repas familiaux. Une tradition ancestrale à laquelle ne déroge jamais la boucherie de Yannick Vallat à Bure qui fournit chaque année les points de vente Coop des cantons du Jura et de Neuchâtel. «Chacun a sa recette, souligne le jeune boucher. La nôtre, c'est celle que ma grand-mère a transmise à mon père, et que lui-même m'a transmise. Sa composition? Beaucoup d'oignons et de poireaux, des épices et de la crème uniquement. Jamais de lait. C'est le véritable boudin à la crème!» Et les connaisseurs le savent: une recette telle que celle de Yannick Vallat vaut de l'or. C'est d'ailleurs une médaille de ce précieux métal qu'a remportée le père du jeune homme en 2005 lors du Concours suisse des produits du terroir. Ainsi qu'une médaille de bronze en 2008 décernée par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande. Des reconnaissances officielles qui s'agrémentent aussi de félicitations par courrier de gourmets séduits. «Nous sommes

très heureux que les consommateurs nous témoignent leur bonheur de savourer ce produit réalisé de manière artisanale. D'ailleurs, nous accrochons les lettres au mur dans la cuisine dédiée au déjeuner des ouvriers», sourit notre hôte. Fabriqué de fin septembre à fin mars, le boudin Vallat jouit en effet d'une réputation qui fait sa renommée. A découvrir dans tous les points de vente Coop des cantons du Jura et de Neuchâtel. *sd*

### Le boudin Vallat

Durant la saison, la boucherie Vallat de Bure fabrique environ 23 tonnes de boudin dont 12 à 15 tonnes en octobre-novembre avec la Saint-Martin notamment. Lors de sa fabrication, le boudin à la crème est cuit à l'eau. Il est ensuite refroidi à l'eau froide et stocké une nuit dans une chambre réfrigérée. Ce processus permet au boudin de terminer entièrement son processus de cuisson et de perdre son eau avant sa mise sous vide.





PHOTOS NICOLAS DE NEVE, PHOTOVAL

«C'est toujours la recette que  
ma grand-mère a transmise à mon père.»

# Pour pleiiiiin d'avantages.

Un club pour les familles avisées  
Profitez-en!



Profitez de **20% de rabais** sur les billets  
des spectacles pour toute la famille:



**20%**  
DE MOINS

**Oui-Oui:  
Le Grand Carnaval**  
10 novembre 2013 à L'Arena, Genève

**20'000 Lieues  
sous les Mers**  
7 et 8 décembre 2013  
au Théâtre du Léman, Genève

**Le Soldat Rose**  
1<sup>er</sup> février 2014  
au Théâtre du Léman, Genève

Action valable jusqu'au **26 octobre 2013**, sur présentation de votre carte Hello Family dans tous les points de vente Ticketcorner et dans les limites du stock disponible. L'action est valable sur toutes les catégories de billets. (max. 4 billets par carte et par spectacle).

