

*Communiqué aux médias*

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

## **Les cinq bouchers finalistes s'affronteront le 6 mai !**

**Lausanne, le 05.04.2022 – La billetterie de la 7<sup>e</sup> et probable dernière Nuit du Boutefas s'ouvre aux amateurs, qui auront la chance de voter pour le meilleur boutefas 2022 le vendredi 6 mai à Montheron. Au préalable, un jury a désigné les 5 bouchers finalistes en lice pour le titre de Mister Boutefas 2022 !**

Sacrée en 2019, [Stéphanie Ogiz](#), d'Yverdon-les-Bains, restera certainement la seule Miss Boutefas de l'histoire de la Nuit du Boutefas. En effet, cette 7<sup>e</sup> et probable ultime édition de l'événement de Slow Food Vaud ne compte que des finalistes masculins ! Alors, quel artisan succèdera à [Pascal Ruchet](#), de Leysin, dont le boutefas a été plébiscité à deux reprises par le public, en 2018 et lors de l'édition spéciale 2021 à domicile et en ligne ? Rendez-vous **le vendredi 6 mai 2022, dès 18h30, à la salle des Fêtes de Montheron** pour une soirée gourmande et remplie de suspense.

Organisée depuis 2015 par Slow Food Vaud, la Nuit du Boutefas permet de mettre en lumière non seulement ce magnifique produit du terroir, mais aussi la profession de boucher-charcutier. Récemment, le boutefas a obtenu son Appellation d'origine protégée (AOP) sur une aire géographique valdo-fribourgeoise. Suite à cette belle reconnaissance à laquelle Slow Food Vaud espère avoir en partie contribué, **l'association ouvre avec fierté la billetterie** aux 180 convives de la 7<sup>e</sup> Nuit du Boutefas.



Par la suite, le convivium Vaud laissera ce sympathique saucisson boursouflé prendre son envol, tout en continuant à le mettre en valeur par d'autres biais.

### **Les finalistes 2022**

Cette compétition 2022 a été pimentée par l'entrée en lice des bouchers fribourgeois. Si le boutefas est majoritairement produit sur sol vaudois, le canton de Fribourg offre aussi de beaux spécimens de cette charcuterie traditionnelle. Sur **19 boutefas participants**, deux ont donc traversé sans encombre la frontière pour se soumettre au palais des jurés, réunis à l'Auberge du Chalet des Enfants, au Mont-sur-Lausanne.

Personnalités, journalistes, membres de [l'Alliance des chefs Slow Food](#) ou simples amateurs vaudois et fribourgeois, les dix juges ont évalué les produits anonymisés, 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 finalistes** sont les suivants (dans le désordre) :

- [Boucherie-Charcuterie Grandjean](#), André et Murielle Bourdilloud, à Cheseaux-sur-Lausanne
- [Boucherie des Remparts](#), Marcel et Yvonne Guillet, à Villeneuve
- [Les délices du Talent](#), Patrick Valloton, à Echallens
- [Boucherie du Tilleul](#), Blaise Morier, à Prilly
- [Boucherie Michaël Wyler](#), à Lucens

### Un menu de saison et un vote

Le public aura le plaisir de retrouver ces cinq concurrents le 6 mai à Montheron, lors de la 7<sup>e</sup> Nuit du Boutefas. Ils y présenteront et vendront quelques-unes de leurs spécialités. Un **menu de saison** concocté par la brigade de l'Auberge du Chalet des Enfants sera servi aux convives, comprenant de nombreux [produits Presidi Slow Food](#) : Vacherin fribourgeois AOP au lait cru, Sbrinz d'alpage AOP, Emmentaler AOP traditionnel, Tête-de-Moine AOP fermière, haricots séchés, Pain de seigle AOP, huile de noix traditionnelle, glace à la farina bóna, miel d'abeilles noires, crème de pruneaux séchés ou encore Brenzer Kirsch. Le repas sera accompagné de vins de producteurs vaudois et fribourgeois membres de [Slow Wine](#), les domaines de la Ville de Lausanne, le Cru de l'Hôpital et le Château de Crans.

Le public dégustera les cinq boutefas en concours et choisira le meilleur. Les résultats du vote seront dévoilés à l'issue de la soirée, qui couronnera Mister Boutefas 2022 !

#### Infos pratiques – Nuit du Boutefas 2022

<b>Date :</b>	Vendredi 6 mai 2022, apéritif et repas dès 18h30
<b>Lieu :</b>	Salle des Fêtes de l'Abbaye de Montheron, Rte de l'Abbaye 2, 1053 Montheron
<b>Tarif :</b>	CHF 59.- non-membre Slow Food CHF 54.- étudiant-apprenti CHF 49.- membre Slow Food CHF 25.- enfant (jusqu'à 12 ans) (Apéritif, repas, café)
<b>Billetterie :</b>	<a href="https://etickets.infomaniak.com/shop/IDeofJefFH/">https://etickets.infomaniak.com/shop/IDeofJefFH/</a>

#### Contact pour les médias

Brigitte Streiff, présidente de Slow Food Vaud

078/ 601 81 10, [brigitte.streiff@slowfood.ch](mailto:brigitte.streiff@slowfood.ch)

Partenaires de Slow Food Vaud pour la 7<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».