

Editorial

Editorial

Montrer la diversité de Goût & Région, tel est le dessein de ce premier journal estival à destination de notre clientèle et des acteurs de la région.

Quoi de plus normal, pourrait-on dire, que de commencer par notre fameux, et désormais célèbre, jambon cuit dans l'asphalte? Explorez-en la face cachée!

Si son fumet ne vous a pas encore atteint... retrouvez notre calendrier des événements à venir en fin d'édition, de quoi vous donner l'eau à la bouche!

Mais, chemin faisant, arrêtez-vous à nos balades accompagnées qui vous attireront dans les méandres chocolatés de notre belle contrée.

Au passage, découvrez la vie trépidante de l'entreprise: son label qualité suisse, son engagement sportif et les prouesses de ses apprenties!

Bonne lecture et bon été 2013!

Mit der ersten Ausgabe dieser Sommer-Zeitung, die sich an unsere Kundschaft und die Partner der Region wendet, möchten wir die Vielfältigkeit von Goût & Région zeigen.

Es scheint uns ganz normal, dass wir mit unserem berühmten, herrlichen Asphalt-Schinken beginnen. Entdecken Sie seine verborgene Seite!

Hat Sie sein unverwechselbarer Geschmack noch nicht erreicht? So raten wir Ihnen, zu Ihrer Gaumenfreude, unseren Event-Kalender am Schluss der Ausgabe zu beachten.

Auf der Entdeckungsreise schauen Sie sich unsere begleiteten Wanderungen an, die Sie in die Schokoladengeheimnisse unserer schönen Region verführen.

Entdecken Sie im Vorbeigehen das aufregende Leben der Firma: sein Qualitäts-gütesiegel, seine sportlichen Verpflichtungen und die Heldentaten unserer Lehrlinge!

Gute Lektüre und einen schönen Sommer 2013!

Le jambon cuit dans l'asphalte

Schinken im Asphalt gekocht

Historiquement, le jambon cuit dans l'asphalte était préparé tous les 4 décembre aux Mines d'asphalte. S'agissant de la fête de la Sainte-Barbe, la protectrice des géologues, des pompiers et des mineurs, ces derniers la fêtaient en prenant un repas tous ensemble. Ce succulent mets était préparé directement par les mineurs, selon leur recette qui a évolué depuis. La tradition s'est ensuite estompée, petit à petit. Dans les années 70, à l'occasion d'un anniversaire de la société Neuchâtel Asphalte Company Limited, le boucher du village de Travers et quelques mineurs décidèrent de réintroduire le jambon cuit dans l'asphalte.



En 1986, l'exploitation du gisement fut stoppée, la richesse du mélange calcaire et bitume étant devenue trop faible. Le 14 avril 1987, la société Navistra SA (signifiant Neuchâtel Asphalte Visite Travers) fut créée afin de proposer un circuit touristique et culturel, à travers les galeries creusées dans la montagne. Au début de cette activité, la restauration n'était pas proposée. Le Café des Mines en tant que tel, n'existait pas, seul un kiosque s'y dressait. Le musée des Mines était lui situé dans la grande salle du restaurant actuel.

En 1991, le restaurant (le Café des Mines) prit la place du kiosque. Le jambon commença à être proposé aux clients et est devenu le plat typique des Mines d'asphalte. Les premiers temps, il ne s'y cuisait par année que quelques centaines de kilos. En 1996, le café a été agrandi et a pris la place du musée qui a été déplacé dans le bâtiment actuel. Dès lors, le nombre de couverts n'a cessé d'augmenter, le ratio des clients visitant et mangeant ayant également pris l'ascenseur. Aujourd'hui, cinq tonnes de jambon sont cuites dans l'asphalte, chaque année. Pour répondre à la forte demande, le matériel de cuisson a dû évoluer et être partiellement motorisé. A l'époque, il fallait plonger les jambons dans l'asphalte* où le minéral était chauffé à 180°C, à l'aide de deux rails de chemin de fer, pour que les jambons ne puissent pas remonter à la surface, pendant la cuisson. Le tout était fait à la force des bras. Au maximum, six jambons pouvaient être cuits simultanément. A l'heure actuelle, un palan est utilisé, permettant de déplacer la cage de cuisson lestée de huit jambons entiers sans effort et en toute sécurité.

L'efficacité énergétique a été améliorée par l'isolation de l'asphalteuse avec de la laine de pierre et l'incorporation d'un bain-marie à base d'huile de chauffage. L'huile monte en température à l'aide d'un corps de chauffe électrique. Le récipient où se trouvent les 500 kg d'asphalte est maintenant fermé par un couvercle hermétique.

L'emballage a une importance fondamentale pour le bon déroulement de la cuisson. Au temps des mineurs, du papier journal était utilisé pour emballer les jambons. Quand ceux-ci étaient déballés, on pouvait lire les caractères d'imprimerie sur la couenne, se souvient Philippe Tisserand, collaborateur G&R. Après plusieurs essais de différentes méthodes d'emballage, la solution actuelle fut élaborée. Le jambon est déposé dans plusieurs feuilles de papier sulfurisé attachées solidement à l'aide de ficelles de coton selon une méthode bien précise. Ensuite, afin d'isoler le jambon de la chaleur vive dans laquelle il est plongé, il est emballé dans des sacs de farine.

Bien qu'un peu étrange, la cuisson dans l'asphalte offre un avantage déterminant: une température constante et une méthode d'emballage exclusive permettant de conserver tous les goûts et les arômes qui généralement s'évaporent ou se diluent, conférant ainsi au jambon les saveurs incomparables qui font sa renommée.

Bon appétit!

Historisch gesehen, wurde der Schinken nur am 4. Dezember im Asphalt gekocht. Dieser Tag ist der Heiligen Barbara, der Schutzherrin der Bergleute, Feuerwehr und Geologen gewidmet. Ein Feiertag der Bergmänner die zusammen ein Festmahl genossen. Dieses herrliche Gericht wurde von den Mineuren nach ihrem Rezept, das bis heute nach und nach verbessert wurde, selber zubereitet. Diese Tradition verschwand mit der Zeit. Erst in den siebziger Jahren zum Anlass eines Jubiläums der Firma Neuchatelasphalte Ltd. Cie, haben sich der ehemalige Metzger und einige Mineure entschlossen wieder Schinken im Asphalt zu kochen.

Da die Mischung von Kalk und Bitumen zu wenig reichhaltig war, wurde der Abbau von Asphalt 1986 eingestellt. Am 14. April 1987 wurde die Firma Navistra AG (was Neuchâtel Asphalte Visite Travers bedeutet) gegründet, um einen touristischen und kulturellen Rundgang in den stillgelegten Stollen zu errichten. Am Anfang wurde kein Restaurationsbetrieb vorgesehen. Café des Mines existierte nicht, an seiner Stelle befand sich nur ein Kiosk. Das Museum war im grossen Saal des heutigen Restaurants eingerichtet.

1991 wurde der Kiosk durch das Restaurant «Café des Mines» ersetzt. Man begann den im Asphalt gekochten Schinken den Besuchern vorzuschlagen, so wurde diese Speise zum typischen Menu der Asphaltminen. Die ersten Jahre wurden jährlich nur einige hundert Kilos Schinken gekocht. 1996 wurde das Restaurant vergrössert und das alte Museum musste an den heutigen Standort verlegt werden. Ab diesem Zeitpunkt bis heute haben die Essen stetig zugenommen. Die Anzahl der Besucher stieg ebenfalls in die Höhe. Gegenwärtig werden 5 Tonnen Schinken jährlich im Asphalt gekocht. Um diese grosse Nachfrage zu bewältigen wurde das Material zum Kochen verbessert und teilweise motorisiert. Früher wurden die Schinken in eine Asphaltpfanne mit 180°C heissem Asphalt gegeben, mit zwei Eisenbahnschienen beschwert, um ein Aufsteigen an die Oberfläche zu verhindern. Alles wurde nur mit Muskelkraft erledigt und maximal sechs Schinken konnten so gleichzeitig gekocht werden. Zum heutigen Zeitpunkt erleichtert in voller Sicherheit ein Flasenzug das Hochziehen und Herunterlassen des mit 8 Schinken

gefüllten Kochkorbes. Bei den Erneuerungen wurde auch die energetische Verschwendung in Betracht gezogen. So wurde die Asphaltpfanne mit Steinkwolle isoliert und ein Wasserbad auf der Basis von Öl eingebaut. Das Ölbad wird mit Hilfe einer elektrischen Heizspirale erwärmt. Der Behälter in dem sich 500kg Asphalt befinden wird jetzt mit einem Deckel hermetisch geschlossen.

Die Verpackung hat eine wichtige Funktion für den guten Ablauf den Kochvorganges. Zur Zeit der Mineure wurde Zeitungspapier zum Einpacken der Schinken verwendet. Das hatte zur Folge, dass man beim Auspacken die gedruckten Zeichen der Zeitung auf der Schwarte lesen konnte, so erinnert sich Philippe Tisserand, Mitarbeiter zum typischen Menu der Asphaltminen. Die ersten Versuchen von verschiedenen Verpackungsmethoden wurde die heutige Lösung erarbeitet. Der Schinken wird in mehreren Blättern Backpapier nach einer genauen Faltmethode eingepackt und fest mit einer Baumwollschur zusammengebunden. Anschliessend wird der so verpackte Schinken in Mehlsäcke aus Papier gehüllt um ihn von der grossen Hitze des Kochvorganges zu schützen.

Auch wenn diese Kochmethode im Asphalt sehr exotisch erscheint, so hat dieses Vorgehen nicht zu unterschätzende Vorzüge: Die konstante Temperatur und spezielle Verpackung schliessen den ganzen Geschmack und sämtliche Aromen ein, was bei der herkömmlichen Methode zum Teil sich verflüchtigt oder verloren geht. Das ist das Geheimnis dieses äusserst saftigen und geschmacklich unverwechselbaren Asphalt-Schinkens.

Guten Appetit!

Quelques chiffres techniques / Einige technische Daten

Temps de chauffage de l'asphalte Aufheizzeit des Asphaltes	4h00 - 5h00	4 - 5 Stunden
Température de l'asphalte Temperatur des Asphaltes	180 - 200°C	180 - 200°C
Temps d'emballage (par pièce) Einpack-Zeit (pro Schinken)	20 minutes	20 Minuten
Temps de cuisson Kochzeit	4h00 - 4h30	4 - 4 ½ Std
Temps d'égouttage Abtropf-Zeit	20 minutes	20 Minuten
Temps de déballage Auspack-Zeit	10 minutes	10 Minuten

* nom donné par Goût & Région à la machine où l'asphalte est chauffé pour y cuire les jambons.



Fabrication de chocolat

Schokoladeherstellung

Le Val-de-Travers est connu comme étant le berceau de l'absinthe mais aussi pour son imposant cirque rocheux appelé le Creux du Van. Pourtant quelques artisans travaillant le chocolat avec passion et douceur, dans la plus pure tradition suisse, se cachent également dans la vallée.

Parfois il arrive que le chocolat rencontre l'absinthe. De ce mariage, pavés, truffes et autres chocolats à l'absinthe prennent vie. A la gare de Noiraigue, le chocolat a fait une surprise rencontre avec le Creux du Van. Au printemps 2012, la chocolatière indépendante Régina Seydoux a déménagé sa petite chocolaterie dans les locaux de Goût & Région, au 1^{er} étage de la gare. Dès lors, une nouvelle prestation est née dans ce bel édifice d'époque entièrement rénové. Les groupes ont la possibilité d'y fabriquer leurs propres plaques de chocolat sur lesquelles figurent en relief le majestueux Creux du Van.

Afin de rendre possible cette forme unique, il a fallu créer des moules en plastique de toute pièce, avec une précision chirurgicale. Pour compléter l'activité, un film agrémenté par des explications de la chocolatière montre la cuisson du cacao, le chemin qu'il parcourt et ses divers procédés de transformation.

Bien entendu, il est possible de déguster divers chocolats tout au long de la prestation. Pour les plus gourmands, des chocolats d'autres artisans de la région peuvent être également savourés à la boutique du rez-de-chaussée.

Finalement, petits et grands assourvront leurs envies sucrées pendant une heure et demie et repartiront avec leur plaque de chocolat originale.

Das Val-de-Travers ist als Wiege des Absinths und für die imposante Felsenarena des Creux du Van bekannt. Auf der Suche nach weiteren Höhepunkten in diesem Tal entdeckt man einige Chocolatiers, die die Schokolade mit viel Leidenschaft, Können und Feinfähigkeit nach Schweizer Tradition verarbeiten.

Manchmal begegnen sich sogar Schokolade und Absinth. Aus einem solchen Rendezvous wurden die Pflastersteine, Trüffel und weitere Absinth-Schokoladen ins Leben erweckt.

Im Bahnhof von Noiraigue fand eine erstaunliche Vereinigung zwischen der Schokolade und dem Creux du Van statt. Im Frühjahr 2012 ist die freischaffende Régina Seydoux mit ihrer kleinen Schokoladefabrik in den ersten Stock des Bahnhofes in die Räumlichkeiten von Goût & Région eingezogen.

In diesem schönen, völlig neu renovierten, originalen Bahnhofgebäude entstand seit diesem Umzug ein neues Produkt mit seiner Aktivität. Die Gruppen haben nun die Möglichkeit hier ihre persönliche Tafel Schokolade herzustellen. Eine Tafel Schokolade, versehen mit dem Relief des eindrucksvollen Creux du Van.

Mit einer chirurgischen Präzision mussten Plastikformen hergestellt werden, um die Herstellung solcher einzigartigen Schokolade Tafeln zu ermöglichen. Diese Aktivität wird noch durch einen Film über die Ernte, den zurückgelegten Weg, die verschiedenen Verarbeitungsprozesse sowie historische und technische Auskünfte durch die Chocolatière persönlich, bereichert.



Selbstverständlich besteht die Möglichkeit während der ganzen Präsentation verschiedene Schokoladen zu kosten. Schleckmäuler können in der Boutique im Erdgeschoss weitere Schokoladensorten von anderen Chocolatiers der Region geniessen.

Kurz gesagt, Kinder wie Erwachsene können während einer halben Stunde ihre Lust auf Süßes stillen und erhalten als Abschluss ihre eigene originale Tafel Schokolade.

La qualité. Notre Passion

Die Qualität : unsere Passion



Telle est la devise du Programme qualité du tourisme suisse encourageant l'excellence des prestations dans les entreprises touristiques. Le Café des Mines d'asphalte de Travers fut le premier, dans le canton de Neuchâtel, à obtenir le label Niveau I pour la restauration et cela il y a une douzaine d'années. Depuis, Goût & Région est détenteur du Niveau II, renouvelé en 2012. Mais que revêt ce label ?

C'est en 1997 que le label de qualité est créé à l'initiative des principales organisations touristiques helvétiques afin de parer à la chute massive des nuitées en Suisse. Le but est d'accroître la sensibilisation à la qualité dans les entreprises, d'encourager la collaboration entre les différents prestataires et de maintenir un niveau élevé de la qualité des services fournis en Suisse.

Le programme permet de contrôler, d'assurer et d'optimiser la qualité des prestations. Il se compose de trois niveaux. Le niveau I se concentre sur la qualité du service en sensibilisant les collaborateurs à cet aspect. Le niveau II met l'accent sur la gestion et les processus au sein de l'entreprise. Les collaborateurs, cadres et clients sont intimement impliqués dans cette évaluation. Le niveau III distingue un système global de management de la qualité.

L'optimisation des prestations est au cœur de la politique d'entreprise de Goût & Région. Le but étant d'accueillir et de satisfaire le client lors de son séjour en lui offrant des prestations de qualité enrichies tout au long de l'année.

Cette distinction prend également en compte la dimension sociale de l'entreprise par l'implication des collaborateurs dans la mise en place et le maintien de la qualité. Cette reconnaissance est source de motivation et porteuse de créativité.

Le renouvellement du label a permis de mettre en exergue le besoin d'une communication globale Goût & Région. La clientèle ne percevant pas toujours les différentes dimensions de l'entreprise, de son offre et de son engagement, à savoir: hôtellerie, restauration, informations touristiques, visites des Mines d'asphalte, développement durable, etc.

Ce créateur d'énergie permet, à Goût & Région, de poursuivre, créer des projets et des événements en impliquant une équipe, un village, une région. En faisant la promotion du Val-de-Travers et de son terroir en dehors des frontières cantonales.

L'optimisation des prestations est au cœur de la politique d'entreprise de Goût & Région. Le but étant d'accueillir et de satisfaire le client lors de son séjour en lui offrant des prestations de qualité enrichies tout au long de l'année.

So lautet der Leitfaden des Qualitäts-Programms von Tourismus Schweiz: der die Qualitätssicherung und die Qualitätssicherung in den touristischen Betrieben fördert. Das „Café des Mines“ der Asphaltminen von Travers erhielt vor 12 Jahren als erster Betrieb des Kantons Neuchâtel das Qualitätsgütesiegel Stufe I. Goût & Région ist inzwischen Inhaber der Stufe II, die 2012 erneuert wurde. Aber was beinhaltet dieses Qualitätsgütesiegel?

1997 wurde das Qualitätsgütesiegel von den wichtigsten schweizerischen touristischen Organisationen ins Leben gerufen, um dem massiven Einbruch der Logiernächte in der Schweiz entgegen zu wirken. Das zu erreichende Ziel ist es, das Qualitäts-Bewusstsein in den Betrieben zu steigern, die Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Anbietern zu fördern und die Dienstleistungsqualität in der Schweiz hochzuhalten.

Das Programm fördert die Kontrolle, das Bewusstsein und die Verbesserung der Angebote. Es setzt sich aus 3 Stufen zusammen. Niveau I konzentriert sich auf die Servicequalität und motiviert die Mitarbeiter. Niveau II hier liegt der Schwerpunkt in der Unternehmensleitung. Die Mitarbeiter, Kadermitglieder und Kunden werden in der Bewertung berücksichtigt. Niveau III wird durch das Qualitätsmanagement gesichert.

Der Höchstwert der Angebote liegt der Firma Goût & Région sehr am Herzen. Das Ziel ist es das ganze Jahr über

mit erstklassigen Angeboten die Kundschaft während ihres Aufenthaltes zu empfangen und zu befriedigen. Diese Bewertung umfasst ebenfalls, durch das Mitwirken der Mitarbeiter in der Durchführung und Beibehaltung der Qualität, die sozialen Aspekte der Firma. Diese Auszeichnung ist zugleich Quelle der Motivation und Träger der Kreativität.

Die Erneuerung des Gütesiegels hat erreicht, dass die Bedürfnisse der gesamten Kommunikation von Goût & Région neu angepasst wurden. Die Kundschaft nimmt nicht immer die verschiedenen Dimensionen des Betriebes, des Angebotes und der Leistung wahr, wie Hotellerie, Restaurant, touristische Informationen, Besuche der Asphaltminen, dauerhafte Erreichbarkeiten usw. Dieser Energiespender gibt Goût & Région den Impuls zur Fortsetzung der Kreationen von Projekten und Veranstaltungen die eine Gruppe, ein Dorf, eine Region involvieren, indem sie das Val-de-Travers und seine regionalen Spezialitäten ausserhalb der kantonalen Grenzen bekanntmachen.



Paysages verdoyants et courbes vallonnées font du Val-de-Travers un lieu idéal pour s'adonner aux plaisirs de la randonnée.

Die grünen und hügeligen Landschaften des Val-de-Travers eignen sich vorzüglich als Wanderparadis.

Lecture du paysage

Natur-Plausch

Le Val-de-Travers est au centre d'une région qui compte d'innombrables sentiers pédestres balisés. Que vous souhaitiez marcher jusqu'au Creux du Van pour y découvrir la richesse de sa faune et de sa flore, ou parcourir les Gorges de l'Areuse en bénéficiant d'un tracé présentant moins de dénivelé, la Gare de Noiraigue est le point de départ idéal.

Le réseau de sentiers est bien entretenu et signalé. Même les touristes venant au Val-de-Travers pour la première fois trouvent facilement leur chemin. Alors pourquoi une balade accompagnée? Outre la prise en charge du client du point A au point B, le guide profite du trajet pour transmettre

ses connaissances de la nature et de l'environnement. Distillées de manière ludique à l'aide d'animations appropriées, les informations données aux promeneurs rendent la balade attractive et didactique. Il n'oubliera toutefois pas d'adapter sa conduite aux attentes des clients ainsi qu'à leur rythme de marche.

En se promenant seul, on passe parfois à côté d'une fleur rare, sans savoir qu'elle est là. Le guide peut non seulement vous faire découvrir différentes curiosités, mais est aussi capable de changer son itinéraire si le terrain présente un danger ou si les conditions météorologiques se dégradent fortement.

Die grünen und hügeligen Landschaften des Val-de-Travers eignen sich vorzüglich als Wanderparadis. Die ganze Region ist mit unzähligen Wanderwegen erschlossen. Der Bahnhof von Noiraigue hat eine ausgesprochen gute Lage als Ausgangsort für zahlreiche Wanderungen. Tatsächlich kann man von diesem Punkt aus auf den Creux du Van gelangen und seine Vielfaltigkeit an Fauna und Flora entdecken. Besteht der Wunsch auf eine weniger steile Strecke, so liegt hier auch der Ausgangsort zur Areusechlucht.

Alle Wanderwege sind bestens unterhalten und signalisiert. Touristen die das erste Mal das Val-de-Travers besuchen werden sich ohne Schwierigkeiten auf den Wanderwegen zurechtfinden. Also, warum dann eine geführte Wanderung? Viele Gründe sprechen dafür: Erstes Ziel einer Begleitperson besteht darin die Kunden in Empfang zu nehmen und in voller Sicherheit von Punkt A nach B zu

begleiten. Unterwegs übermittelt sie auf spielerische Weise Wissenswerte und Interessantes. In ihren Erklärungen behandelt sie Themenbereiche die sie erfahrungswert findet, vergisst aber nicht auf andere touristische Aktivitäten der Region hinzuweisen. Die begleitete Führung gleicht sich den verschiedenen Wünschen und dem Wandertempo der Kundschaft an. Alleine über sieht man oft eine seltene Blume ohne zu wissen, dass sie direkt vor uns steht. Alleine, können uns einige Routen durch die Wegführung als schwierig oder sogar gefährlich erscheinen. Sollte sich das vorgesehene Gebiet als gefährlich erweisen oder es zeigt sich eine Verschlechterung der Wetterbedingungen, so ist die Begleitperson fähig, die vorgesehene Wanderroute zu ändern.

«J'ai le sentiment d'avoir gagné en autonomie et d'avoir un réel aperçu de ce qu'est la gestion d'un hôtel. C'était vraiment une bonne expérience et je n'en garde que des souvenirs positifs. J'ai appris beaucoup de choses».

Jesabelle Dänzer, qui prépare un diplôme d'employée de commerce ressort enrichie du week-end de Pâques durant lequel nos cinq apprentis ont pris les rênes de l'hôtel. Anaïs, Sabrina, Méliissane, Eva et Jesabelle, âgées de 16 à 21 ans, ont ainsi pu se froter à la gestion d'un établissement de A à Z.

«Ich habe das Gefühl an Selbstständigkeit gewonnen zu haben, als auch einen realen Einblick betreffend der Führung eines Hotels erhalten zu haben. Das war eine gute Lebenserfahrung, von der ich nur positive Erinnerungen behalte. Ich habe viel gelernt».

Für Jesabelle Dänzer, die ein Diplom zur kaufmännischen Angestellten vorbereitet, war dieses Osterwochenende eine grosse Bereicherung. Während diesem Wochenende übernahmen unsere fünf Lehrlinge die Führung des Hotels. Anaïs, Sabrina, Méliissane, Eva et Jesabelle, im Alter von 16 – 21 Jahren hatten so die Möglichkeit sich mit der Realität der Führung eines Betriebes auseinanderzusetzen.



Week-end des apprenties

Lehrlings-Wochenende

Ce concept, qui a pour but d'élargir les compétences des apprentis et de leur permettre de devenir plus indépendants dans leur travail, avait déjà été testé à trois reprises. Cette expérience s'était à chaque fois révélée très motivante pour nos jeunes employés.

Informées début février qu'elles feraient partie de la 4^e édition à vivre cette expérience, c'est avec beaucoup d'enthousiasme qu'elles ont élaboré une offre avec comme thème, les quatre éléments: «la terre, le feu, l'air et l'eau».

Une coach a été déléguée pour les aider si nécessaire dans leur délicate mission. Mais c'est seules que nos jeunes employées ont élaboré une offre originale afin d'attirer la clientèle pour ce week-end très spécial.

Sabrina, apprentie en cuisine promue le temps de ces quatre jours responsable de son secteur, a concocté un véritable voyage gustatif.

Croustillants de filets mignons au miel flambés, truite au bleu et carpaccio de betterave se sont succédés pour des menus audacieux.

Anaïs est devenue responsable du service et a géré son équipe sans sourcilier. Les mets flambés à table par ses soins ont remporté un chaleureux succès. L'apprentie aux étages a proposé un forfait «repas-nuitée» et a, pour l'occasion, revu le décor des étages.

Quant à Eva et Jesabelle, respectivement apprentie de commerce en 1^{er} et 3^e année, elles se sont occupées de toute la partie administration, comptabilité et marketing de ce week-end. Recherche de sponsors, relation avec les médias, comptabilité, planification, etc. Ensemble elles ont assumé le service en salle et celui en cuisine, recevant jusqu'à quatre-vingt convives, deux soirs affichant même complet.

«Je me souviendrai longtemps de cette expérience et je tiens à

remercier notre directeur, Matthias von Wyss, de nous avoir permis de vivre cette expérience. Je vois mon chef de cuisine d'un autre oeil depuis que j'ai moi aussi dû gérer tout le travail à faire en cuisine. Faire les menus, passer les commandes, je ne m'étais jamais vraiment imaginé tout ça».

Mitte Februar erhielten sie die Information, dass sie zur vierten Ausgabe dieses Projektes gehören. Mit grosser Begeisterung wurde ein Angebot zum Thema die vier Elemente, das heisst «Erde, Feuer, Luft und Wasser» erarbeitet.

Ein Coach wurde ernannt um falls notwendig den Lehrlingen in dieser ungewöhnlichen Funktion hilfreich beizustehen. Unsere jungen Angestellten haben aber alleine ein originelles Angebot erarbeitet um die Kundschaft für dieses sehr spezielle Wochenende gekümmert. Sponsorensuche, Kontakt mit den Medien, Buchhaltung, Planung usw..

Sabrina, Küchenlehrling, die für diese vier Tage zum verantwortlichen Küchenchef



ernannt wurde, hatte eine echte Geschmackswiese zusammengestellt. In den ausgeklügelten Menus hat sich knusprig gebratenes Filetstück mit Honig, flambiert, Forelle blau sowie anderer Löwenzahn Salat und Randen-Carpaccio abgelöst.

Anaïs wurde zum Chef de Service ernannt und hat ihre Mannschaft ohne mit der Wimper zu zucken geleitet. Die flambierten Gerichte zeichne sie selber am Tisch zubereitet, haben einen grossen Erfolg erzielt. Die Lehrtöchter zur Hauswirtschaftspraktikerin hat ein «Essen und Übernachtungs-Angebot» vorgeschlagen und speziell für diesen Anlass die Etagen neu dekoriert.

Eva und Jesabelle, beide kaufmännische Lehrtöchter im ersten respektive dritten Lehrjahr haben sich um den gesamten administrativen Teil, die Buchhaltung und das Marketing für dieses Wochenende gekümmert. Sponsorensuche, Kontakt mit den Medien, Buchhaltung, Planung usw..

Zusammen haben die Lehrlinge den Service in der Gaststube und der Küche geleistet. Pro Tag wurden bis zu 80 Gäste bewirtet, zwei Abende waren sogar total ausgebucht.

«Ich werde mich noch lange an diese Erfahrung erinnern und es liegt mir daran, unseren Direktor, Matthias von Wyss dafür zu danken, dass er uns ermöglicht hat, ein solches Vorhaben zu erleben. Ich sehe den Küchenchef mit anderen Augen, seitdem ich die ganze Arbeit die in der Küche anfällt, selber geleitet habe. Menus erarbeiten, die Bestellungen erledigen, ich habe mir das nicht vorstellen können».

Sponsoring

Volleyball club Val-de-Travers

En matière de sponsoring, Goût & Région soutient exclusivement, et sur le long terme, le Volleyball Club (VBC) Val-de-Travers. L'entreprise confirme ainsi son engagement en faveur du développement de la région.

Le VBC Val-de-Travers compte sept équipes, dont une masculine. Le club se distingue avec une équipe féminine au niveau national en ligue B. Cette équipe est dirigée par l'entraîneur Alexandre Pruñonosa qui a rejoint le club fin 2012 comme entraîneur principal.

Goût & Région fournit les matériels d'entraînement de l'équipe féminine de ligue B et apporte une aide matérielle ponctuelle aux différentes manifestations du club.

Im Sponsorenbereich unterstützt Goût & Région ausschliesslich und auf lange Zeit den Volleyball Club (VBC) Val-de-Travers. So bestätigt das Unternehmen seine Unterstützung für die Region.

Der VBC Val-de-Travers besteht aus sieben Equipen, eine davon ist männlich. Der Verein besitzt eine Damenmannschaft die auf nationalem Niveau in der B-Liga spielt. Geführt wird diese Equipe vom Trainer Alexandre Pruñonosa, der dem Verein Ende 2012 als Haupttrainer beigetreten ist.

Goût & Région finanziert die Trainingskleider der Liga-B Damenmannschaft und sorgt für materielle Hilfe bei den verschiedenen Veranstaltungen des Vereins.



Saison 2011-2012. En bas de gauche à droite: Julia Macuglia, Lara Zybach, Valentina Bevilacqua, Ariane Wenger, Magali Roy. En haut de gauche à droite: Alessandro Lodi (coach), Marie-Pier Murray-Méhot, Maja Jovanovic, Alyssa Meuth, Tania Hübscher, Nikolas Buser (assistant coach).



Calendrier

Juillet - août
Grâce à nos promenades accompagnées à forfait, apprenez à découvrir la faune, la flore et la forêt par la lecture du paysage. Retrouvez le programme complet sur le site www.jura-nature.ch. Dès le 19 août, les balades accompagnées se poursuivent, sur demande. Bientôt en ligne: notre programme hiver.

8 septembre
Festin neuchâtelois

12 au 22 septembre
Semaine du goût

14 septembre
RVT historique avec visite des Mines d'asphalte, repas au Café des Mines du jambon cuit dans l'asphalte. Variante avec repas de midi dans le wagon restaurant et visite guidée du parcours historique « Fleurier au fil du temps ». Informations et réservations sur www.rvt-historique.ch

Du 27 décembre au 4 janvier
Venez passer vos fêtes de fin d'année à l'Hôtel de l'Aigle avec notre programme spécial d'activités sportives (raquettes, ski de fond), culturelles (visites des Mines d'asphalte, d'absintheries) et destinées aux enfants (jeux, chasse aux trésors). Vivez un moment de partage avec notre réveillon familial aux Mines d'asphalte, précédé d'un cortège aux flambeaux. Programme complet à paraître dans notre édition automne/hiver 2013.

Kalender

Juli - August
In unserem Angebot «Natur-Plausch» lernen Sie die Fauna, Flora und die Wälder auf unseren begleiteten Wanderungen kennen. Das ganze Programm ist unter www.jura-nature.ch zu finden. Ab dem 19. August finden auf Verlangen weitere geführte Wanderungen statt. Unser Winterprogramm finden Sie demnächst im Internet.

8. September
Neuenburger Festessen

12. - 22. September
Die Woche des Geschmackes

14. September
«RVT historique», Besuch der Asphaltminen, Mittagessen mit Asphaltshinken im «Café des Mines». Andere Variante: Mittagessen im Speisewagen und geführter, historischer Rundgang «Fleurier im Laufe der Zeit». Information und Reservation www.rvt-historique.ch

27. Dezember - 4. Januar
Verbringen Sie Ihre Festtage zum Jahresende im Hotel de l'Aigle mit unserem Spezialprogramm bei Sport (Schneeschuhwandern, Langlauf), Kultur (Besuch der Asphaltminen, Absinth-Brennerei) und speziell für Kinder organisieren wir Spiele (Schatzsuche). An unserer familiären Sylvesterfeier in den Asphaltminen, mit vorausgehendem Fackelumsug, erleben Sie einen Moment des geselligen Beisammenseins. Das ausführliche Programm erscheint in unserer Herbst/Winter Ausgabe 2013.

Editeur / Herausgeber und Verlag:
Goût & Région
Grand'Rue 27
2108 Couvet/Val-de-Travers
info@gout-region.ch
T 032 864 90 64

Rédaction / Redaktion:
Caroline Hugli, Lydie Schmutz, Filipe Serra.

Traduction / Übersetzung:
Sonja Sibold.

Conception / Konzeption & layout:
www.shift.ch

Impression / Druck:
Baillod SA, Bevaix

La recette de Sabrina



Das Rezept von Sabrina

Mille-feuille agneau - aubergine

Pour 2 personnes
Préparation: 30 minutes
Cuisson: 30 minutes

Filet d'agneau 180 g
Aubergine 130 g
Tomate 120 g
Mozzarella 125 g

- Découper l'aubergine dans la longueur en tranches d'environ 1 cm
- Saler l'aubergine et laisser égoutter une heure à couvert
- Trancher l'agneau dans le sens de la longueur, épaisseur environ 1/2 cm
- Assaisonner de sel et de poivre et le faire revenir quelques minutes dans un filet d'huile d'olive
- Réserver l'agneau
- Faire revenir dans les sucs de la viande l'aubergine égouttée et débarrassée de son sel ainsi que les tranches de tomates
- Monter le mille-feuille en couches successives: aubergine, agneau, rondelles de tomates, tranches de mozzarella et finir par une couche d'aubergine à nouveau
- Faire cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 180°

Le petit plus de Sabrina:

Je vous conseille de la mozzarella de bufflonne comme on en sert à l'hôtel. Ajouter comme moi des herbes telles que du romarin et du thym pour le côté esthétique et savoureux.

Lamm - Aubergine -Mille-Feuille

Für 2 Personen
Vorbereitung: 30 Minuten
Kochen: 30 Minuten

Lammfilet 180 g
Aubergine 130 g
Tomaten 120 g
Mozzarella 125 g

- Die Aubergine der Länge nach in etwa 1 cm dicke Lamellen schneiden
- Die Aubergine-Lamellen salzen und während einer Stunde zugedeckt entwässern lassen.
- Lammfleisch der Länge nach in 1/2 cm dicke Stücke schneiden
- Salsen und Pfeffern und einige Minuten in wenig Olivenöl anbraten
- Gebratenes Lammfleisch herausnehmen und auf die Seite geben
- Die entwässerten Auberginen vom Salz befreien und im Bratenfond des Lammfleisches kurz garen, ebenso die Tomatenscheiben
- Das Mille-Feuille wird folgendermassen zusammengestellt: Aubergine, Lamm, Tomatenscheibe, Mozzarella-Scheibe, mit einer Schicht Aubergine enden
- Für ca. 10 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Ofen geben

Der Tipp von Sabrina:

Für die besondere Note empfehle ich Büffel-Mozzarella zu nehmen, wie dies auch im Hotel verwendet wird. Für den geschmacklichen und ästhetischen Aspekt füge ich noch frische Kräuter, wie Rosmarin und Thymian bei.



Mille-feuille agneau - aubergine / Lamm - Aubergine -Mille-Feuille

Highlights

Festin neuchâtelois
Dimanche midi 8 septembre 2013



Pour le plaisir de vos papilles: bondelle fumée, gelée de pied de veau, saucisson neuchâtelois, agneau rôti au serpolet, spécialités fromagères, crème bachiue, parfait glacé à l'absinthe

Le premier festin neuchâtelois devrait réunir près de 2000 convives dans des établissements publics de tout le canton. L'affiche, concoctée par notre désormais célèbre duo Plonk & Replonk, illustre la diversité des produits du terroir et notre savoir-faire. Ce banquet sera précédé par des marchés avec dégustation et vente de produits du terroir, torréé neuchâtelois et animations musicales.

Goût & Région tiendra le marché du district du Val-de-Travers à côté de l'Hôtel des Six-Communes à Môtiers. Venez nombreux partager ce moment de convivialité en notre compagnie!

Infos et réservations www.festin-neuchatelais.ch

Semaine du goût
du 12 au 22 septembre

Elle s'inscrit dans une démarche de développement durable et de sauvegarde du patrimoine culinaire. Les événements organisés ont pour but de refléter la richesse du terroir, de valoriser la diversité des goûts et des cultures, de sensibiliser les consommateurs à la qualité des produits saisonniers et de mettre en valeur le savoir-faire artisanal. Cet événement s'adresse à tous ceux qui aiment savourer et déguster des produits de qualité.

A cette occasion, Goût & Région vous propose diverses activités culinaires:

- Tous les jours de 9h00 à 17h00 (réservation 48 h à l'avance: T 032 864 90 64)
Dégustation-visite - Le Creux du Van en chocolat
Venez fabriquer votre plaque de chocolat dans la chocolaterie de démonstration de la boutique de la gare de Noiraigue. Visite, film, fabrication et dégustation de chocolat. Durée 1h15. Prix: CHF 19.-/pers. Tout public. 12 places.
- Jeudi et vendredi 12-13 + 19-20 septembre de 10h30 à 14h30 (T 032 864 90 64)
A table - Menu de la Sainte-Barbe
10h30: visite des Mines d'asphalte
12h00: dégustation du menu de la Sainte-Barbe (salade de saison, jambon cuit dans l'asphalte, gratin de pommes de terre, légumes, parfait glacé à l'absinthe); 14h00: déballage du fameux jambon cuit dans l'asphalte.
Prix: CHF 34.50/pers. Avec visite des Mines d'asphalte CHF 50.-/pers. Tout public. 100 places.
- Dimanche 15 septembre 11h00-17h45
Bouger-manger - Train du goût
Voyage de Neuchâtel à La Presta, Mines d'asphalte en train RVT historique. Buffet et apéritif à bord du train. Puis buffet chaud et froid avec spécialités de buffle de Travers, servi aux Mines d'asphalte. Visite des Mines d'asphalte et retour en train à Neuchâtel.
Prix: CHF 150.-/pers. Tout public. 40 places.
Réservation indispensable:
www.cadeau-region.ch

Neuenburger Festessen
Sonntagmittag 8. September 2013

Für Ihre Gaumenfreude: Felchen geräuchert, Kalbsfussgelee, Neuenburger Wurst, Lammbraten mit Sand Thymian, Käsespezialitäten, Weinschaumcreme, Absinth-Halbgefrorenes...

Das erste Neuenburger Festessen vereint 2000 Teilnehmer in verschiedenen öffentlichen Einrichtungen des ganzen Kantons. Das vom bekannten Duo Plonk & Replonk zusammengestellte Plakat zeigt auf humoristische Weise die grosse Vielfalt an regionalen Produkten und unser Wissen. Diesem Bankett gehen Märkte mit Degustation und Verkauf von regionalen Produkten, «Torrée neuchâteloise» (in der Glut gegarte Würste) und musikalische Unterhaltungen voraus.

Goût & Région hält den Markt des Bezirks Val-de-Travers neben dem Hôtel des Six-Communes in Môtiers. Kommen Sie zahlreich um diesen geselligen Moment mit uns zu geniessen!

Info und Auskünfte www.festin-neuchatelais.ch

Die Woche des Geschmackes
vom 12.- 22. September

Sie ist Teil der Organisation die für eine dauerhafte Entwicklung und zum Schutze des kulinarischen Erbes tätig ist. Die Veranstaltungen haben zum Ziel, den Reichtum an regionalen Spezialitäten zu präsentieren, die Wertschätzung der Vielfalt des Geschmackes und der Kulturen zu fördern, den Verbraucher auf die Qualität der Saisonale Produkte zu sensibilisieren und das handwerkliche Können hervorzuheben. Diese Darbietung adressiert sich an alle Liebhaber und Geniesser von Qualitätsprodukten.

Goût & Région schlägt Ihnen verschiedene kulinarische Aktivitäten vor:

- Täglich von 9.00-17.00 Uhr (Reservaton 48 Stunden im Voraus: T 032 864 90 64)
Degustation - Besuch:
Degustation - Besuch:
Degustation - Besuch:
Stellen Sie Ihre eigene Tafel Schokolade in der Vorführ-Chocolaterie der Boutique des Bahnhofes von Noiraigue her. Besuch, Film, Herstellung und Degustation von Schokolade. Dauer 1 1/4 Stunde. Preis 19.- CHF/Person. Für jedes Alter. 12 Plätze.
- Donnerstag 12. und 19.; Freitag 13. und 20. September von 10.30-14.30 Uhr (T 032 864 90 64)
Am Tisch: Festessen zu Ehren der Heiligen Barbara
10.30: Besuch der Asphaltminen;
12.00: Degustation des Festessens zu Ehren der Heiligen Barbara (Saison Salat, im Asphalt gekochter Schinken, Kartoffelgratin, Absinth-Halbgefrorenes); 14.00: Auspacken des herrlichen Asphaltshinkens.
Preis 34.50 CHF/Person. Mit Besuch der Asphaltminen 50 CHF/Person. Jedermann. 100 Plätze
- Sonntag 15. September 11.00-17.45 Uhr
Bewegung - Essen: Die Bahn des Geschmackes
Anreise von Neuchâtel nach La Presta, Asphaltminen mit der Bahn des «RVT historique». Buffet und Apéro an Bord der Eisenbahn. Anschliessend warmes und kaltes Buffet mit Büffelspezialitäten aus Travers, serviert bei den Asphaltminen. Besuch der Asphaltminen und Rückreise mit der Bahn nach Neuchâtel.
Preis 150 CHF/Person. Jedermann. 40 Plätze. Obligatorische Reservation
www.cadeau-region.ch