

# Explorez notre coin de pays en raquettes à neige

## Mit Schneeschuhen unsere verborgenen Schätze im verschneiten Jura entdecken

### Editorial

#### Editorial

Après les échos favorables de notre coup d'essai, Goût & Région est heureux de poursuivre l'aventure au travers de cette édition Automne – Hiver 2013/2014.

Une édition placée sous le signe d'un **jeu de cache-cache thématique** autour d'une perspective chère à notre entreprise.

Un fil rouge commun aux mots balades, mobilité douce, capital humain, vision, terroir, boutiques, papilles, découvertes, continuité, partage, nature, exploitation, responsabilité, avenir...

Un fil rouge dont nos lecteurs apprécieront:

> la diversité et les perspectives

> le vœu: préserver pour demain

> le lieu: le Val-de-Travers

> l'entreprise: Goût & Région.

Laissez-vous guider par le fil déployé...

Nach den positiven Echos zu urteilen hinsichtlich unseres Probestücks schätzt sich Goût & Région glücklich, das Abenteuer mit dieser Herbst - Winter-Ausgabe 2013/2014 weiterzuführen.

In dieser Ausgabe wurde ein **Versteckspiel** ausgelegt, rund um Zukunftsideen, die unserem Unternehmen am Herzen liegen.

Ein roter Faden entlang der Worte Touren/Wanderungen, sanfte Mobilität, Humankapital, Vision, regionale kulinarische Produkte, Boutiquen, Geschmacksempfindungen, Entdeckungen, Kontinuität, gemeinsames Erleben, Natur, Bewirtschaftung/Betrieb, Verantwortung, Zukunft...

Ein roter Faden, an dem unsere Leser schätzen werden:

> Die Diversität und die Perspektiven

> Der Wunsch: Nachhaltigkeit für die Zukunft bewahren

> Der Ort: Das Val-de-Travers

> Das Unternehmen: Goût & Région

Lassen Sie sich durch die ausgelegte Richtschnur führen...

Wie unsere verschneiten Jurahochplateaus am besten erkundschaffen? Wie die Schneehänge ohne jede menschliche Spur am besten erklimmen? Denn hier können Sie in der Landschaft verborgene Ecken finden, wenn der Winter das Szepter auf unseren Bergkämmen übernommen hat!

Wo die Wanderwege unter einem funkelnden weissen Schneekleid verschwunden sind, tut sich das ideale Gelände auf, um eine begleitete Schneeschuhwanderung in Angriff zu nehmen.

Schneeschuhe existieren seit Urzeiten. Im hohen Norden haben Trapper sie benützt, um bis in die tiefsten Wälder ihre Tierfallen zu überwachen. Damals handelte es sich um Modelle, die dank ihrer beträchtlichen Länge eine gute Tragfähigkeit auf der Schneedecke erlaubten und dem Jäger die Fortbewegung wesentlich erleichterten.

In unseren Breitengraden setzen wir für die Schneehänge robuste Modelle ein, die auch bei stärkerer Neigung ein Abrutschen verhindern. Klammern und scharfe Kanten an den Schneeschuhen helfen dabei wirkungsvoll mit, den landschaftlichen Besonderheiten Rechnung zu tragen.

Ob Sie sich den Spass machen, in der Nähe Ihres Aufenthaltsorts im Schnee herumzuspazieren oder lieber einen speziell angelegten Schneeschuhtrack auf die Jurahöhen anpacken, ist einerlei, Sie werden immer einen Fuss vor den anderen setzen und sich damit Gutes tun!

Denn das Schneeschuhlaufen unterscheidet sich kaum von Ihrer üblichen Fortbewegung als Fussgänger. Lediglich bei einem Halt werden Sie die Beine etwas breiter stellen, damit die Schneeschuhe sich nicht ineinander verhaken.

Indem Sie sich hoch über den winterlichen Nebeldecken des schweizerischen Mittellands in der Wintersonne aktiv bewegen, regenerieren Sie Ihre Haut (Sonnencrème nicht vergessen) und erhöhen Ihre körperliche Widerstandsfähigkeit. Und die Schönheit der Winterlandschaft streichelt Ihre Seele...

Im Unterschied zu abgesteckten Winterwegen ermöglichen Ihnen unsere geführten Schneeschuhwanderungen, in aller Sicherheit von den « Trampelpfaden » abzuweichen, die winterliche Weite und Stille einzatmen, ohne die Tierwelt zu stören.

Ihre Wanderleiter kennen die besten Winterwege und bleiben auf gut begehbaren Pfaden. Waldsäume, die für das Wild im Winter richtige Speisekammern darstellen, werden auf diese Weise vermieden. Mitunter können Sie auf weiten Jurahängen Ihre eigene Spur in der jungfräulichen Schneedecke ziehen und vermeiden so, auf der Spur eines

Comment explorer nos hauts plateaux jurassiens enneigés? Comment progresser en milieu hivernal vierge de toute présence humaine? Car il y en a par ici, de ces coins perdus et oubliés lorsque l'hiver a pris ses quartiers sur nos crêtes! Là où les sentiers et pistes d'alpages ont disparu corps et biens, cachés par le blanc manteau aux reflets scintillants, voici les contrées devenues propices aux balades accompagnées en raquettes à neige.

Les raquettes à neige existent depuis fort longtemps. Dans le grand nord, les trappeurs les utilisaient pour relever les pièges à gibier de tout poil, au plus profond des forêts. Il s'agissait alors de modèles très longs assurant une bonne portance sur la neige, de telle manière que le chasseur ne perde pas beaucoup d'énergie lors de ses déplacements. Sous nos latitudes, les pentes de nos montagnes impliquent des modèles robustes qui empêchent de glisser dans les dévers. La présence de crampons et de bords quasi-tranchants permet à nos raquettes de répondre adéquatement à ces besoins particuliers.

Que vous preniez du plaisir à vous balader à pied près de chez vous, ou que vous alliez parcourir un itinéraire balisé en raquettes à neige dans les hauteurs enneigées, peu de différence... vous serez toujours en train de mettre un pied devant l'autre et de vous faire du bien! Car la manière de marcher avec des raquettes au pied ne change pas par rapport

à votre démarche habituelle de piéton. Simplement, lorsque vous vous arrêtez, vous écartez momentanément plus les jambes l'une de l'autre, de telle manière que les raquettes ne se chevauchent pas. Par contre, en étant actif au-dessus du stratus, vous bénéficiez des bienfaits du soleil (pensez à la crème solaire), d'un effort régulier améliorant votre endurance, et de la beauté du paysage hivernal.

Par rapport aux parcours balisés, les balades accompagnées vous permettront de sortir des chemins battus en toute sécurité, et dans le respect des animaux peuplant nos montagnes. En effet, votre accompagnateur de randonnée connaît les itinéraires empruntés et restera sur les cheminements habituels des humains. Il sera ainsi évité de longer les orées des bois, véritables garde-manger des bêtes sauvages. Autant prendre plaisir à descendre au milieu d'une grande prairie, chacun cheminant individuellement afin

d'éviter les glissades. A plat et en montée, le groupe progresse à la queue leu leu, imprimant ainsi une magnifique trace de raquetteurs. Lorsque les fondeurs et les raquetteurs n'ont qu'un passage damé à disposition, votre guide saura veiller à votre sécurité et organiser les flux de progression au mieux des intérêts de chacun, pour empêcher de possibles frictions verbales.

Et c'est ainsi, bien guidés, que nous vous convions à explorer notre belle région! Rejoindre la Cabane Perrenoud, l'hôtel restaurant du Chasseron ou le restaurant de La Rondenoire et leurs superbes panoramas jusqu'aux Alpes, alors qu'aucune voiture ne peut accéder à ces lieux en hiver. Traverser le Mont-des-Verrières par la Suisse ou par la France, et atteindre de bien sympathiques auberges de montagne ouvertes à cette saison. Sortir la nuit dans la nature sauvage, avec l'éclairage irréel de la pleine lune, transformant l'ombre des arbres sur la neige en autant de silhouettes mouvantes au gré du vent... avant de retrouver la quiétude d'une bonne adresse de ces hauteurs, et de déguster avec plaisir et entraine une succulente fondue au fromage.

Sur une demi-journée ou sur un jour, avec ou sans dénivelé conséquent, le programme d'excursions accompagnées en

raquettes à neige tout autour du Val-de-Travers a de quoi séduire. Du 14 décembre au 9 mars prochain, tous les jours une balade est proposée, dont quelques « spéciales » comme une nuitée à la Cabane Perrenoud le week-end de la pleine lune de décembre. Une occasion rêvée de compter les étoiles ou d'apprendre à reconnaître quelques constellations présentes dans notre ciel hivernal...

Puis, sur la Montagne de Buttes, découvrez deux boucles enchantées, avec un départ depuis le restaurant du Chalet des Prés. En fin de matinée, tout droit venue des pays imaginaires, Thaïs vous montrera comment allumer le feu sans allumettes ni briquet, à la mode de la préhistoire (ou presque). Après l'en-cas ou repas au Chalet des Prés, poursuite de la balade en direction d'une caverne du Jura, pour le moins méconnue. Plusieurs animations particulières s'y tiendront, en lien avec la nature des environs, et les fameux pays imaginaires... Espérons que les fonds de culotte seront intacts à l'arrivée!



Programme complet / Das ganze Programm: [www.jura-nature.ch](http://www.jura-nature.ch)

Anderen ins Rutschen zu kommen. Auf der Ebene und beim Steigen läuft Jeder in der Spur des Anderen, was eine wunderschöne Schneeschuhspur hinterlässt, ähnlich wie bei Skitourenläufern ausserhalb der Skipisten. Kreuzen sich Langlaufloipen mit Schneeschuhwegen, wird Ihr Wanderleiter für den reibungslosen Ablauf sorgen und Konflikte vermeiden.

So laden wir Sie also ein, gut geführt, um unsere schöne Region auszukundschaffen! Wir kehren in der Cabane Perrenoud, im Hotel-Restaurant du Chasseron oder im Restaurant de La Rondenoire ein, mit ihrem wunderbaren Alpenpanorama, das im Winter durch keinerlei Autos gestört werden kann.

Wir überqueren den Mont-des-Verrières von der Schweiz oder von Frankreich aus, erreichen zur Winterzeit geöffnete Bergwirtschaften, die uns willkommen heissen und wo wir uns aufwärmen können.

Nachts in die wilde Natur hinausgehen, bei der irreellen Beleuchtung des Vollmonds, der die Schatten der Bäume je nach Wind wie sich bewegende Gestalten auf die helle Schneedecke wirft. Bis wir in der Stille der Jurahöhen eine behagliche Unterkunft aufsuchen und uns in einer guten Gruppenstimmung eine köstliche Käsefondue munden lassen.

Ob auf einen ganzen oder einen halben Tag verteilt, mit oder

ohne grössere Steigungen, unser Angebot an geführten Schneeschuhwanderungen im Gebiet des Val-de-Travers hat es in sich.

Vom 14. Dezember bis 9. März wird jeden Tag eine geführte Schneeschuhwanderung vorgeschlagen. Unter den 17 Routenvorschlägen wird es einige « Specials » geben, unter anderem eine mit Übernachtung in der Cabane Perrenoud am Vollmond-Weekend im Dezember. Eine wunderbare Gelegenheit, einige Sterne zu zählen oder sogar einzelne Sternbilder am Winterhimmel zu identifizieren...

Ausserdem werden wir auf dem Montagne de Buttes zwei feenartige Wanderschlaufen

ziehen, mit Start vom Restaurant du Chalet des Prés aus. Am Ende dieses Morgens, gerade aus den Träumen der Winterlandschaft erwacht, wird Ihnen Thaïs zeigen, wie man ohne Zündhölzer oder Feuerzeug das Feuer anzündet, auf steinzeitliche Art zuzusagen.

Nach einem Imbiss oder Essen im Chalet des Prés geht die Entdeckungsreise weiter zu einer ziemlich unbekanntten Jura-Höhle, wo einige spezielle Animationen auf Sie warten, die im Zusammenhang mit der näheren verwunschenen Umgebung und Natur stehen... Hoffen wir, dass der Hosensboden bis dahin intakt bleiben wird!

# Les boutiques et leurs produits

**L'amour du terroir**  
Le canton de Neuchâtel n'est que le 16<sup>e</sup> canton le plus peuplé de Suisse et le 15<sup>e</sup> en superficie. Cependant, ce petit coin de Suisse regorge d'innombrables spécialités régionales à déguster sans modération. Gout & Région, met un point d'honneur à promouvoir le terroir neuchâtelois. Depuis le début, de nombreuses idées ont été développées: une recette de champignons à la covassonne mis en bocaux, un programme avec repas de midi convivial où la torréie était à l'honneur, plusieurs participations à des manifestations avec le goût pour thème... Au restaurant de l'Aigle, une carte des mets régionaux a toujours été proposée, avec notamment des spécialités de buffonnette et des plats avec saveurs d'absinthe. Sans oublier le Café des Mines et son fameux jambon cuit dans l'asphalte.

**Les boutiques**  
Depuis 1987 existe aux Mines d'Asphalte une boutique vendant des produits du terroir. En 26 ans d'activité, elle a évolué et même voyagé sur le site de La Presta. En effet, à ses débuts elle se trouvait à l'intérieur de l'actuel Café des Mines, pour ensuite migrer dans un container de chantier aménagé à l'extérieur. Il y a quelques années, de grands

travaux ayant été entrepris, la boutique a finalement trouvé sa place à l'accueil du musée des Mines.

A Noiraigue, il est impossible de se rendre au centre du village sans passer par la boutique de la gare. Pourtant, ce lieu n'était pas destiné à promouvoir le terroir. Seule une maison des guides et de la nature était projetée, mais le manque d'un point de vente touristique eut raison du plan initial.

**Les produits**  
Le produit phare des boutiques est incontestablement l'absinthe, boisson longtemps interdite en Suisse. On en trouve de toutes sortes: des goûts bruts, légèrement amers, doux, avec une pointe de réglisse, des arômes fruités ou encore très relevés... Le volume d'alcool oscille entre 53 et 72 %. Seules les absinthés des distillateurs membres de l'interprofession garnissent les étagères de nos lieux de vente.

Autre produit phare, le chocolat, avec quatre producteurs régionaux et un producteur du canton du Jura dont nous apprécions les produits d'exception. Un clin d'œil notamment aux « Plotrilos », dégustés en actionnant la girole habituellement utilisée pour le fromage « Tête

de Moine». Les « Douceurs des fées », chocolats pralinés à l'absinthe composés de masepain, ne laissent personne indifférent. Que dire du « Choc'latt », une pâte à tartiner de « luxe » sans huile de palme et réalisée avec du chocolat haut de gamme. Sans parler des pavés à l'absinthe, des truffes avec ou sans alcool fabriqués sur place. Pour les becs à sucre, plusieurs autres produits sont à savourer, comme les meringues, les cuisses-dames, le caramel au beurre salé, le miel du Val-de-Travers et les sirops artisanaux. Les saveurs salées sont également bien représentées par les saucisses sèches à l'absinthe et le « Sybérien » ou le « Creux-du-Van ». Cette diversité prouve le savoir-faire des artisans régionaux et ravit nos papilles.

**Un lieu d'accueil**  
Mais les boutiques, ce n'est pas que cela... c'est un endroit d'accueil et de renseignements, un lieu de partage et d'échange. C'est une vitrine de ce que Gout & Région a entrepris avec passion, depuis des années, pour faire découvrir la région à ses hôtes.



# Les coulisses de Cadeau Région

## Hinter den Kulissen von «Cadeau Région»

Vendre des produits du terroir en ligne...c'est plus compliqué que cela n'en a l'air! Derrière les images des pralinés chocolatés et des fées vertes malicieuses, se cache toute une équipe qui travaille au quotidien pour traiter les commandes et étoffer l'assortiment de Cadeau Région.

Il y a tout d'abord Lydia qui gère avec rigueur les stocks et détermine quels produits sont appropriés à la vente en ligne. Les articles trop fragiles tels que les bricrelets, ou qui supportent mal les transports tel que le fromage, sont écartés par souci de qualité et d'hygiène. Dans un deuxième temps, Odile cherche des informations sur les produits qui seront mis en ligne et contacte les producteurs pour pouvoir écrire des descriptions des spécialités du terroir précises et attrayantes. Ces textes sont ensuite envoyés à Sonja qui les traduit en allemand, car nous avons à cœur de proposer un site bilingue pour répondre aux attentes de tous nos clients. En parallèle, nous faisons photographier les produits pour les présenter sous leur meilleur angle. Ils peuvent alors être insérés sur notre plateforme de

vente en ligne, sous la catégorie correspondante. Cependant, le travail ne s'arrête pas là! Dès qu'une commande arrive, Eva et Filipe s'occupent de la comptabilité, de la livraison et du service après-vente.

Pour nous, vendre des produits du terroir en ligne, c'est aussi prendre un engagement tant auprès des producteurs que des clients.

Les producteurs de la région - artisans, pâtisseries, chocolatiers ou distillateurs - travaillent tous avec le souci de fournir des produits artisanaux de qualité, pour le plus grand plaisir de nos papilles. Jour après jour, ils perpétuent un savoir-faire traditionnel tout en y apportant leur touche de créativité. En nous confiant le fruit de leur travail, ils nous témoignent de leur confiance.

## Die Liebe zum «terroir» - regionale kulinarische Produkte

Der Kanton Neuenburg steht flächenmässig in der Schweiz nur an 15. Stelle, bevölkerungsmässig sogar nur an 16. Stelle, bietet jedoch im Überfluss unzählige regionale Spezialitäten an, die ohne Zurückhaltung genossen werden können.

Bei Gout & Région bestand seit jeher ein starker Wille, regionale kulinarische Produkte aus dem Neuenburger Kanton hervorzuheben. Seit der Eröffnung der Identit G&R wurden mehrere Ideen ausgearbeitet, um zum Ziel zu kommen:  
> Ein Champignons-Rezept aus Gouvet/Val-de-Travers, in Einmachgläsern wurde ins Angebot aufgenommen.  
> Ein Programm mit einem gemeinsamen Mittagessen mit der «torréie», ein Saucisson neuchâtelois, der in einem Erdloch auf der Glut grilliert wird zu Ehren gekommen ist.  
> Mehrere Teilnahmen an Veranstaltungen mit dem Thema Geschmack.  
> Aber auch das Restaurant de l'Aigle, das seit jeher eine Speisekarte mit regionalen Köstlichkeiten im Angebot hat. Insbesondere die Büffelspezialitäten und die mit Absinth vorbereiteten Menüs.

Und wir sollten auch das Café des Mines nicht vergessen, wo der im heissen Asphalt gekochte Schinken serviert wird.

**Die Boutiques**  
Seit 1987 existiert in den Asphalminen eine Boutique, die regionale kulinarische Produkte anbietet. In 26 Jahren hat sie sich weiterentwickelt und ist sogar innerhalb des Standorts La Presta « gereist ». Tatsächlich befand sie sich anfänglich innerhalb des heutigen Café des Mines, um später in einen entsprechend

angepassten Bau-Container zu zügel, östlich vom Café des Mines. Vor einigen Jahren wurden umfangreiche Umbauarbeiten in Angriff genommen und die Boutique hat ihren endgültigen Platz zwischen dem Café und dem Museum eingenommen.

In Noiraigue ist es praktisch unmöglich, ins Dorfzentrum zu gelangen, ohne an der Boutique de la Gare vorbeizukommen. Allerdings war dieser Ort nicht dafür vorgesehen, um den Verkauf regionaler kulinarischer Produkte anzukurbeln. Anfangs war eine Boutique im Erdgeschoss nicht eingeplant. Nur ein Haus für die Touristenführer und für die Natur war projektiert, jedoch wurde augenfällig, dass ein touristischer Verkaufspunkt fehlte, was den ursprünglichen Plan umsties.

**Die Produkte**  
Das Vorzeigeprodukt der Boutiques ist zweifellos der Absinth, dieses Getränk, das in der Schweiz lange Jahre lang verboten war. Man findet allerlei Sorten: Urchige Aromen, leicht bitter, süsse, fruchtige, mit einer Geschmackspraline, sogar bis zu pikanten Noten. Der Alkoholizität bewegt sich zwischen 53 und 72%. Nur die Absinth von Destillateuren, die als Mitglieder der Absinth-Interprofession figurieren, füllen die Regale unserer Verkaufsräume.

Auch die Schokolade ist gut repräsentiert. Vier regionale Produzenten und ein Hersteller aus dem Kanton Jura bieten spitzenreue Produkte an. Namentlich die « Plotrilos », Schokoladenringel, die man mit Hilfe der sogenannten « Girole » abraspelt - üblicherweise für den Käse « Tête de Moine » verwendet - ringen uns ein Augenzwinkern ab.

Die « Douceurs des fées », diese Schoko-Pralinen mit Absinth, mit Marzipan kombiniert, lassen

Niemanden gleichgültig. Was ist zu sagen zum « Choc'latt », ein « Luxus-Brotaustrich », der gänzlich ohne Palmöl auskommt und aus qualitativ hochstehender Schokolade hergestellt wird? Ohne von den « pavés à l'absinthe », den Trüffeln mit oder ohne Alkohol zu reden, die direkt im ersten Stock über der Boutique im Bahnhof von Noiraigue hergestellt werden.

Für die Liebhaber von Süssigkeiten stehen noch einige andere Produkte zur Auswahl, wie zum Beispiel die handgemachten Meringues, die Frauenschinken, der Karamel aus salziger Butter, der Honig aus dem Val-de-Travers oder die hausgemachten Sirups.

Das Salzige ist ebenfalls sehr präsent. Etwa die Trockenwürste mit Absinth, Knoblauch und einigen anderen Geschmacksrichtungen. Oder die Büffelmozzarella, verschiedene köstliche Fleischwaren, der Käse « Sybérien » oder die im Bahnhof von Noiraigue handgemachte Schokoladentafel « Creux-du-Van » beständigen das ganze handwerkliche Geschick ihrer Hersteller, regen unsere Geschmackspapillen an und tragen zu unserem Wohlbefinden bei.

**Ein Ort des Empfangs**  
Boutiques sind hingegen nicht nur Verkaufspunkte... es sind Orte wo man empfängt, Fragen beantwortet, Empfehlungen weitergibt. Es ist ein Ort des Austauschs, des Verhandels, des Mitteilens, wo alles in Gang gesetzt wird, um den Kundenwunsch jedes Einzelnen zu erfüllen. Es ist ein Schaufenster, in dem man erkennen kann, was Gout & Région mit Leidenschaft unternommen hat, um die Region seinen Gästen näherzubringen.

www.cadeau-region.ch

Regionale Produkte online verkaufen ... ist komplizierter als es den Anschein hat! Hinter den Fotos von Schokoladen-Pralinen und den grünen maliziösen Feen versteckt sich eine ganze Equipe, die täglich Bestellungen verarbeitet und das Sortiment von « Cadeau Région » ausweitet.

Da ist zunächst Lydia, die mit grosser Strenge die Warenbestände kontrolliert und bestimmt, welche Produkte sie für das Online-Angebot eignen.

Die fünf den Transport zu fragilen Artikel wie beispielsweise bricrelets, oder Produkte wie Käse, denen der Transport nicht gut bekommt, wurden aus Qualitäts- und Hygienegründen aus der Auswahl eliminiert.

In einem zweiten Schritt stellt Odile die Informationen für die Online-Produkte zusammen und kontaktiert die lokalen Produzenten, um die angeborenen regionalen Erzeugnisse präzise und attraktiv beschreiben zu können.

Diese Beschreibungen werden anschliessend an Sonja weitergeleitet, die sie mit grosser Sorgfalt präzise ins Deutsche übersetzt; denn es liegt uns am Herzen, eine zweisprachige Internetseite anzubieten, die unsere deutschsprachige Kundenschaft ebenfalls anspricht.

Parallel dazu fotografieren wir die einzelnen Produkte, um sie ins beste Licht stellen zu können.

Somit können die ausgewählten Produkte schlussendlich auf der Online-Verkaufsplattform unter der entsprechenden Kategorie eingereicht werden.

Damit ist die Arbeit jedoch noch nicht getan! Sobald eine Bestellung eintrifft, übernehmen Eva oder Filipe die administrative Abwicklung, überwachen die Lieferung und übernehmen den After-Sales Service.

Online-Produkte verkaufen bedeutet auch, ein Engagement zu den lokalen Herstellern einerseits und den Kunden andererseits einzugehen.

Die Produzenten aus der Region – Handwerker, Pâtisseries, Chocolatiers oder Destillierer – arbeiten ausnahmslos im Bestreben, handwerkliche Qualitätsprodukte herzustellen, die unsere Geschmackspapillen erfreuen.

Tagtäglich wird traditionell bewährtes Können kombiniert mit kreativer Innovationsfreude. Indem sie uns die Früchte ihrer Bestrebungen zur Verfügung stellen die regionalen Hersteller uns ihr Vertrauen unter Beweis.

Wir engagieren uns auch gegenüber unseren Kunden, die authentische Produkte aus lokaler Herstellung kaufen möchten, die mit Hilfe von regionalen Rohzeugnissen geschaffen wurden.

Mit unserer Online-Boutique unterstützen wir das lokale Gewerbe und verpflichten uns, nur Produkte aus der Region anzubieten.

Zusätzlich zu unserem reichhaltigen Sortiment an Absinth, Likörs und anderen regionalen Getränkeköstlichkeiten finden Sie auch ein Angebot an sehr schönen Geschenkideen wie unsere bekannten « pots du terroir » - eine Art Geschenkkorb in Form eines Blumentopfs - die gerade bei Unternehmen grossen Anklang finden.

Ausserdem wären noch zu erwähnen: Der « Freizeitpass », eine Touristen-Karte, die Ihnen Zugang zu einer ganzen Reihe von Aktivitäten im Val-de-Travers ermöglicht, oder unsere Auswahl an Geschenkboxen. Kurz, es hat für alle etwas dabei!

# Les ressources humaines et le développement durable sont-ils conciliables ?

Avec un taux de roulement particulièrement bas de ses employés, peut-on déduire que Gout & Région répond à leurs attentes ?

Paulina Ristevska, à l'instar de deux de nos autres collaborateurs, travaille au sein de Gout & Région depuis 25 ans. Responsable des étages au sein de l'hôtel de l'Aigle elle a accepté de nous livrer son parcours.

Je me suis mariée le 14 février 1988. Nous avons choisi comme destination pour notre voyage de noce le Val-de-Travers et j'y suis arrivée deux semaines après. Nous avions décidé de loger à l'hôtel de l'Aigle car, à l'époque, mon frère y travaillait. Trois jours après notre arrivée, on m'a informée qu'une femme de chambre était recherchée alors je me suis mise au travail... Je me souviens, c'était le 1<sup>er</sup> mars et j'ai nettoyé huit chambres ce jour-là. Rapidement, j'ai attendu mon premier enfant. Ma fille est née en novembre de cette année-là. C'est événement nous a décidé à rester encore un peu en Suisse. Le temps est passé et j'ai été engagée comme saisonnière durant quatre ans. Je me souviens de l'année 1991. Nous étions retournés dans mon pays, la Macédoine. Sur le trajet de retour pour la Suisse, en Croatie, j'ai vu une présence policière inhabituelle et des soldats, beaucoup de soldats. C'était le printemps et peu de temps après, la guerre éclatait. L'année suivante mon deuxième enfant est né.

J'apprécie vraiment mon métier. Je crois même que je suis née pour ça. Ici, je m'occupe des chambres bien sûr mais aussi de la lingerie, du raccommodage, de servir les petits-déjeuners et parfois de la réception. Il faut dire que dans mon pays j'avais fait un apprentissage de couturière mais aussi une école de dactylo. J'aime cette polyvalence et aussi la stabilité que m'offre cet emploi.

Ce qui me plaît aussi dans mon travail, c'est transmettre mes connaissances aux jeunes. J'ai eu six apprenties en hôtellerie dans mon secteur et vu passer des dizaines et des dizaines de stagiaires. Avec l'expérience, je repère tout de suite ceux qui sont motivés ou non!

Moi aussi j'ai suivi une formation. Un cours qui s'appelle Progresso. Un souvenir vraiment super. J'ai passé trois semaines à Château-d'Éx et deux semaines

à Lausanne. En plus des cours suivis pour mettre à jour les connaissances que j'ai de mon métier, on a visité des palaces à Lausanne et puis, à Bex, une immense lingerie et un centre de tri de déchets. Cela aide à comprendre de quelle façon bien trier les déchets comme on nous l'a expliqué sur mon lieu de travail. Avec mon patron et des collègues, nous sommes aussi allés visiter un autre hôtel qui a une étoile de plus que nous. C'était pour voir comment ils servent les petits-déjeuners et s'occupent des chambres. Je trouve qu'on apprend beaucoup de ces expériences. J'ai aussi reçu des cours sur la bonne pratique des nettoyyages, ici, à l'hôtel par la professeure des apprenties en hôtellerie. C'est important de bien doser les produits car sinon, on a tendance à en mettre trop.

Je viens à vélo tous les jours. Sauf en hiver, quand il y a beaucoup de neige. J'ai testé une fois et je me souviens encore de la glissade que j'ai faite! Je pourrais quand il pleut ou qu'il fait froid me faire amener en voiture au travail par mon mari. Mais je préfère venir à pied ou à vélo car c'est mieux pour l'écologie et cela me fait faire du sport!

25 ans se sont écoulés. Après avoir obtenu un permis B, puis C, au bout de 14 ans la Suisse est devenue mon pays et, depuis tant d'années, mon travail c'est aussi un peu comme mon foyer. Il faut dire que Matthias, mon patron depuis plus de 20 ans est pour beaucoup dans le fait que je me plaise ici. Je me rappelle d'une fois où mon mari a été bloqué pendant une semaine à la douane à cause d'un « v » qui manquait à son nom sur ses papiers d'identité... N'ayant pas de solution pour faire garder mes enfants, mon patron m'a permis de les prendre au travail. Le petit faisait la sieste à la chambre 101 pendant que sa grande sœur jouait. Moi je pouvais ainsi les avoir avec moi et les surveiller. Je dois dire qu'à l'occasion, quand j'ai rencontré des difficultés, j'ai pu les partager avec mes collègues ou mon patron. Comme dans une famille, en fait...

Paulina Ristevska

## Personalressourcen und Nachhaltige Entwicklung - können sie vereinbart werden ?

Kann man aus der aussergewöhnlich niedrigen Personalfuktuation schliessen, dass Gout & Région die Erwartungen des Personals gut erfüllt ?

Paulina Ristevska beispielsweise arbeitet seit 25 Jahren bei Gout & Région. Sie ist verantwortlich für die Zimmerreinigung in den Hoteletagen und ist bereit - als Beispiel für zwei weitere Kolleginnen - uns ihren Werdegang zu schildern.

Ich habe am 14. Februar 1988 geheiratet. Für unsere Hochzeitsreise haben wir das Val-de-Travers ausgewählt. Wir haben beschlossen, im Hotel de l'Aigle zu logieren, denn damals arbeitete mein Bruder dort. Drei Tage nach unserer Ankunft habe ich mitbekommen dass ein Zimmermädchen gesucht wird, eine ich habe die Arbeit gleich übernommen... Ich erinnere mich dass es der 1. März war und dass ich an diesem Tag 8 Zimmer gereinigt habe. Rasch habe ich mein erstes Kind erwartet. Meine Tochter ist im November dieses Jahres geboren worden. Dieses Ereignis hat uns bewegt, noch ein wenig in der Schweiz zu bleiben. Die Zeit ist vorbeigegegangen, und ich wurde während der nächsten 4 Jahre als « saisonnière » hier engagiert. Ich erinnere mich an das Jahr 1991. Wir waren in unser Land zurückgekehrt, nach Mazedonien. Auf dem Rückweg in die Schweiz, in Kroatien, habe ich eine ungewöhnliche Polizeipräsenz ausgemacht, und Soldaten, sehr viele Soldaten. Es war Frühling, und kurze Zeit später ist der Krieg ausgebrochen. Das nächste Jahr ist mein zweites Kind geboren worden.

J'apprécie vraiment mon métier. Je crois même que je suis née pour ça. Ici, je m'occupe des chambres bien sûr mais aussi de la lingerie, du raccommodage, de servir les petits-déjeuners et parfois de la réception. Il faut dire que dans mon pays j'avais fait un apprentissage de couturière mais aussi une école de dactylo. J'aime cette polyvalence et aussi la stabilité que m'offre cet emploi.

Je viens à vélo tous les jours. Sauf en hiver, quand il y a beaucoup de neige. J'ai testé une fois et je me souviens encore de la glissade que j'ai faite! Je pourrais quand il pleut ou qu'il fait froid me faire amener en voiture au travail par mon mari. Mais je préfère venir à pied ou à vélo car c'est mieux pour l'écologie et cela me fait faire du sport!

25 ans se sont écoulés. Après avoir obtenu un permis B, puis C, au bout de 14 ans la Suisse est devenue mon pays et, depuis tant d'années, mon travail c'est aussi un peu comme mon foyer. Il faut dire que Matthias, mon patron depuis plus de 20 ans est pour beaucoup dans le fait que je me plaise ici. Je me rappelle d'une fois où mon mari a été bloqué pendant une semaine à la douane à cause d'un « v » qui manquait à son nom sur ses papiers d'identité... N'ayant pas de solution pour faire garder mes enfants, mon patron m'a permis de les prendre au travail. Le petit faisait la sieste à la chambre 101 pendant que sa grande sœur jouait. Moi je pouvais ainsi les avoir avec moi et les surveiller. Je dois dire qu'à l'occasion, quand j'ai rencontré des difficultés, j'ai pu les partager avec mes collègues ou mon patron. Comme dans une famille, en fait...

Paulina Ristevska

weitergeben kann. Ich habe 6 Lehrlinge in Hotellerie in meinem Sektor gehabt und -zig Praktikanten kommen und gehen sehen. Mit meiner Erfahrung kann ich sofort erkennen, wer motiviert ist und wer nicht!

Auch ich habe eine Ausbildung genossen. Ein Kurs, der sich Progresso nennt. Wirklich eine Super Erinnerung. Ich habe drei Wochen in Château-d'Éx verbracht und zwei in Lausanne. Zusätzlich noch Weiterbildungskurse, um meine Berufskennerschaft ein Jahr zu halten. In Lausanne haben wir Luxushotels besucht, in Bex eine riesengrosse Lingerie sowie ein Abfalltrennungszentrum. Das hilft, vertieft zu verstehen, weshalb der Abfall so getrennt werden soll, wie man es uns an meinem Arbeitsplatz gezeigt hat.

Mit meinem Chef und anderen Kollegen haben wir später ein Mal ein anderes Hotel angeschaut, das einen Stern mehr hat als wir. Um zu sehen, wie sie dort das Frühstück servieren und sich um die Zimmer kümmern. Ich finde, dass man bei solchen Quervergleichen sehr viel lernt. Auch über gute Reinigungspraktiken habe ich einen Kurs besucht, hier im Hotel, von der Lehrlingsausbilderin in Hotellerie. Es ist sehr wichtig, die Produkte richtig zu dosieren, sonst tendieren man dazu, zu viel einzusetzen.

Ich komme jeden Tag mit dem Velo. Ausser im Winter, wenn es viel Schnee hat. Ich habe es einmal ausprobiert und erinnere mich noch heute an die Rutschpartie! Ich könnte mich bei Regenwetter oder Kälte von meinem Mann zur Arbeit fahren lassen. Jedoch ziehe ich es vor, zu Fuss oder mit dem Velo zu kommen, das ist für die Umwelt besser und es verschafft mir Bewegung!

25 Jahre sind seither vergangen. Nachdem ich den Ausweis B, dann C erhalten habe, ist die Schweiz nach 14 Jahren mein Land geworden. Und nach so vielen Jahren ist die Arbeit mir auch zur Heimat geworden. Dazu muss ich sagen, dass Matthias, mein Chef seit über 20 Jahren, sehr viel dazu beigetragen hat, dass ich mich hier wohlfühle. Ich erinnere mich an einen Vorfall, als mein Mann eine ganze Woche am Zoll blockiert war wegen eines Buchstabens V, der in seinem Namen im Pass fehlte... Da ich keine Lösung fand, die Kinder anderweitig betreuen zu lassen, hat mein Chef mir kurzerhand erlaubt, sie mit zur Arbeit zu nehmen. Der Kleine schlief im Zimmer 101 während seine grosse Schwester spielte. So konnte ich sie bei mir haben und betreuen. Ich kann also sagen, dass ich bei meinen Kollegen, wie auch meinem Chef, für Probleme immer ein offenes Ohr gefunden habe. Also wie in einer Familie...

Paulina Ristevska



# Les Mines d'asphalte : bilan de 25 ans d'exploitation



## Die Asphaltminen : Bilanz-nach 25 Jahren Betrieb

2012 hat sich zum 25. Mal der touristische Betrieb in den Asphaltminen von La Presta geöffnet.

L'année 2012 a marqué les 25 ans d'exploitation touristique des Mines d'asphalte de La Presta.

L'occasion d'un petit clin d'œil en chiffres :

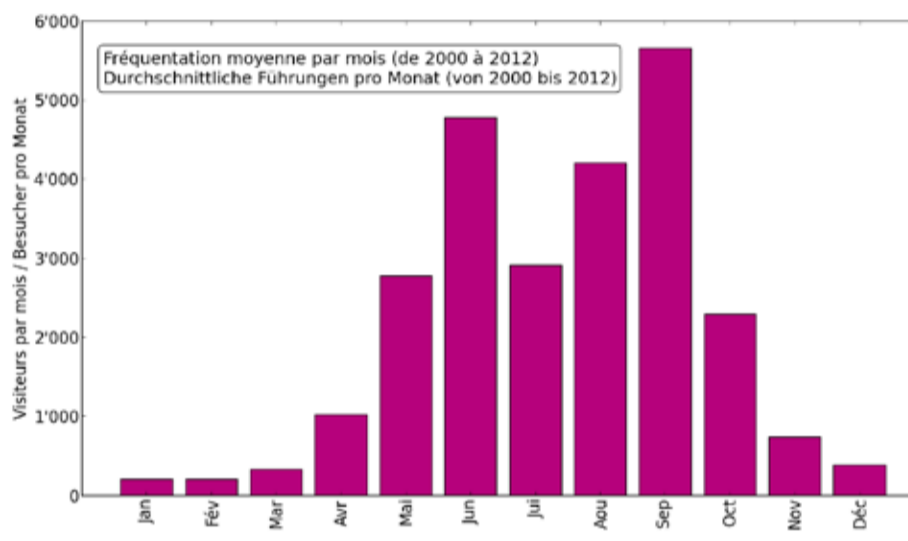
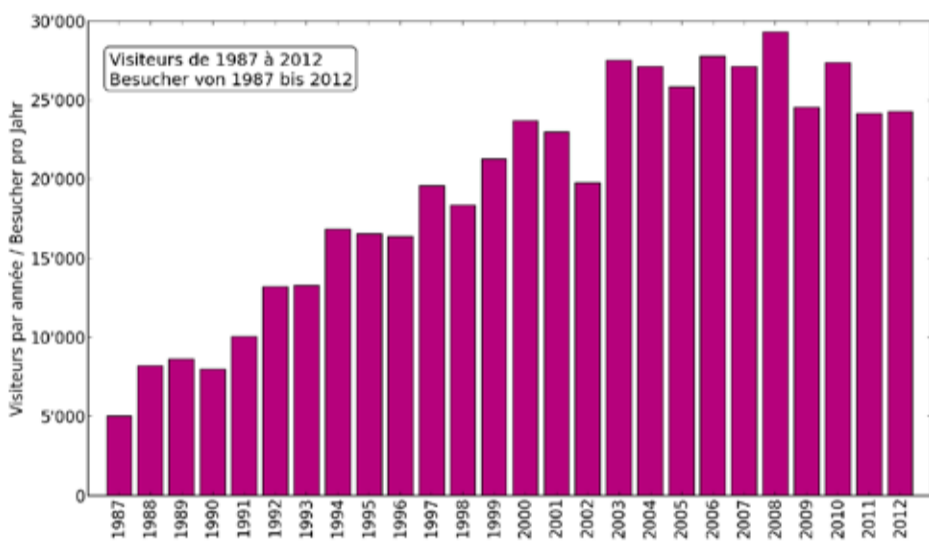
- > Nombre total de visiteurs : 506'596.
- > Septembre 2012 : le cap des 500'000 visiteurs est dépassé.
- > Septembre 2006 est le mois le plus fréquenté de l'histoire des Mines (7'522).
- > 2008 = le plus grand nombre de visiteurs (29'281) et de visites guidées (1'665).
- > Depuis le nouveau millénaire, seule l'année 2002 comptabilise un nombre de visiteurs inférieurs à 20'000. L'exposition nationale oblige...
- > Les Indes Noires ont attiré 2'752 amateurs de théâtre.
- > Depuis 1998, 80 % des gens visitant les Mines mangent au Café des Mines et 60 tonnes de jambon dans l'asphalte ont été consommées.

L'année 2012 enregistre ainsi trois événements : les 25 ans d'exploitation, le 500 millième visiteur et les 77 représentations des Indes Noires, illustrant l'importance de ce site historique suisse!

Werfen wir bei dieser Gelegenheit einen kurzen Blick auf die Zahlen :

- > Anzahl Touristen insgesamt : 506'596
- > September 2012 : Die Anzahl von 500'000 Besuchern wird überschritten
- > September 2006 ist der höchsten monatlichen Besucherszahl : 7'522
- > 2008 = Rekordjahr mit 29'281 Besuchern und Anzahl Führungen in den Minen 1'665
- > Seit der Jahrtausendwende wurde die Anzahl von 20'000 Besuchern pro Jahr lediglich 2002 unterschritten ; der obligate Besuch der EXPO hatte sich ausgewirkt...
- > Das 2012 zur Aufführung in den Minen gelangte Theaterstück « Les Indes Noires » hat 2'752 Theaterliebhaber angezogen
- > Seit 1998 essen 80% der Minenbesucher im Café des Mines und 60 Tonnen im heissen Asphalt gekochten Schinkens sind konsumiert worden

Das Jahr 2012 steht somit für drei Ereignisse : 25 Jahre Betrieb, der 500'000 Besucher und die 77 Theateraufführungen « Les Indes Noires », was den Stellenwert dieser historischen Stätte in der Schweiz unter Beweis stellt!



### L'hiver aux Mines d'asphalte

Du 2 novembre au 31 mars :

#### Vendredi, samedi et dimanche :

- > Café et Boutique des Mines ouverts de 11h00 à 16h00
- > Visite guidée à 14h30

#### Lundi à jeudi :

- > Visite guidée à 14h30 sur réservation préalable jusqu'à 11h le jour même (T 032 864 90 64)

#### Groupes :

- > Ouvert tous les jours sur réservation dès 15 personnes

### Winter in den Asphaltminen

2. November bis 31. März :

#### Freitag, Samstag und Sonntag :

- > Café & Boutique des Mines : 11.00 bis 16.00 Uhr geöffnet
- > Besichtigung um 14.30 Uhr

#### Montag bis Donnerstag :

- > Besichtigung um 14.30 Uhr obligatorische Reservation bis 11 Uhr (T 032 864 90 64)

#### Gruppen

- > Jeden Tag nach Vereinbarung ab 15 Personen geöffnet



## Kalender

26. Dezember bis 4. Januar : Ihr Jahresende im Val-de-Travers ! Profitieren Sie während dieser Periode von unserem Spezialangebot 4 Tage/3 Übernachtungen inkl. Frühstück/Halbpension im Hôtel de L'Aigle ; abgerundet durch zahlreiche Aktivitäten in den Bereichen Wintersport, geführte Schneeschuhwanderungen, Familienaktivitäten und Entspannung/Wellness. Unser Gesamtangebot auf [www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

31. Dezember : Sylvesterabend Kommen Sie zahlreich zu unserer Sylvesterfeier in den Asphaltminen, mit einem Fackelumzug als Vorspann ! Weitere Informationen unter [www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

Dezember 2013 bis März 2014 Entdecken Sie den verschneiten Jura mit Schneeschuhen. Vorgeschlagene Varianten : Halbtagestour, Ganztagestour mit Picknick oder Abendessen in einem Restaurant sowie Nachttour während der Vollmondperioden ! Für begeisterte Langläufer empfehlen wir Ihnen eine Trekkingtour, bei der Sie den wilden und märchenhaften Jura mit seinen Bergketten und Tälern erleben können. Gesamtprogramm auf der Homepage von Goût & Région und auf [www.jura-nature.ch](http://www.jura-nature.ch)

14. Februar : St. Valentinstag Hôtel Restaurant de L'Aigle in Couvet.

1. April Eröffnung der Sommersaison ! Sie finden unser Programmangebot für Gruppen, Schulen und Einzelpersonen auf [www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

# Développement durable

Le jeu de cache-cache arrive à son terme... avez-vous trouvé le fil rouge de cette deuxième édition ?

Oui, le développement durable présent dans toutes les dimensions de Goût & Région : des prestations en faveur de notre clientèle jusqu'à la gestion du personnel. Un fil conducteur dont nous vous reparlerons dans notre prochaine édition.

En guise d'amuse-bouche et de matière à réflexion, voici une définition de cette thématique :

« Le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs. » Notre avenir à tous, Commission Brundtland, 1987.

## Nachhaltige Entwicklung

Das Versteckspiel gelangt an sein Ende... haben Sie den roten Faden dieser Ausgabe gefunden ?

Ja, genau, es ist die Nachhaltige Entwicklung, die in allen ihren Ausprägungen Goût & Région beschäftigt : Von den Dienstleistungen für unsere Kundschaft, wie auch hinsichtlich unseres eigenen Personals. Ein roter Faden, den wir in der nächsten Ausgabe wieder aufnehmen werden.

Im Sinne eines Appetithäppchens und als Materie zum Nachdenken, hier eine Definition dieser Thematik :

« Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die den aktuellen Bedürfnissen Rechnung trägt, ohne die zukünftigen Generationen in ihren Möglichkeiten zu kompromittieren, die ihrigen zu befriedigen. » Unsere Zukunft für alle, Kommission Brundtland, 1987.

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, Grégoire Monnier,  
Odile Roulet

Traduction / Übersetzung :  
Stéphane Rossel

Conception / Konzeption & layout :  
www.shift.ch

Impression / Druck :  
Baillod SA, Bevaix