

**GASTRONOMIE** La manifestation s'est payé un voyage en train, direction le Vallon.

# Ça roule pour le Festin neuchâtelois

VINCENT COSTET

«Présentez les billets!», lance un passager légèrement em-pourpré en fond de compartiment, en voyant que ce n'est pas la serveuse qui revient, mais, à sa place, un poseur de questions. Il attaque sa bondelle avec une solide lampée de rosé. Promis, on ne va pas déranger trop longtemps...

La cinquantaine de convives, au demeurant fort bien élevés, était d'humeur festive, hier dans le train Neuchâtel - Travers, convoi spécial Festin neuchâtelois. Une première. Sept haltes et surtout neuf plats, servis par la société vallonnaise Goût & Région, dans le wagon sexagénaire de l'association Régional Val-de-Travers-Historique.

«L'étincelante», puisque c'est son nom, avait plutôt pris l'habitude d'avaler des fondues. «*Ce coup-ci, c'est un gros cran au-dessus*», s'exclame Jean-Paul Beuret en donnant un coup de clé carrée pour allumer la lumière entre deux compartiments. «*On a quand même transporté le Conseil*

## BELLE PARTICIPATION

Près de 900 convives ont festoyé aux différentes tables du canton partenaires de la 5e édition du Festin neuchâtelois. «*On s'est rapproché de la participation record de l'édition du Millénaire*», se réjouit Karen Allemann, coordinatrice de l'événement. La recette du succès? «*Le fait d'imposer des ingrédients et non des recettes offre une plus grande diversité de menus, les gastronomes apprécient. Cette journée lance idéalement la série de manifestations «Neuchâtel, ville du goût 2017»*», s'exclame la directrice de GastroNeuchâtel.

*fédéral de Fleurier à Neuchâtel en 2015!*», rappelle le «manoeuvriste», accompagné pour l'occasion par deux copains mécanos. «*Pour louer des sillons et pouvoir s'insérer dans le trafic ferroviaire du week-end, il a fallu trois mois de paperasse.*»

Les attablés, eux, ont d'autres soucis en tête. Ancien gérant des Mines d'asphalte, Philippe Tisserand se réjouit déjà du



Matthias von Wyss, directeur de Goût et Région, en conversation avec des convives. Des Zurichois et des Bernois ont pris le train tôt le matin pour participer à la manifestation. RICHARD LEUENBERGER

goût qu'aura la «pétcha». «*La pétcha, c'est une vieille recette, une salade scarole qui a passé l'hiver sous la neige et qu'on cueille*

*au printemps. On la blanchit avec des oignons et des poireaux et on la sert chaude – ça rappelle un peu l'amertume de la laitue – avec le*

*saucisson. J'en ai acheté pour l'occasion à un paysan du Vully.*»

A Noiraigue, les convives passent aux choses sérieuses, les

fourchettes s'agitent. Le wagon cause fort. «*Encore du jus de raisin?*», demande Andrée von Wyss, de Goût & Région, qui assure le service. «*Le grand défi, c'est de servir tous les plats dans les temps. Et surtout de ne rien oublier en montant dans le train, parce qu'après, c'est trop tard...*», sourit-elle en retournant vers le bar.

On tombe sur des Zurichois. D'anciens Neuchâtelois qui reviennent aux sources pour l'occasion. Christelle est enchantée, elle n'hésite pas à parler d'un événement «à caractère universel», en désignant d'un geste large le paysage qui défile. «*Quand on redécouvre ce patrimoine neuchâtelois, nous sommes fiers!*» Son mari ajoute: «*J'aime la Fée verte.*»

Tout le monde a l'air en forme au moment de foncer sur Les Verrières, direction le dessert. Même ceux qui ont mangé du «mauvais côté» de la banquette. On n'entend pas encore les tournées de «*Oh... santé!*», mais à voir le défilé qu'il y a entre le wagon et le local de gare, il va y avoir des décibels... ◉