

Roger Currat

L'exigence au service du goût

Le paisible hameau d'Eschiens abrite un habitant discret, peu enclin à se mettre en avant. C'est dans le secret de son laboratoire qu'il s'épanouit, en exerçant son métier. Peut-être ne le connaissez-vous pas. Mais vous vous êtes sans doute déjà régalé en mangeant les produits qu'il apprête aussi soigneusement qu'amoureusement, depuis presque 40 ans.

Le lundi est normalement demi-jour de repos pour Roger Currat. Le 2 mars dernier toutefois, il a pris la route pour Berne, en compagnie de son épouse Christine. Direction l'hôtel Bellevue, à côté du Palais fédéral. Albert Rösti lui-même avait aussi fait le déplacement. Les salons du palace accueillent ce jour-là une cérémonie très protocolaire : la remise des prix du « Swiss Cervelas Summit 2026 ». Pour leur première participation, les époux Currat ont eu le bonheur d'atterrir d'emblée sur la 2e marche du podium, dans la catégorie « Cervelas dégustés chauds ». Depuis le 26 avril 2011, soit il y a 15 ans, les époux Currat exploitent la boucherie d'Ursy. Pour ce qui est du cervelas, ils n'en sont qu'à leur quatrième « fournée », car auparavant ils ne disposaient pas du matériel nécessaire à une recette maison. Tout à sa modestie, Roger n'aurait jamais songé à participer à un concours. Ce sont les jeunes professionnels qui l'entourent qui l'y ont poussé. Qu'est-ce qu'ils ont bien fait !

Des mercredis d'antan aux jours de fête

L'histoire débute sous le soleil de la Veveyse, à 879 mètres d'altitude, à Besencens. C'est là qu'a grandi Roger, avec cinq frères et sœurs. Son papa pratiquait la boucherie de campagne, de ferme en ferme, et à domicile certains mercredis. Roger s'en souvient bien, il était aux premières loges puisqu'il demandait congé à l'école. C'est assez naturellement qu'il a ensuite fait son apprentissage à la boucherie Sonney, à Oron, avant de travailler durant un an comme... charpentier !

Le retour à la viande s'est opéré à Epalinges, pour une aventure qui a duré 17 ans. Avant leur mariage, l'idée de reprendre un commerce avait titillé Roger et Christine Currat. L'occasion ne s'était pas concrétisée à l'époque, si bien que le projet est longtemps resté sagement dans un tiroir. Depuis 1999, la famille habite à Eschiens, là où Christine a grandi, tout juste au-dessus du brouillard (altitude 610 mètres). Le couple a deux filles, un fils et désormais deux petits-fils. Un « alignement de planètes » s'est présenté

alors que les enfants étaient déjà grands et la génération suivante pas encore née. C'était un dimanche après-midi : un ami leur a téléphoné pour leur signaler qu'un panneau « à vendre » était apposé devant la boucherie d'Ursy. Après un mois de mûre réflexion, ils ont décidé de relever le défi. Le premier souvenir marquant de l'épopée ? La réponse fuse : « Le premier Noël ! ». Ni l'un ni l'autre n'ont dormi



Christine et Roger Currat au « sommet » du cervelas
© François Wavre/Swiss Cervelas Summit



Des grands-parents comblés © Julia Currat

durant la nuit du 23 au 24 décembre. Il y avait des commandes à honorer. A l'époque, ils n'avaient qu'une employée à temps partiel. Des copains bouchers sont venus donner un coup de main avant d'aller se coucher (ils travaillaient le lendemain). Christine et Roger sont restés en tête à tête, pour une drôle de lune de miel de commerçants. D'une même voix, ils évoquent aussi la période très particulière du Covid. Il fallait nourrir la population, les gens prenaient le temps de cuisiner, le travail ne manquait surtout pas à la boucherie. Les bras, en revanche, se faisaient rares : deux personnes confinées, car à risque, parmi le personnel, un troisième employé, soldat d'hôpital, mobilisé aux HUG et un quatrième à l'école de recrue. Il a fallu ramer ferme pour servir tout le monde. Ces événements ont cependant aussi amené de nouveaux clients, qui ont (re)découvert les commerces de proximité.

Christine et Roger se souviennent aussi d'un dimanche de la Fête des Mères, qu'ils ont passé à fabriquer de la saucisse en compagnie d'un enseignant et son amie. Le but était que les élèves financent un voyage de classe en vendant ces saucisses dominicales. Plus tard, le concept a été repris pour le camp de ski, à l'échelle de notre cercle scolaire. Il y a de fortes chances que le porte à porte des enfants soit aussi passé par la vôtre. Ces dernières années, chaque édition a vu s'écouler au moins 1'800 kilos pour la bonne cause.

Quinze ans d'investissement constant

Pour élaborer un cervelas gagnant, il faut de la viande de bœuf, de la graisse de porc, des épices et... de la glace. Sans cet élément refroidissant, votre

cervelas serait calciné avant même la fin de sa fabrication, car la lame du mélangeur tourne tellement vite qu'elle chauffe dangereusement. Quant à la recette du succès d'une bonne boucherie, Christine Currat relève que « Roger aime ce qu'il fait. Il est exigeant ». De son côté, Roger avance qu'il propose beaucoup de produits maison. Ceux-ci ne tombent évidemment pas du ciel, ils nécessitent un travail conséquent. Depuis 15 ans, Roger se lève à 4 heures de matin. En bonne patronne, Christine s'implique également dans l'entreprise. Elle gère notamment « toute la comptabilité jusqu'au bouclage ». Chez les Currat, même les chiffres sont faits maison !

À Berne, les festivités se sont terminées autour d'un apéritif dînatoire 100% cervelas. « En omelette, en salade, sous toutes les formes, même celles auxquelles on n'aurait jamais pensé ! ». De toute évidence, Roger ne regrette pas d'avoir écouté les jeunes. Il est attentif à leurs propositions, afin de conserver leur motivation et leurs précieux services. Qui plus est, lui et son épouse aspirent à pouvoir remettre la boucherie dans un avenir pas trop, trop lointain. Ils ne veulent « pas laisser passer le train » et transmettre le témoin au bon moment, surtout pas trop tard. Pour sa future retraite, l'artisan boucher rêve juste d'avoir la santé et du temps pour se reposer, se promener. Là aussi, rien de luxueux, ni de clinquant. Des choses toutes simples. Mais tellement savoureuses.

Marinette Boillat Chatton

Infos

www.boucherie-ursy.ch