

Charcuterie Cotard.

L'artisan reçoit le prix du Meilleur Boudin blanc de France



Chez Pierre Cotard, Charcutier Traiteur depuis trente ans dans le quartier de Beautour à Vertou, on vient parfois de loin pour acheter les spécialités de la maison : le Vertillais, un boudin noir au gingembre confit au miel d'acacia et au muscadet, et le boudin blanc, produit des fêtes qu'ici on vend toute l'année pour faire plaisir à la clientèle « d'aficionados ».

Dominique habite Saint-Sébastien sur Loire et fait le déplacement plusieurs fois par an pour acheter du Vertillais, le boudin noir, version frais, au gingembre et au miel d'acacia : « Je l'ai découvert lors d'une fête de quartier avec une voisine. Depuis, je viens régulièrement pour régaler la famille. »

D'autres passent commande indirectement comme le Skippeur Breton Roland Jourdain

qui participe en ce moment au Vendée Globe. Il a connu le « Sarment Vertillais » boudin noir sec lui aussi confit au gingembre et au miel d'acacia grâce à un ami de Vertou, client de la charcuterie. L'ayant beaucoup apprécié, il a voulu en apporter pour la course et chaque semaine en ouvrant son container se permet un petit plaisir culinaire.

Allier saveur et valeur nutritive

A l'origine c'est un voyage en Espagne qui a inspiré Pierre Cotard. « J'ai goûté un boudin noir séché un peu similaire. J'ai alors conçu et fabriqué dans le laboratoire de la charcuterie à Vertou le boudin noir sec. D'où son nom Le Sarment Vertillais. Il m'a fallu plusieurs essais pour mettre au point le produit final. » La méthode de séchage est spécifique, le bou-

din noir est un produit sensible qui nécessite un temps de séchage précis, secret professionnel que le charcutier garde pour lui. Pendant les fêtes la boutique ne désemplit pas. Les commandes vont bon train. Il faut dire que le choix en boudin blanc ne manque pas : six variétés sont proposées, du boudin nature à celui aux noix de Saint-Jacques, en passant par le boudin à la truffe noire fraîche ou au foie gras... Dernière invention du charcutier inspiré, le boudin blanc au Shiitaké, champignon chinois que le charcutier a découvert cet automne à Saumur dans une champignonnière. « J'ai tout de suite pensé qu'il fallait faire quelque chose avec ce produit. Les gens font attention à leur santé. Proposer un produit avec des vitamines et minéraux qui renforcent le système immunitaire et avec des propriétés anti-cancérigènes est une façon de réconcilier la charcuterie avec ceux qui recherchent une alimentation équilibrée », souligne Pierre Cotard.

Des recherches plusieurs fois primées

« C'est en période de fêtes que nous vendons le plus de boudins blancs », précise l'artisan. Dans les années 90, le succès de ces produits a contribué à faire l'image de marque de la maison. Les prix se succèdent, affichés sur les murs de la boutique. « Je ne suis pas un mordu des concours, mais c'est une bonne manière de se situer par rapport à mes confrères. » Pierre Cotard n'a d'ailleurs pas à rougir. Il occupe souvent le haut du classement des concours auxquels il participe. Son « Sarment Vertillais » lui a valu notamment le prix Goût et Santé décerné par les Assurances MAAF en 2004. Il a aussi obtenu

plusieurs fois des prix d'Excellence pour son boudin blanc. Cette année, il est à nouveau récompensé comme Champion de France par la Commanderie des Fins Goustiers du Duché d'Alençon, organisatrice du championnat d'Europe du meilleur boudin blanc qui regroupe sept pays. Dans chaque pays, un vainqueur est primé en plus du meilleur candidat sur toute l'Europe. Prix que le charcutier de Vertou a déjà reçu en 1997. « Ces récompenses aident surtout à garder le goût du métier et la motivation. C'est aussi une façon de sortir de l'anonymat et pourquoi pas de démontrer aux jeunes le bon côté de notre métier »



CHARCUTERIE COTARD

76, route de Nantes

44120 VERTOU

Tél. : 02 40 34 52 94

www.charcuterie-le-vertillais.com