

6 RÉGION

CERNIER Un délicieux succès pour le concours Neuchâtel Amuse-bouche.

Un apéritif qui donne l'eau à la bouche

ANTONELLA FRACASSO (TEXTE)
LUCAS VUITEL (PHOTOS)

Oeufs de caille à la crème de Bleuchâtel, soupe au vin des vigneron ou encore opéra de côtes de bette au lapin confit... Des spécialités concoctées à base de produits du terroir régional qui ont ravi les papilles de quelque 80 dégustateurs mercredi soir au Mycorama, à Cernier. Un délicieux succès pour la deuxième édition du concours Neuchâtel Amuse-bouche.

Huit traiteurs du coin ont redoublé de créativité culinaire pour mettre en valeur des aliments locaux et de saison. Au menu: trois genres d'amuse-bouche. Une nouvelle catégorie, «Plat froid», a fait son entrée pour cette deuxième édition. Elle a été remportée par Sandrine Monard, de la fromagerie-crèmerie les Martel, aux Ponts-de-Martel. Les diplômes d'or dans les catégories «Petit apéritif» et «Apéritif dînatoire» ont été décernés à David et Sébastien Maye, fondateurs des Cinq Sens, à Fontaines. Enfin, le «Coup de cœur du public» a été gagné par Aurélie Brunner et Olivia Rusconi, de la Délicieuse-rie, à Neuchâtel.

Major Benoît, Bleuchâtel ou gryère AOP ont garni l'étal de la crèmière ponlière. Des fromages fabriqués maison qui ont dé-

lecté les gourmands présents. «C'est la première fois que je participe à un concours. J'ai hésité, puis je me suis laissée convaincre car j'aime le challenge», relève Sandrine Monard. «Les gens sont de plus en plus sensibles aux produits du terroir.» Et d'insister sur la difficulté des petits commerces à survivre. «On doit se battre. Ce concours est important, car il fait parler de nous.»

Allergies en augmentation

Pour les frères Maye, à la tête des Cinq Sens depuis douze ans, ce concours avait un goût de déjà vu. L'an dernier, ils avaient raflé une médaille d'or. «Cette année, nous avons décidé de concourir dans les trois catégories», note David Maye, muni de sa toque blanche. Il précise que pour eux, travailler des produits du terroir n'a rien d'exceptionnel. «Nous avons l'habitude de toujours proposer du poisson, de la viande, du fromage et des produits végétariens. De plus en plus de personnes souffrent d'allergies et d'intolérances. En variant, nous sommes sûrs que les gens peuvent manger quelque chose.»

Du côté de la Délicieuse-rie, l'assortiment d'amuse-bouche a conquis le Mycorama. Ravies d'avoir reçu le prix public, les deux jeunes Neuchâteloises, qui sont belles-sœurs, ne dissimulaient pas leur joie. D'autant

qu'elles sont loin d'avoir la même expérience que les autres traiteurs. Olivia Rusconi fait un master en biologie. Quant à sa collègue Aurélie Brunner, elle est éducatrice sociale. «Pour l'instant, nous préparons des plats pour des amis et des connaissances.»

Le concours a été organisé par divers partenaires neuchâtelois, comme Bio-Neuchâtel, le Service cantonal de l'agriculture, ainsi que Neuchâtel Vins et Terroir qui a présidé la manifestation.

Au-delà de la compétition, cet événement donne l'opportunité aux acteurs des métiers de bouche de se faire connaître. D'ailleurs, tous les traiteurs, quel que soit le résultat, ont reçu des bons de commandes pour des apéritifs à livrer l'an prochain.

A l'instar de la Délicieuse-rie, qui se chargera de préparer «l'apéro» de Fête la terre 2017, à Evologia. Une mise en lumière non négligeable pour Olivia Rusconi et Aurélie Brunner qui nourrissent une «passion dévorante» pour la cuisine. Et pourquoi pas, un jour, «exercer uniquement l'activité de traiteur»? ●



LA RECETTE d'Olivia Rusconi et Aurélie Brunner, de la Délicieuse-rie

«Coup de cœur du public»

«RILLETTES DE POULET» À LA CRÈME DE BLEUCHÂTEL

- Rôtir le poulet: déposer le poulet dans un plat réfractaire, répartir le bouquet garni autour du poulet et dans la carcasse, saler et poivrer de tous les côtés. Enfourner à 180° pour 1h30.
- Laisser refroidir le poulet. Récupérer dans les cuisses et les blancs 400g de chair et l'effilocheur ou la hacher finement.
- Mélanger la crème de Bleuchâtel à la chair de poulet. Ajouter la ciboulette ciselée. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Laver l'endive et en séparer les feuilles. Garnir chaque feuille de rillettes.



INGRÉDIENTS

Pour environ 20 pièces:

- 1 poulet fermier
- 150g de crème de Bleuchâtel
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet garni (thym, romarin)
- 1 endive
- sel, poivre

LA RECETTE de Sandrine Monard, des Martel

«Diplôme d'or du plat froid»

ŒUFS DE CAILLE FARCIS AU BLEUCHÂTEL

- cuire les œufs de caille 3 minutes (les mettre dans l'eau déjà bouillante)
- les mettre dans l'eau froide
- les peler
- les tremper 10 minutes dans le jus de betterave
- les couper en deux et enlever le jaune
- mettre la crème de Bleuchâtel dans les œufs.

INGRÉDIENTS

- œufs de caille
- jus de betterave
- crème de Bleuchâtel



LA RECETTE de David Maye, des Cinq Sens

«Diplôme d'Or du petit apéritif et de l'apéritif dînatoire»

MILLE-FEUILLE DE BOUDIN NOIR À LA POMME ET CÉLÉRI

Le boudin:

- Ciseler les oignons finement et les faire revenir dans le beurre. Laisser refroidir.
- Hacher les fines herbes.
- Mélanger tous les ingrédients et assaisonner.
- Verser la préparation dans une plaque à gâteau (max. 1 cm).
- Cuire au four à 80°C environ 10 minutes.

La préparation doit se solidifier.

- Laisser refroidir et découper à l'emporte-pièce.

La brunoise de pommes/céleri:

- Peler les pommes et le céleri.
- Découper ceux-ci en brunoise.
- Faire revenir le céleri tout d'abord dans le beurre et ajouter la pomme une fois que le premier est presque cuit.
- Mouler la préparation encore tiède dans les mêmes emporte-pièces que celui utilisé précédemment pour découper le boudin, laisser refroidir au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

Pour 20 mises en bouche:

Le boudin:

- 5 dl de sang de porc frais
- 200 g de crème entière
- 50 g d'oignon
- 20 g de beurre
- fines herbes (cerfeuil et persil)
- sel, poivre du moulin

La brunoise pommes/céleri:

- 150 g de pomme à cuire
- 150 g de céleri boule
- 40 g de beurre

