Lausa

Mézières



Le boucher-charcutier Philippe Haenni suit une recette mise au point par son grand-père en 1960. PATRICK MARTIN

Mister Boutefas 2015 garde bien le secret de son succès

Elu meilleur producteur de boutefas du canton, Philippe Haenni veut populariser la saucisse traditionnelle

Gabriel Sassoon

On connaissait Mister Univers et Mister Suisse. Voici Mister Boutefas. Philippe Haenni, 53 ans, boucher de Mézières, n'a pas empoché de chèque ni reçu de couronne après sa victoire lors de la première Nuit du Boutefas, à la fin du mois dernier. Mais il n'est pas peu fier du bout de papier le consacrant meilleur producteur du canton de cette saucisse traditionnelle vaudoise. «Tout le monde m'en cause maintenant!»

Comme le veut souvent la petite histoire, Philippe Haenni ne voulait pas concourir. «C'est mon fils, qui travaille avec moi, qui m'a convaincu. On s'est dit que c'était un bon moyen d'évaluer notre niveau.» Les voilà fixés. Vingt et un bouchers ont répondu à l'appel de l'organisateur, l'association Slow Food Vaud (lire ci-contre). Cinq d'entre eux ont été sélectionnés pour la finale à l'Abbaye de Montheron, le 24 avril dernier: une

dégustation à l'aveugle réunissant 150 votants. «Mes proches ont immédiatement reconnu le mien!» se rappelle Philippe Haenni.

Pour le charcutier, ce titre couronne presque quarante ans de métier et une recette mise au point par son grand-père en 1960. C'est dans son laboratoire de Vucherens - la boucherie se trouve à Mézières - qu'il façonne ce qu'il appelle «le roi des saucissons»: deux tiers de viande maigre de porc, un tiers de lard, du sel, du poivre et des épices, le tout enfilé dans un cæcum de porc, qui lui donne sa forme boursouflée. Philippe Haenni garde pré-

cieusement le secret sur le mélange d'épices familial: «Si je donne la recette, y a plus de Mister Boutefas!»

Une vocation précoce

Chez les Haenni, on semble habitué aux lauriers. «Mon père a reçu le Prix du meilleur saucisson vaudois en 1972.» C'est chez ce dernier que Philippe Haenni a fait son apprentissage de boucher. «Quand j'avais 10 ans déjà, je me levais à 4 h ou 5 h du matin avant l'école pour faire de l'abattage et du découpage. J'adorais ça.» La passion ne l'a pas quitté. «Ce que j'aime, c'est travailler la viande,

faire de jolis produits et faire plaisir aux clients.»

Auréolé de son titre, Philippe Haenni ambitionne de remettre au goût du jour le boutefas, moins connu que son cousin, le saucisson vaudois. «Je vais prendre contact avec des cantines, des buvettes ou d'autres établissements pour voir s'ils ne veulent pas le rajouter à leur menu.»



Découvrez notre vidéo de présentation sur boutefas.24heures.ch

«Plus rare et moins standardisé»

• Josef Zisyadis, coprésident suisse de Slow Food, dont la section vaudoise a organisé la première Nuit du Boutefas, le dit avec emphase: il adore le boutefas. «Parce qu'il est plus rare, moins standardisé que le saucisson, mais aussi parce que sa forme est assez perturbante...»

Une forme alliée à un gabarit (il peut faire jusqu'à 2 kg) qui fait de lui un mets traditionnel de moins en moins cuisiné dans les foyers vaudois. «Nous pour rions valoriser plein d'autres produits qui manquent également de reconnaissance, admet Josef Zisyadis. Notre but est d'unir celui qui mange et celui qui produit, de défendre une nourriture bonne, propre et juste, et ainsi de valoriser la paysannerie de proximité.» Le succès de cette première édition a encouragé les organisateurs à remettre le couvert chaque année. Prochain rendez-vous le 22 avril 2016, toujours à l'Abbaye de Montheron. Avec un nouvel humoriste, de nouveaux vins, davantage de places (trente

personnes ont été éconduites) et un règlement peaufiné. «Cette fois, il n'y aura pas de changement de recette possible entre la dégustation du jury et celle du public, précise Josef Zisyadis. Malgré des ingrédients similaires, nous avons goûté des boutefas très différents les uns des autres.» Et comment le préfère-t-il, lui? «Froid, en apéro, avec des cornichons et des petits oignons, ou même en sandwich.» **C.CO.**

www.slowfood.ch/vaud