



### A méditer

C'est une triste chose de penser que la nature parle et que le genre humain n'écoute pas.

Victor Hugo

## CANTON DE NEUCHÂTEL

# Produits locaux en amuse-bouche

**Le Concours d'amuse-bouche régionaux organisé pour la première fois dans le canton de Neuchâtel a rencontré un tel succès que ses promoteurs souhaitent le proposer chaque année.**

Le Concours d'amuse-bouche régionaux s'est déroulé le jeudi 19 février à Cernier à la Terrassiette devant un parterre de près de 100 personnes représentant des entreprises privées et des entités publiques ou parapubliques du canton de Neuchâtel. Cinq lauréats ont été désignés sur les dix inscrits à l'issue de la

dégustation faite par un jury de professionnels et de passionnés des métiers de la bouche. Ils reçoivent chacun des bons de commandes pour des apéritifs à livrer en 2015 par les partenaires du concours. Au vu du succès de l'événement, ce concours sera organisé chaque année!

Le concours a été organisé dans le but de valoriser et de favoriser les produits locaux et de saison et de donner l'occasion aux acteurs des métiers de la bouche, pouvant fournir des buffets pour apéritifs avec des produits régionaux de saison, de mieux se faire connaître des entreprises et autorités publiques. Il répond également à la motion populaire «Produits de proximité et de saison» déposée à la Chancellerie d'Etat du canton de Neuchâtel le 17 février dernier en proposant une liste de noms de traiteurs respectant les conditions de la motion. Il est organisé pour la première fois cette année et, au vu de son succès populaire, deviendra un événement annuel culinaire d'importance dans pour la région!

### Les traiteurs

Dix traiteurs s'étaient inscrits au concours «amuse-bouche régionaux», dont dix participaient à la catégorie «petit amuse-bouche» et sept à celle de «Apéritif dînatoire». A l'issue de la dégustation par le



Quelques œuvres présentées: plaisir du goût et des yeux.

jury, les traiteurs ont pu présenter le meilleur de leur travail au public présent, invité également à déguster et à voter pour le prix «Coup de cœur du public».

Le concours a été organisé par un ensemble de partenaires neuchâtelois: Bio-Neuchâtel, la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV), Gastro-Neuchâtel, le



SP

Groupe de travail AgriVert (Les Verts), le Service de l'agriculture par Evologia et l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT).

SP

### A lire

## Petite encyclopédie de la poule et du poulailler



Élever des poules permet à la fois de réduire ses déchets, de manger des œufs frais et de sauvegarder des races anciennes. L'auteur Michel Audureau propose aux éleveurs, amateurs ou avertis, ce guide pratique très complet. La première partie apporte toutes les réponses aux questions les plus fréquentes. Ensuite, 16 fiches techniques guident le lecteur pour construire un poulailler, couveuse, plumeuse, etc., pour une autonomie totale. Enfin, 40 races de poules rustiques et productives et leurs qualités fermières sont présentées en détail.

SP-MP

Ed. Terre vivante, F-38710 Mens  
agathe.beon@terrevivante.org  
www.terrevivante.org

### Les résultats

#### Catégorie «Petit amuse-bouche»

Diplôme d'or: Cinq Sens Sàrl, Fontaines.

Diplôme d'argent: Paprika, Neuchâtel.

Diplôme de bronze: Apéritime, Corcelles.

#### Catégorie «Apéritif dînatoire»

Diplôme d'or: nombre de points non atteint par les candidats.

Diplôme d'argent: Delect'Instinct, Cernier.

Diplôme de bronze: Cap Gourmand, Société de navigation, Neuchâtel.

#### Coup de cœur du public

Delect'Instinct, Cernier.