

# Retour gagnant pour le Festin neuchâtelois

Hier, huit restaurants ont organisé leur version du Festin Neuchâtelois. Une cinquantaine de convives ont choisi de planer au-dessus du terroir à bord du Train touristique du Pays des Fées. Nous y étions.

PAR LUC-OLIVIER.ERARD@ARCINFO.CH

Hier en fin de matinée, en gare de Neuchâtel, la voie 4 est en effervescence. Une cinquantaine de convives découvrent le Train touristique du Pays des Fées. «La Bobo», une motrice électrique BE 4/4 à quatre essieux de 1951, rénoverée par le RVT Historique, doit s'élancer vers Gorgier sur le coup des 10 heures et quart. Elle tracte deux voitures rouges datant respectivement de 1945 et 1951, dont le confort a été amélioré grâce à l'ajout de fontaines à absinthe.



Il s'agit moins d'imposer des produits typiques que de laisser les restaurateurs choisir ce qu'ils veulent cuisiner"

KAREN ALLEMANN  
DIRECTRICE DE GASTRONEUCHÂTEL



Le Festin neuchâtelois a rassemblé 600 personnes dans huit établissements du canton. CHRISTIAN GALLEY

Pour l'instant, les convives ont encore l'œil vif et le pied ferme. Grimper dans les véhicules anciens ravive les souvenirs, pas si lointains, du matériel roulant des grandes lignes du Plateau suisse. Une fois à bord, on se rend toutefois vite compte de la rusticité des transports de l'époque: les banquettes et les passages sont étroits. La convivialité n'aura pas à se forcer. Côté commodités... Les toilettes, ce sera à la prochaine gare. Et la climatisa-

tion s'actionne en ouvrant les fenêtres.

## Petites manœuvres

Qu'importe, puisqu'on est bel et bien là pour manger. Le voyage commence en pente douce, au-dessus des vignes du littoral. Bricelets salés et saucisses sèches de buffle disparaissent dans une lampée de non-filtré, puis on arrive à Gorgier. Le train s'arrête pendant une demi-heure. Au soleil du quai, Jean-Paul Beuret, chef

de train, répond aux mangeurs-voyageurs. Au contraire des navettes récentes, le Train du Pays des Fées ne peut pas rouler dans les deux sens. «La Bobo» doit donc être détachée, se rendre au prochain aiguillage, changer de voie, dépasser son convoi et enfin revenir sur sa voie puis s'arrimer, pour repartir direction Auvignier. La manœuvre prend une quinzaine de minutes. On prend des nouvelles pen-

dant cette pause. La conseillère aux Etats verte Céline Vara s'offre un moment de détente «en plein milieu d'une session parlementaire plutôt pesante». Il est pas mal question du conflit en Ukraine. «Je m'exprimerai à ce sujet ce dimanche soir (ré: hier) dans l'émission de la RTS 'Mise au point'», glisse la politicienne.

## Grande cuisine

Mais en attendant, à table! Le train repart vers Milvignes

alors que le personnel sert la crème au vin d'Auvignier et les flûtes. On a beau ne pas être dans un ICN, il faut avoir, sinon le pied marin, au moins le genou ferroviaire, afin de ne pas lâcher un bol sur le pantalon du premier venu. Le trajet se passe sans encombre.

À Auvignier, il faut encore le temps, pour le train, de refaire un «Chambrelien» et repartir vers Travers. On sort des cuisines la tarte aux poireaux et le cake à la mozza-

rella de bufflonne. Voilà comment aurait pu se terminer un festin neuchâtelois... mais c'eût été une plaisanterie. Tout le monde a débarqué à la Presta, et la gastronomie a repris de plus belle au Café des Mines.

Saucisson neuchâtelois et sauce au pinot noir ou flambé à l'absinthe, jambon cuit dans l'asphalte, gigot d'agneau aux herbes, tripes à la neuchâtoise, palée pochée, assortiment de fromages et buffet de desserts occuperont le reste de l'après-midi.

En fin de journée, restaurateurs et employés ont prolongé la fête dans deux établissements, la Brasserie de la Fontaine, à La Chaux-de-Fonds, et la Boissonnerie, à Neuchâtel.

Dans le canton, huit établissements ont accueilli quelque 600 convives, indique Karen Allemann, directrice de GastroNeuchâtel, en fin de journée. «Tout était plein». Tous les chefs ont cuisiné les produits phares de la gastronomie neuchâtoise.

En 2011, le Festin avait démarré sur des recettes imposées, avant de se libéraliser pour laisser davantage de créativité aux restaurateurs. Karen Allemann souhaite poursuivre dans cette voie: «Il s'agit moins d'imposer des produits typiques que de laisser les restaurateurs choisir ce qu'ils veulent cuisiner. À la condition, toutefois, d'une traçabilité des produits, qui doivent bien sûr être de saison et produits en circuit court.»

## Le Siams est de retour en version améliorée

**MOUTIER** Après quatre ans d'attente, le salon de l'ensemble de la chaîne de production des microtechniques est de retour.

Le Siams, qui se déroulera du 5 au 8 avril, remplira les halles du Forum de l'Arc d'une véritable mine de produits et solutions microtechniques. De nombreuses améliorations ont été annoncées dans le but de rendre l'expérience la plus simple et la plus efficace possible aux exposants. Que ça soit en termes de restauration, de communication, de possibilités additionnelles ou d'organisation, des points d'améliorations ont été traités à tous les

niveaux. «Nous travaillons vraiment en étroite collaboration avec nos exposants afin de leur permettre de vivre la meilleure manifestation possible», explique Laurence Roy, responsable clientèle.

## Un plus pour les visiteurs présents

Pour les visiteurs également, tout a été fait pour améliorer leur visite. Le rythme des navettes depuis les parkings et la gare a été augmenté, l'offre de

restauration s'est étoffée, les services en ligne avant l'exposition, notamment la préparation des visites et l'éventuel avis de visite aux exposants. Cette année, les autorités communales et cantonales prendront la parole avant Pascal Meyer, le fondateur de QoQa, qui a accepté de venir partager des réflexions et des visions mêlant les mondes réel et virtuel. Guy Parmelin clôturera cette partie officielle du message des plus hautes



Plusieurs entreprises profiteront du Siams 2022 pour lancer de nouveaux produits, indiquent les organisateurs.

ARCHIVES JOURNAL DU JURA

instances du pays. «Plusieurs entreprises profiteront du Siams 2022 pour lancer de nouveaux produits. C'est toujours le cas au Siams, mais, cette année, après quatre ans de pause forcée, le nombre d'innovations et leurs

impacts potentiels sur les marchés est bien plus important», explique le directeur, Pierre-Yves Kohler. Traditionnellement, les exposants réservent leur stand pour l'édition suivante sur place. «Avec en général plus de 90%

de fidélité, les places restantes sont souvent prises d'assaut, à tel point que nous disposons déjà d'une liste d'une quinzaine d'entreprises n'ayant pas pu exposer cette année et souhaitant participer en avril 2024, conclut le boss. **C-MPR**