

Lancement d'un concours d'amuse-bouches

Le terroir régional a partout sa place, même à l'apéro !

(27.06.2013/VB) – Cinq organisations agricoles ou liées aux métiers de bouche du canton de Neuchâtel ont lancé, aujourd'hui à Cernier, un concours régional d'amuse-bouches. Ouvert à tous, professionnels ou amateurs de la région, il vise à montrer qu'une alimentation basée sur la saisonnalité et la proximité est aussi possible au moment de l'apéritif. Les dossiers sont à rendre avant la mi-septembre et les préparations culinaires seront dégustées et jugées le 10 octobre à sur le site d'Evologia.

Fruit d'une synergie entre la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV), GastroNeuchâtel, Bio Neuchâtel, l'Office des vins et des produits du terroir du canton de Neuchâtel (OVPT) et les Verts neuchâtelois, le concours d'amuse-bouches a officiellement été lancé aujourd'hui à Cernier. L'occasion pour Josy Tamarcaz, président du comité d'organisation, de présenter le projet aux représentants des médias : « La durabilité, la saisonnalité et la proximité des aliments sont des thématiques qui rencontrent un succès croissant auprès de la population. Mais, lorsque nous consommons des amuse-bouches proposés lors d'apéritifs dinatoires, il y a de quoi s'interroger en constatant que le concept n'est que marginalement concrétisé dans ce type de créations », déplore-t-il.

Appel aux professionnels

Le concours propose donc à la centaine de professionnels neuchâtelois des métiers de bouche ainsi qu'aux amateurs motivés de trouver des solutions pour replacer leur terroir au cœur des apéritifs organisés sur tout le territoire cantonal. Et pour ce faire, les organisateurs ont prévu de mettre en relation les agriculteurs de la région des Trois-Lacs et les participants. Mais également de proposer aux collectivités publiques, entreprises et associations de faire confiance à la qualité de ces produits en optant pour une alimentation de saison et de proximité et ce, même lors de l'organisation d'apéritifs. « Les prix revenant aux gagnants seront principalement constitués de contrats de partenariat avec des entreprises du canton. Ainsi, ils pourront avoir immédiatement un retour financier sur l'investissement consenti pour leur participation au concours », précise Josy Tamarcaz.

Provenance contrôlée

Pour participer, les candidats devront s'engager à n'employer que des ingrédients régionaux. Ainsi, la viande, les produits laitiers, les vins et les céréales, devront provenir du canton de Neuchâtel. Pour le poisson, les légumes, les fruits et les conserves, la zone a été étendue à la région des Trois-Lacs. « Une liste complète de l'origine des produits utilisés devra être remise avec le dossier d'inscription », souligne Patrick Vaudroz de la CNAV.

Apéritif concurrentiel

Deux catégories sont proposées aux participants. La première propose de réaliser une série de quatre petits amuse-bouche pour un montant de 15 francs. La seconde offre la possibilité de créer un apéritif dînatoire complet dont le coût maximum n'excède pas 35 francs pour une personne. « Ce concours cherche également à prouver que des apéritifs de qualité peuvent être réalisés avec des produits régionaux tout en étant concurrentiels. Le coût a donc une grande importance dans la notation finale ! », précise encore le président du comité d'organisation. Même si le concours est ouvert à tous, l'obligation de produire sa création en une soixantaine d'exemplaires pour la dégustation finale implique cependant un minimum de professionnalisme selon les organisateurs.

AGIR

Contact : Josy Tamarcaz / josy.tamarcaz@bluewin.ch
et dès le 20 juillet : www.amusebouche-regionaux.ch

Av. des Jordils 3 - 1000 Lausanne 6
Tél. 021.613.11.31 - Fax 021.613.11.30
Email : info@agirinfo.com - Site Internet : www.agirinfo.com

Fermes, loisirs, documentation...
AGRI-Info, la nouvelle appli de l'agriculture romande

