

ORON-LA-VILLE



Le savoir-faire
d'une entreprise familiale
établie depuis 45 ans

En boucherie, les meilleures choses ont une faim



Jean-Claude et Danielle Sonney

La réputation de la boucherie artisanale Sonney, qui se trouve au chemin de la Poya à Oron-la-Ville, n'est plus à faire. Depuis 1969, et maintenant deux générations, la famille Sonney fournit la meilleure qualité de viande issue d'élevages de la région, dans le respect de la tradition.

Cela fait maintenant dix ans que Jean-Claude et Danielle Sonney ont repris le flambeau de l'affaire familiale. Jean-Claude, ayant fait son apprentissage de boucher avec son père, est ensuite parti se perfectionner dans d'autres établissements dans le canton de Vaud, avant de reprendre le commerce en 2004. Un savoir-faire familial prodigué par son père, Michel – qui malheureusement a quitté les siens dernièrement – dont il respecte la même lignée de fabrication traditionnelle avec des recettes mises au goût du jour.

Nous avons rencontré Jean-Claude et Danielle Sonney, qui nous témoignent de l'évolution du métier de la boucherie au cours de cette dernière décennie.

AC: *Après toutes ces années, comment se porte la boucherie artisanale aujourd'hui, et quels ont été les changements? Peut-on parler d'évolution?*

J-C & Danielle: *Oui, c'est une évolution que nous avons suivie et appliquée tout au long de ces années. Les normes sont toujours de plus en plus strictes. Traçabilité de la viande, respect des animaux, hygiène, nous tenons compte des exigences légales et bien sûr des attentes de nos clients.*

AC: *Votre façon de travailler a-t-elle changé durant ces dernières années?*

J-C & Danielle: *Nous avons développé nos infrastructures tout en gardant le*

mode de faire traditionnel enseigné par mon père qui nous a toujours volontiers aidés pour la fabrication et le désossage. Nous avons toujours le séchoir ainsi que le fumoir à la boucherie. Ces témoins du passé sont encore utilisés pour la réalisation artisanale de viande séchée, du jambon cru de la Poya, des saucissons et de diverses saucisses fumées, de noix

de jambon et bien d'autres merveilleuses spécialités de notre terroir.

AC: *Et la clientèle, comment réagit-elle face à toutes ces nouvelles normes? Sommes-nous devenus plus exigeants...?*

J-C & Danielle: *(rires) Non vous n'êtes pas devenus plus exigeants. Le métier a évolué certes, les produits se sont diversifiés et il y a plus de choix. Nous avons des produits toute l'année tout comme des produits de saisons. Pour ce qui est de l'intolérance alimentaire, nous effectuons le salage de certains de nos produits avec un sel pauvre en sodium. Nous sommes toujours à l'écoute de nos clients et nous les conseillons dans leur choix de viande, mais aussi dans le temps de cuisson ou leurs accompagnements. Nous avons aussi des mets traditionnels qui sont aussi cuisinés à l'avance. Avec nos produits de qualité, nous mettons un point d'honneur à satisfaire toutes les demandes.*

La boucherie artisanale Sonney est l'adresse où vos papilles gustatives iront au 7e ciel grâce à ses viandes tendres et goûteuses.

La Boucherie Sonney fête ses 10 ans ce samedi 6 septembre. Jean-Claude, Danielle, mais aussi leur équipe composée de Lucas, Danielle, Nicole, Marie et Mélanie vous attendent de 10h à 14h pour partager le verre de l'amitié et une dégustation à la Poya.

Antonio Costa

Boucherie artisanale Sonney
Chemin de la Poya 3
1610 Oron-la-Ville
Tél. 021 907 81 06

