



*Communiqué aux médias*

5<sup>e</sup> édition de la Nuit du Boutefas

## **Stéphanie Ogiz élue Miss Boutefas 2019 !**

**Lausanne, le 05.05.2019 – Les convives de la 5<sup>e</sup> Nuit du Boutefas ont désigné samedi soir le meilleur boutefas du canton : Stéphanie Ogiz, d'Yverdon-les-Bains, a été couronnée Miss Boutefas 2019 ! Grâce à cet événement, Slow Food Vaud met non seulement en valeur la filière de la boucherie-charcuterie, mais aussi plus largement l'importance du bien manger.**

La première Miss Boutefas de l'histoire a été désignée samedi soir par les 135 convives de la 5<sup>e</sup> Nuit du Boutefas à Montheron ! Il s'agit de Stéphanie Ogiz, de la Boucherie Ogiz à Yverdon-les-Bains. La bouchère a reçu son prix des mains de Grégoire Junod, syndic de Lausanne, en présence de son mari Selver et de ses parents Jocelyne et Jean-Claude. Ces derniers ont remis les clés de l'entreprise à leur fille en 2018. « En tant que troisième génération à la tête de la boucherie, c'est un grand plaisir de recevoir cette récompense, s'est réjouie Stéphanie Ogiz. Pour une première participation, c'est pas mal comme résultat ! » Pendant une année, le boutefas gagnant sera proposé à la carte de l'Auberge du Chalet des Enfants, au Mont-sur-Lausanne.

### **Succès pour le mini-marché**

En quelques années, la Nuit du Boutefas est devenue un rendez-vous incontournable. Le mini-marché organisé pour la première fois a rencontré un vif succès auprès du public, venu échanger dans la convivialité avec les bouchers finalistes, les producteurs régionaux (lentille Perline, Armoire à Brume et Labo Gelateria) et les vigneron Slow Wine (domaines La Colombe à Féchy et La Capitaine à Gland). Pour rappel, les quatre autres boucheries présélectionnées par un jury sur une vingtaine de participants étaient les suivantes :

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

### **Presidi Slow Food**

La Nuit du Boutefas et son mini-marché s'inscrivent parfaitement dans la philosophie de Slow Food, mouvement international visant à sensibiliser à l'origine de la nourriture et à son goût. L'événement fait partie du programme de Lausanne à Table. Samedi soir, les convives ont non seulement dégusté et jugé les cinq boutefas finalistes, mais ils ont aussi vivement apprécié

le menu de saison concocté par la brigade de l'Auberge du Chalet des Enfants, comprenant plusieurs produits Presidi Slow Food (mousse de Vacherin fribourgeois AOP au lait cru, Pain de seigle du Valais AOP de Simplon Village, sablés et glaces à la farina bóna du Labo Gelateria).



### **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 ! Ce produit du patrimoine culinaire est en lice pour l'obtention d'une Appellation d'origine protégée (AOP).

### Contacts pour les médias

Yvan Schneider, président de Slow Food Vaud

079/ 457 27 60, [yvan.schneider@slowfood.ch](mailto:yvan.schneider@slowfood.ch)

Josef Zisyadis, co-président de Slow Food CH

079/ 355 21 41, [Josef.Zisyadis@slowfood.ch](mailto:Josef.Zisyadis@slowfood.ch)

### Partenaires de Slow Food Vaud pour la 5<sup>e</sup> 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](http://www.slowfood.ch), page Facebook «Slow Food Suisse».