

MONNARD En congé maladie depuis plusieurs jours **PAGE 11**

L'EXPRESSION

FEUILLE D'AVIS DE NEUCHÂTEL, FONDÉ LE 2 OCTOBRE 1738

MARDI 3 MARS 2015 | www.arcinfo.ch | N° 51 | CHF 2.50 | J.A. - 2002 NEUCHÂTEL



SKI ALPIN
Anna Fenninger
n'en finit plus
de gagner
PAGE 27

Un patron dénonce le manque de mesures contre le franc fort

FRANC FORT Patron d'une petite société de haute technologie à Colombier, Jean-Antoine Meiners a 85% de clients européens. Qui, franc fort oblige, lui demandent de baisser ses prix.

«MORT LENTE» «Il faudrait des mesures pour soutenir les PME, mais la Confédération propose du chômage partiel. C'est comme m'offrir une mort lente», tonne cet ingénieur.

FINANCES Sans financement pour un nouvel équipement qui doit lui permettre de produire à plus grande échelle, il pourrait perdre son indépendance. Ou délocaliser. **PAGE 5**

Les produits du terroir peuvent ravir le palais aussi à l'apéro



TERROIR GOURMAND Dans les métiers de bouche comme dans d'autres, l'excellence n'attend pas toujours le nombre des années. Une jeune société active dans la restauration s'est vu récompenser récemment dans la catégorie apéritifs dînatoire. Une autre, établie, s'est distinguée pour ses amuse-bouche. **PAGE 3**

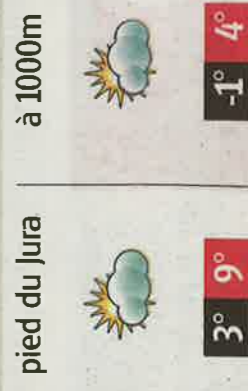


FÊTE DES VENDANGES
Une élection des miss tout public au temple du Bas **PAGE 7**

LE LANDERON
Encore deux incendies dans le centre du village **PAGE 9**

TAUX HYPOTHÉCAIRES
Aux locataires de demander une baisse de loyer **PAGE 17**

LA MÉTÉO DU JOUR



SOMMAIRE

Cinéma **PAGE 15** Télévision **PAGE 29**
Feuilleton **PAGE 22** Carnet **P. 30-31**

LE LOCLE
Premier jour d'interdiction du

PRIX D'UN BILLET DE THÉÂTRE
Pourquoi paie-t-on du simple

Le terroir se déguste à l'apéro

**RAFFAËLE PRACCHI (TEXTES)
RICHARD LEUBENBERGER (PHOTOS)**

«Nous ne vendons pas une voiture, nous vendons une passion!» Le mot est de David Maye, cofondateur du service

traiteur Cinq Sens, heureux de sa victoire au concours d'amuse-bouche régionaux. La première édition de cette compétition s'est déroulée jeudi 19 février au restaurant la Terrassette, à Cernier. Le jury conduit par Michel Vuillemin, président de GastroNeuchâtel, a départagé la dizaine de candidats, traiteurs professionnels ou amateurs. Tous devaient proposer un assortiment composé avec les produits de la région: un véritable défi en cette période hivernale. Hormis le prix «amuse-bouche», remporté par Cinq Sens, le jury a distingué la jeune société Délect'instinct, fondée il y a tout juste trois mois par Yvan Anderson et Julien L'Eplattenier, dans la catégorie «apéritif dinatoire».

Outsiders primés

«C'est une victoire dont nous avions besoin, aussi pour montrer de quoi nous sommes capables», explique Yvan Anderson. «Nous avons voulu sortir du lot en utilisant des plantes sauvages ou le topinambour mariné à l'absinthe.» L'assemblée, une centaine d'invités issus de sociétés privées et d'institutions publiques, a apprécié l'audace du jeune duo: Délect'instinct a été égale-



Gagnants dans la catégorie amuse-bouche, Sébastien et David Maye ont fondé les Cinq Sens il y a une dizaine d'années.
RICHARD LEUBENBERGER



Blinis au safran des prés et tartare de bondelle fumée

Pour 20 mises en bouche
4 heures de travail
(avec le temps de repos)
Difficulté moyenne

Blinis au safran

100 gr de farine blanche du Val-de-Ruz
40 gr de farine de sarrasin
1,6 dl de lait entier
20 gr de beurre
1 blanc d'œuf
1 jaune d'œuf
3 gr de levure
1 pincée de sel et de sucre
10 pistils de safran des Prises

- Trédir le lait et le beurre (maximum 50°C) puis incorporer la levure.
- Mélanger les deux farines et ajouter le sel, le sucre et les pistils.
- Mettre dans un récipient le jaune d'œuf, verser le lait tiède (maximum 50°C) et fouetter. Incorporer la farine et battre vigoureusement. Laisser reposer pendant trois heures.
- Fouetter en neige le blanc d'œuf et l'ajouter à la masse.
- Faire les blinis dans une poêle antiadhérente.

Tartare de bondelle fumée
250 gr de bondelle fumée à froid
0,3 dl d'huile d'olive
20 gr de ciboulette
Sel, poivre et coriandre moulue

- Lever les filets pour retirer la peau puis couper les filets en petits dés. Préserver dans un récipient.
- Ciseler la ciboulette et ajouter à la bondelle.
- Assaisonner à volonté le tartare avec le soldé des ingrédients, préserver au frais.

Crème double au safran et citron

50 gr de crème double
½ jus de citron jaune
3 pistils de safran
Zeste de citron, sel, poivre et coriandre moulue

- Mettre la crème dans un récipient, fouetter puis incorporer tous les ingrédients.
- Mettre en poche et préserver au frais.

Dressage

Dresser à l'aide d'un emporte-pièce le tartare sur les blinis. Ajouter un point de crème au safran sur le haut de la mise en bouche et décorer avec un filament de safran et des fines herbes. ❖

ment distinguée par le prix du public. Ce n'est pas un hasard: derrière l'image de jeune entreprise se cache une solide expérience dans le milieu gastronomique. Yvan et Julien ont tous deux œuvré une dizaine d'années

dans les cuisines de l'Hôtel DuPeyrou, à Neuchâtel.

Est-ce compliqué de concevoir un plein plateau de mets délicats avec des produits régionaux en saison d'hiver? Julien L'Eplattenier balait la difficulté

d'un revers de main. «On ne peut pas se considérer comme cuisinier si l'on ne maîtrise pas les techniques de nos grands-parents. Dans la ferme familiale de mon oncle datant de 1765, il y a une ancienne cave pleine de conserves au vinaigre et de bo-

caux de confiture. Elles se gardent des années et je m'en inspire pour nos créations.» De leur côté, Sébastien et David Maye ont fondé le service traiteur les Cinq Sens il y a une dizaine d'années. Aujourd'hui, ils dirigent une équipe de vingt employés comptant un boulanger et un charcutier. «Ce soir (réci: le soir de la remise du prix), en plus du concours, nous organisons un service pour plus de 350 personnes!», lance, serein, Sébastien Maye. Au détour des félicitations et poignées de main, il se retourne soudainement et interpelle un quidam: «Eh, viens goûter! C'est ton jambon que j'ai utilisé dans la recette!» L'homme est en fait son fournisseur. En matière de produits régionaux, les frères Maye s'y connaissent.

Vichyssoise de bleue de Saint-Gall et crème à la saucisse sèche

(8 à 10 personnes)
45 minutes à 1 heure en tout

Vichyssoise:

50 gr de beurre
2 oignons
300 gr de poireau blanc
500 gr de pommes de terre bleues (de Saint-Gall ou vitelottes)
2,5 litres de bouillon de poule
1 feuille de laurier
Sel et poivre

Préparation:

- Laver les patates et les mettre à cuire en robe des champs. Une fois cuites, les peler.
- Laver les poireaux, peler l'oignon et les émincer.
- Dans une autre casserole, mettre à fondre le beurre puis y faire suer les oignons et les poireaux, à feu doux, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajouter le bouillon de poule, la feuille de laurier et laisser mijoter environ 20 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres.
- Mettre toutes les pommes de terre dans le bouillon, mixer jusqu'à ce que le potage soit lisse.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre et laisser refroidir.
- Servir la vichyssoise froide avec un peu de crème à la saucisse sèche.

Crème à la saucisse sèche:

0,5 litre de crème 35%
15 gr de beurre
1 saucisse sèche de votre choix
1 oignon
1 feuille de laurier
Sel et poivre

Préparation:

- Peler et émincer les oignons et couper la saucisse sèche en petits morceaux.
- Faire fondre le beurre dans une casserole puis y faire suer les oignons et la saucisse. Laisser ces ingrédients prendre une légère coloration dorée.
- Mouiller avec la crème et ajouter la feuille de laurier, une pincée de sel et du poivre. Attention, la crème déborde comme le lait quand elle cuit!
- Faire cuire cinq minutes puis retirer du feu et laisser reposer encore dix minutes.
- Passer la crème dans une passoire ou un tamis afin de ne récupérer que la crème, puis la mettre au frigo jusqu'à ce qu'elle soit froide.
- Procéder ensuite comme pour une crème fouettée normale, la crème va monter et vous pourrez la servir avec la vichyssoise. ❖



Gagnants du prix du public et de celui de l'apéritif dinatoire, Yvan Anderson et Julien L'Eplattenier ont fondé leur société Délect'Instinct il y a tout juste trois mois.
DAVID MARCHON