

Communiqué aux médias

5^e édition de la Nuit du Boutefas

Les 5 bouchers finalistes sont connus !

Lausanne, le 09.04.2019 – Les 5 bouchers finalistes en lice pour le titre de Mister Boutefas 2019 sont connus ! Leurs produits ont été présélectionnés par le jury de dégustation parmi 20 boutefas en concours.

Le jury de dégustation de la 5^e Nuit du Boutefas s'est retrouvé lundi soir à l'Auberge du Chalet des Enfants. Personnalités, journalistes, producteurs ou simples consommateurs, les neuf jurés ont évalué 20 boutefas en concours, dans une ambiance à fois sérieuse et conviviale. Ils ont noté trois critères sur une échelle de 1 à 5 : l'aspect, la texture et le goût. Arrivés en tête au total des points, les cinq bouchers vaudois présélectionnés sont les suivants (dans le désordre) :

- Boucherie à la Ferme Martin Georges et fils, à Puidoux
- Boucherie Ogiz SA, à Yverdon-les-Bains
- Boucherie Wyler, à Lucens
- Boucherie-Charcuterie de la Venoge sàrl, à Cossonay
- Boucherie-Charcuterie Stuby SA, à Vevey

Rendez-vous le 4 mai

Le public aura le plaisir de retrouver ces cinq finalistes **samedi 4 mai à Montheron**, lors de la 5^e édition de la Nuit du Boutefas. Dès 18h, un **mini-marché** réunira les bouchers, des vigneronnes et des producteurs de la région (nouveau !). Dès 19h, un **menu de saison** concocté par la brigade de l'Auberge du Chalet des Enfants sera servi aux convives, comprenant plusieurs produits Presidi Slow Food (Vacherin fribourgeois AOP au lait cru, Pain de seigle du Valais AOP, glace et biscuits à la farina bóna, etc.). Le public dégustera et notera les cinq boutefas en concours. Les résultats du vote seront dévoilés à l'issue de la soirée, qui couronnera Mister Boutefas 2019 !



Au fait, c'est quoi le boutefas ?

Typiquement vaudois, le **boutefas** est un produit de charcuterie cru fumé, conditionné exclusivement dans un boyau naturel de porc. Cette sorte de saucisson se cuit avant de se consommer en tranches froides ou chaudes. Le boutefas est disponible dans certains magasins et auprès de bouchers vaudois, qui gardent leur recette secrète !

Infos pratiques – Nuit du Boutefas 2019

- Date :** Samedi 4 mai 2019, mini-marché dès 18h, apéritif et repas dès 19h
- Lieu :** Salle des Fêtes de l'Abbaye de Montheron, Rte de l'Abbaye 2, 1053 Montheron
- Tarif :** CHF 53.- non-membre Slow Food
CHF 43.- membre Slow Food
(Apéritif, repas, café)
- Billetterie :** <https://etickets.infomaniak.com/shop/df9Btvnlz/>

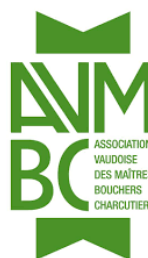
Contact pour les médias

Yvan Schneider, président de Slow Food Vaud

079/ 457 27 60

yvan.schneider@slowfood.ch

Partenaires de Slow Food Vaud pour la 5^e Nuit du Boutefas :



Le mouvement Slow Food

Slow Food est un mouvement mondial, financé par ses membres, et qui opère dans 160 pays. Il a pour objectif d'empêcher la disparition des cultures et traditions alimentaires locales, d'intéresser de nouveau les gens à l'origine de leur nourriture et à son goût, et d'informer sur les incidences que nos choix alimentaires quotidiens peuvent avoir sur les habitudes alimentaires dans d'autres régions du monde.

Slow Food prône le droit à une bonne alimentation pour tous et invite à assumer la responsabilité de notre patrimoine sur le plan de la biodiversité, de la culture et du savoir.

Plus d'information sur www.slowfood.ch, page Facebook «Slow Food Suisse».