

Abo

Les Erard vont de mets en médailles

D'or, d'argent et de bronze, la boucherie familiale et artisanale de Chesières s'est parée de six distinctions de niveau Suisse, l'année de ses trente ans.

Flavienne Wahli Di Matteo

Publié: 20.11.2015, 17h26



Paul-André Erard, son filleul Paul Von der Mühl, son fils Stéphane et ses petits enfants Dylan et Morgane.

Patrick Martin

Il y a le mélange, pas trop gras mais pas trop maigre quand même, le haché, ni trop gros ni trop fin, l'assaisonnement, juste à point, la texture, fondante mais avec de la mâche, le fumage, présent mais pas dominant, le juste degré de séchage, l'aspect généreux et surtout l'émotion sous les papilles, celle qui réveille l'appartenance à une terre et à sa tradition.

Il faut réunir quantité de paramètres subtils pour faire une bonne saucisse. Etablie à Chesières depuis trente ans, la famille Erard en sait quelque chose, elle qui d'année en année, de père en fils (et en filleul) s'ingénie à affiner dosages et préparations pour régaler une clientèle d'envergure internationale. Aux fidèles du coin, s'ajoutent en effet les hôtes du plateau de Villars, convertis au fil des séjours en aficionados de la saucisse de veau, du cervelas et d'autres mythes charcutiers helvétiques, qu'ils rapportent précieusement au pays, emballés sous vide.

Famille, proximité et artisanat

L'engouement pour les produits de la petite boucherie s'explique en quelques mots: famille, proximité et artisanat. Venu du Jura où il a fait son apprentissage, Paul-André Erard arrive à Chesières en 1985, cumulant expérience dans la boucherie mais aussi dans la vente. Il développe son affaire avec la complicité de son épouse, Monique, qui emmagasine en autodidacte des compétences allant de la fabrication des pâtés vaudois au service traiteur, en passant par la comptabilité. En 1991, la famille aménage son propre local d'abattage, contigu au magasin, et aujourd'hui encore, fait rare, prati-

quement toute la viande proposée à l'étal a été préparée sur place.

«Cela permet de maîtriser l'origine de nos produits, relève Paul-André Erard, qui s'efforce de sélectionner les bêtes dans un rayon très proche. Et vu qu'on abat nous-mêmes, certains aliments sont même meilleur marché que dans la grande distribution.» Autour de Paul-André s'activent Paul, le filleul formé sur place, et Stéphane, le fils qui a fait ses premières expériences ailleurs: «C'était dans l'idée d'apprendre d'autres choses, de voir d'autres façons de travailler. Mais mon but a toujours été de revenir à Chesières.»

**«On entend dire qu'il y
en a qui mettent les
yeux dans les
saucisses. Chez nous
c'est noix de jambon,
épaule et le reste,
secret de la maison!»**

Au sein de ce trio jovial, qui se hèle et se chambre à travers le laboratoire, s'affinent les préparations. «Mes recettes de base étaient bonnes, affirme le fondateur. Mais les jeunes les ont beaucoup améliorées en amenant de nouvelles idées. Ces cinq dernières années, on a doublé la vente de saucisses aux choux, rien que grâce au bouche-à-oreille.» Les bases, elles, restent inébranlables: «Que des morceaux de premier choix, tonne le paternel. On entend dire qu'il y en a qui mettent les yeux et les bas morceaux dans les saucisses. Mais moi je ne connais personne qui fait ça. Chez nous c'est noix de jambon, épaule et le reste, secret de la maison!»

«Ce qui est génial dans notre métier, c'est qu'on part d'un produit brut qui n'est pas beau en tant que tel. En le travaillant on sort ça», montre Stéphane, dégainant un bloc de viande séchée au cœur d'aspect soyeux, bordé d'herbes parfumées. Cette même viande séchée, patiemment travaillée trois mois a reçu le bronze lors du concours de qualité du secteur de la viande à MEFA à Bâle. Le boutefas des Erard s'y est vu décoré d'une même distinction alors que la saucisse aux choux s'est parée d'argent et la saucisse sèche «ail et poivre» d'or. Ces deux dernières spécialités ont également reçu le bronze parmi 250 primés, tous secteurs alimentaires confondus, au Concours suisse des produits du terroir à Delémont.

La troisième génération arrive

Un beau cadeau pour les trois décennies de l'entreprise et un stimulant pour la suite. «On voulait savoir où on en était en proposant nos produits, explique Stéphane. Tous ceux qu'on a présentés ont été primés. Cela nous encourage et je pense qu'on enverra d'autres spécialités à l'avenir.» Il y a de quoi faire puisque cervelas, viennes, schubligs, terrines et autres mousses sont tous faits maison. Sans compter la dernière création: un tartare coupé au couteau, assaisonnement de la patronne.

Déjà curieux de l'activité de la boucherie, Morgane, 8 ans et Dylan, 3 ans seront peut-être la troisième génération à faire vivre l'amour du métier, ce dernier ingrédient indispensable pour transformer un mets en médaille.

Cet article a été automatiquement importé de notre ancien système de gestion de contenu vers notre nouveau site web. Il est possible qu'il comporte quelques erreurs de mise en page. Veuillez nous signaler toute erreur à community-feedback@tamedia.ch. Nous vous remercions de votre compréhension et votre collaboration.

