

PATRIMOINE Le 1^{er} vendredi d'octobre est devenu un rendez-vous culinaire.

Le papet vaudois a sa journée

FABIENNE MORAND

fmorand@lacote.ch

«J'ai déjà eu des gens, principalement des grands-mamans, qui attendaient, à 6h30 du matin, devant la porte», s'exclame Claude Tavel de la Boucherie au Chateaubriand, à Morges. Son confrère, installé à la Grand-Rue, Christian Fivaz de la Boucherie du Château acquiesce. Un phénomène qui se produit annuellement, plus précisément le premier vendredi d'octobre.

Pour la cinquième année, une trentaine d'artisans du canton – sur la quarantaine que compte Charcuterie vaudoise – participent à la Journée du papet vaudois, qui, cette année, est donc agendée au 3 octobre. Ce jour-là, des habitués et des occasionnels poussent la porte des boucheries participantes pour recevoir le papet, offert lors de l'achat d'une saucisse aux choux.



Les Morgiens Christian Fivaz de la Boucherie du Château (à gauche) et Claude Tavel (Boucherie au Chateaubriand) avec deux produits vaudois: la saucisse aux choux (et son papet ci-dessous) et le saucisson vaudois. SAMUEL FROMHOLD

Le succès au rendez-vous dès la première édition

«Nous cherchions une idée qui sorte de l'ordinaire pour promouvoir cette spécialité et avons demandé à notre agence de communication de nous soumettre un projet», informe Didier Blanc, secrétaire de Charcuterie vaudoise. C'est ainsi que cette association a décrété que le premier vendredi d'octobre

serait Journée du papet vaudois. Un concept qui fait rapidement mouche. «Dès la première année, c'était délirant. Des bouchers qui avaient préparé 50 kg de papet ont dû en refaire dans la journée pour répondre à la demande», raconte Didier Blanc. Un engouement que l'on constate aussi chez les deux Morgiens, qui cuisinent environ 150 kg de papet chacun. Les clients n'ont ensuite qu'à le réchauffer. Un geste pas suffisant pour quelques-uns. «Certains sont surpris car ils doivent payer la saucisse», relève de manière anecdotique Christian Fivaz. Pas de quoi décourager les artisans bouchers. Ils apprécient cette idée qui met en valeur leur produit.

Le choix de la date n'est pas totalement un hasard. L'automne est synonyme de début de la saison du papet, contrairement au saucisson vaudois qui

se mange toute l'année. Le jour de la semaine a été choisi par élimination. Le samedi est trop chargé, le lundi, beaucoup de bouchers abattent pour fabriquer le mardi. Le vendredi semblait donc convenir au maximum d'artisans.

Mélanger dans l'assiette ou non?

Sur l'année, environ 80 000 tonnes de saucisse aux choux sont produites, contre 120 000 tonnes de saucisson vaudois. Deux mets qui peuvent être fabriqués uniquement sur sol vaudois pour obtenir le label IGP (Indication géographique protégée), mais dont environ 50% s'écoulent en Suisse allemande. Le cahier des charges précise notamment que le saucisson vaudois IGP doit contenir de la viande de porc insérée dans un boyau de porc. Par contre, c'est le

boyau de bœuf qui doit enrober la saucisse aux choux. Et dans les deux cas, le cochon doit obligatoirement être Suisse. Deux spécialités vaudoises appréciées des habitants d'outre-Sarine selon les deux artisans morgiens. «L'été, ils repartent facilement avec un saucisson vaudois et l'hiver avec de la saucisse aux choux», soulignent-ils.

Reste la question de la consommation. Doit-on mélanger ou non la saucisse aux choux avec le papet avant de porter sa fourchette à sa bouche? Il n'y a pas de règle, répondent les trois intervenants. Mais si Claude Tavel admet aimer tout mélanger dans l'assiette, Christian Fivaz et Didier Blanc disent ne surtout pas mélanger dans le plat, mais prendre un peu de tout sur la fourchette avant de déguster un bon papet vaudois. ◉

OÙ TROUVER DU PAPET

Quelques artisans installés sur La Côte participant à la Journée du papet vaudois:

Rolle Boucherie-Charcuterie (Olivier Berlie), rue du Nord 18.
Morges Boucherie du Château (Christian Fivaz), Grand Rue 91 et Boucherie au Chateaubriand (Claude Tavel), Grand Rue 35.
Bière Boucherie Ledermann & Cie (Pierre-Michel Ledermann), Route du Marchairuz 12. ◉