



Créateur d'événements touristiques
Designer für touristische Events
#4 / HIVER - WINTER 2014-2015

Un nouveau livre sur les Mines d'asphalte de la Presta

Editorial

Editorial

Organisation d'événements conviviaux pour entreprises et associations au fil des saisons, mise en valeur de notre terroir et continuité historique, Goût & Région poursuit le développement de ses prestations touristiques et culturelles.

Découvrez le livre tant attendu sur l'histoire humaine et industrielle des Mines d'asphalte de la Presta! A acquérir sans plus attendre sur Cadeau Région et dès le 4 décembre à la boutique des Mines d'asphalte.

Goût & Région, das sich das ganze Jahr hindurch für die Organisation von gemütlichen, gesellschaftlichen Anlässen für Unternehmen und Vereinen auszeichnet und sich für die kontinuierliche Werterhaltung unseres regionalen historischen Kulturerbes einsetzt, baut das Angebot seiner touristischen und kulturellen Dienstleistungen weiter aus.

Entdecken Sie das heissersehnte Buch über die Asphaltminen von la Presta, über ein wichtiges Stück Geschichte der Menschheit und die industrielle Entwicklung in unserem Land! Sichern Sie es sich ohne zu zögern online auf «Cadeau Région» und ab 4. Dezember in der Boutique der Asphaltminen.

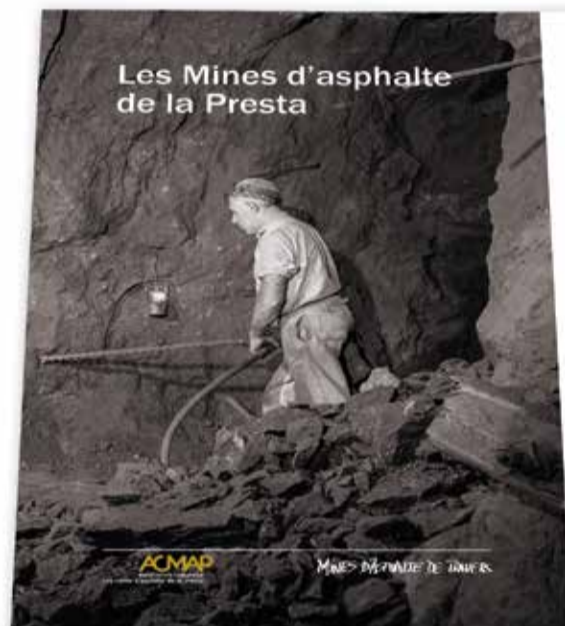
Attendu depuis longtemps par les nombreux visiteurs, un nouveau livre sur la passionnante histoire des Mines d'asphalte de la Presta sera présenté le 4 décembre à l'occasion de la fête de la Sainte-Barbe.

Voici quelque temps déjà que les deux seuls ouvrages traitant du sujet sont épuisés. Il fallait leur trouver un remplaçant. Grâce à l'impulsion donnée par l'Association culturelle des Mines d'asphalte de la Presta (ACMAP), un nouveau livre sera enfin présenté au public le 4 décembre.

Fruit des plumes conjointes de cinq auteurs, cet ouvrage richement illustré retrace l'histoire du lieu au travers de plusieurs regards. Des aspects géologiques au rôle social de l'entreprise, de la découverte du gisement de la Presta à la fin de l'exploitation en 1986, c'est le récit de plus de 300 ans d'histoire humaine et industrielle.

Et même si aujourd'hui l'asphalte n'est plus arraché aux entrailles de la montagne, l'activité touristique permet annuellement à plus de 25 000 visiteurs de suivre les traces des anciens mineurs et de se lancer dans leur propre voyage au centre de la terre.

Visant à perpétuer l'histoire de ces mines, ce nouvel ouvrage permet au visiteur de garder un souvenir de son aventure dans les anciennes galeries tout en offrant de nombreuses explications sur l'asphalte, ce minéral exceptionnel qui a porté très loin les couleurs du Val-de-Travers.



Commandez votre exemplaire dès aujourd'hui

www.cadeau-region.ch

Bestellen Sie Ihr Exemplar ab heute

Ein neues Buch über die Asphaltminen von la Presta

Ein neues Buch über die packende Geschichte der Asphaltminen - von vielen Besuchern seit langem erwartet -, wird am 4. Dezember, dem Festtag der Heiligen Barbara, vorgestellt.

Schon seit geraumer Zeit sind die einzigen zwei Veröffentlichungen über dieses Thema vergriffen. Es entstand Handlungsbedarf. Dank dem Impuls durch die Kulturelle Vereinigung der Asphaltminen - Association culturelle des Mines d'asphalte de la Presta (ACMAP) - wird nun am 4. Dezember ein neues Buch der Öffentlichkeit vorgestellt.

Auch wenn heute der Naturasphalt nicht mehr den Eingeweiden des Bergs entrissen wird, erlaubt die touristische Aktivität jährlich mehr als 25 000 Besuchern, den Spuren der ehemaligen Mineure zu folgen und auf einem eigenen Rundgang zum Mittelpunkt der Erde vorzudringen.

Dieses reich illustrierte Werk aus der Feder von 5 Autoren verfolgt die lokale Geschichte aus verschiedenen Blickwinkeln. Von geologischen Aspekten bis zur gesellschaftlichen Rolle des Unternehmens, von der Entdeckung der Lagerstätten von la Presta bis zum Ende der Ausbeutung 1986, erzählt das Werk von mehr als 300 Jahren industrieller Geschichte der Menschheit.

Dieses neue Werk hat zum Ziel, den historischen Werdegang zu erläutern, erklärt detailliert dieses einzigartige Mineral «Asphalt», das die Kunde des Val-de-Travers weit herum verbreitet hat, und erlaubt dem Besucher, ein Souvenir seines Abenteuers aus den alten Stollen mitzunehmen.



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

MINES D'ASPHALTE DE TRAVERS

Site de La Presta
 2105 Travers / Val-de-Travers
 T 032 864 90 64
 info@gout-region.ch

Ambiance western dans le grand ouest neuchâtelois !

Joe, William, Jack et Averell Dalton viennent d'arriver, et déjà c'est l'attaque de la banque! Les cavaliers masqués disparaissent au loin avec de gros sacs de jute plein de dollars, en soulevant un nuage de poussière dans leur fuite à cheval, dans le grand ouest neuchâtelois...

Les décors sont en place: la banque - un vieux bâtiment des Mines - une locomotive d'époque, une terrasse couverte aux lampes blafardes, le vendeur de chili con carne installé dans la rue à un angle du vieux bâtiment, le bar bien achalandé en bières et cocktails avec la foule autour, mexicains, indiens, américains, à refaire le monde, se battre au poker, ou reluquer les belles du coin. Des âtres où crépissent feux et grandes bûches, les spare ribs - travers de porc - et grillades retournées sur la braise puis coupées avec dextérité par un cuisinier suant dans la chaleur intense... Même les arbres des forêts profondes environnants le site de cette fête d'un autre temps reluisent de couleurs flamboyantes.

Dans le grand ouest neuchâtelois, aux Mines d'asphalte de Travers, un orchestre country égrière ses morceaux entraînants, des danseurs de line dance - danse en ligne, dérivée de la Country Dance consistant en la répétition d'une chorégraphie - en tenue à carreaux et chapeaux beige à large bord font le spectacle et sont bientôt suivis par l'assistance qui a vite appris à reproduire

les mêmes pas... ohmytime! et Goût & Région Val-de-Travers ont allié leurs compétences et leurs talents pour réussir cette soirée décorée, à l'installation de spots lumineux, fumigènes, grills rétros géants... Le soir-même, c'est 21 collaborateurs actifs dans la restauration, l'animation, l'encadrement, le service, la musique, les éclairages, qui furent au four et au moulin pour que tout se passe bien, et que les anciennes Mines d'asphalte de la Presta illuminent la nuit profonde du grand ouest neuchâtelois...

Jâmes Piaget, collaborateur technique chez Goût & Région Val-de-Travers: «Le site des Mines d'asphalte de Travers avec ses vieilles asphaltieuses et l'ancienne entrée de mine se prête vraiment bien à recréer une sacrée ambiance western! Changer le statut de ces Mines pour un soir, c'est sympa!»

Philippe Tisserand, logisticien et cuisinier ce soir-là: «Ça se prête vraiment bien! On sait faire à manger pour un tel groupe de 300 personnes, on a les compétences et le personnel pour réussir ce genre de grosse manifestation.»

Pas moins de 4 jours de préparation endiablés par 12 collaborateurs techniques furent nécessaires au montage de décors, à l'installation de spots lumineux, fumigènes, grills rétros géants... Le soir-même, c'est 21 collaborateurs actifs dans la restauration, l'animation, l'encadrement, le service, la musique, les éclairages, qui furent au four et au moulin pour que tout se passe bien, et que les anciennes Mines d'asphalte de la Presta illuminent la nuit profonde du grand ouest neuchâtelois...

Et si le western vous tente, réservez déjà votre soirée de Saint-Sylvestre le 31 décembre prochain aux Mines d'asphalte et l'ancienne entrée de mine se prête vraiment bien à recréer une sacrée ambiance western! Changer le statut de ces Mines pour un soir, c'est sympa!»

Philippe Tisserand, logisticien et cuisinier ce soir-là: «Ça se prête vraiment bien! On sait faire à manger pour un tel groupe de 300 personnes, on a les compétences et le personnel pour réussir ce genre de grosse manifestation.»



© ohmytime



Western-Athmosphäre im Grossen Neuenburger Westen !

Joe, William, Jack und Averell Dalton, gerade angekommen, schon wird die Bank überfallen! Die maskierten Reiter verschwinden in der Ferne, mit ihnen Jutensäcke voller Dollars, grossen Staub aufwirbelnd bei ihrer Flucht in den Grossen Neuenburger Westen...

Die Kulissen sind an Ort und Stelle: Die Bank - ein altes Minengebäude - eine Lokomotive aus der damaligen Epoche, eine mit fahlem Lampenlicht beleuchtete, gedeckte Terrasse, der Chili-con-Carne-Verkäufer in der Strasse an einer Ecke des alten Gebäudes; die mit Bier und Cocktails reichlich ausgestattete Bar voller Leute, Mexikamer, Indianer, Amerikaner, bereit, die Welt zu verändern, sich beim Pokern zu schlagen oder einen begehrlchen Blick auf die Bar-Schönheiten zu werfen. Feuerstellen, in deren züngelnden Flammen grosse Holzscheite brennen, Spare Ribs - Schweinerippchen - brutzeln nebst anderem Grillgut, das von einem in der grossen Hitze schwitzenden Koch auf der Glut gedreht und geschickt zugeschnitten wird...sogar die Bäume des diese Feststätte aus einer anderen Zeit umgebenden finsternen Waldes glänzen in flammenden Farben.

Im Grossen Neuenburger Westen, bei den Asphaltminen von Travers, spielt eine Country-Band beschwingt einen Titel nach dem anderen, Tänzer des «Line Dance» - einem Reihentanz, der vom Country Dance herrührt und bestimmte Choreographien wiederholt - bieten in ihren karierten Hemden mit breitrandigen beige Hüten ein Spektakel und werden bald vom anwesenden Publikum ergänzt, das rasch gelernt hat,

die Tanzschritte nachzuzhmen... ohmytime! und Goût & Région Val-de-Travers haben ihre Kompetenzen und Talente zusammengelegt, um diesen ausserordentlichen Western-Abend mit 297 kostümierten Gästen, die bis in die tiefste Nacht das Tanzbein schwingen zum Erfolg zu krönen!

Marie Glauser, Direktorin von ohmytime: «Es gefällt uns sehr, ein spezielles Universum, ein Ambiente mit stimmungsvoller Beleuchtung und passendem Klang zu schaffen, das die Gebäude am jeweiligen Ort aufwertet und sie in einem neuen Blickwinkel ungewohnt in Szene setzt.

James Piaget, Technischer Mitarbeiter bei Goût & Région Val-de-Travers: «Die Stätte der Asphaltminen von Travers mit ihren alten Asphaltklochern und dem alten Stolleneingang passt hervorragend, um eine wilde Western-Athmosphäre entstehen zu lassen! Das Erscheinungsbild dieser Minen für einen Abend so zu verändern, finde ich sympathisch!»

Philippe Tisserand, Logistiker und Koch an diesem Abend: «Das passt wirklich gut! Wir wissen, wie 300 Personen zu bewirten sind, haben die Kompetenzen und das Personal dazu, um eine solche Grossveranstaltung zum Gelingen zu bringen.»



© ohmytime

Grégoire, l'homme qui vous transporte

Mon portrait aujourd'hui est celui de M. Grégoire Monnier, responsable marketing à Goût & Région et accompagnateur en moyenne montagne diplômé. Il est également guide aux Mines d'asphalte et vous procure informations touristiques et produits du terroir depuis notre gare de Noiraigue.

Je connais finalement assez peu Grégoire alors que cela fait 7 ans qu'il travaille au sein de notre entreprise. Je le trouve plutôt réservé et alors que je l'attends pour faire son interview, je me demande comment faire découvrir l'homme qu'il est et non pas simplement son rôle professionnel chez Goût & Région, bien qu'important.

Le voilà qui arrive avec un retard annoncé et son CV sous le bras. Du CV, fourni d'expériences professionnelles telles que - Chef de secteur financier au CICR, Cash Accountant (qu'est-ce que cela?) pour le Gucci Group Watches ou encore comptable chez Barclays Bank SA - mon œil balais d'un coup de cils expériences et formations continues et ne retient que sa date de naissance.

Tiens, dis-je, tu es né un 19 janvier, tu es donc capricorne? Grégoire sourit. «Oui, je suis une chèvre qui monte, qui monte et qui veut arriver au sommet, il faudra peut-être beaucoup de temps. Tellement d'ailleurs que si je ne suis pas certain d'aller jusqu'au bout, je préfère ne pas commencer du tout!»

Il a dû voir du peu de cas que j'ai fait de son CV et m'y ramène: «Tu vois dans mon curriculum? J'ai remarqué rétrospectivement qu'il y a un fil rouge dans mon parcours professionnel. C'est très important. Je suis quelqu'un qui transporte, qui déplace. J'amène quelqu'un ou quelque chose d'un point «A» à un point «B». Même quand j'étais comptable, je déplaçais alors des sommes d'un compte à l'autre! Regarde, j'ai un autre fil rouge... je n'ai exercé que dans des domaines professionnels de grandes valeurs suisses! La banque, les montres, la randonnée, l'humanitaire et maintenant le tourisme!»

Tu me racontes un peu ton enfance? «Dans la campagne genevoise, mon père était informaticien chez IBM et ma mère est restée au foyer pour nous élever. Je suis l'aîné et ai six ans d'écart avec mon petit frère et sept avec ma petite sœur. Je me souviens que j'étais déjà «jusqu'au boutiste» A une vente de timbres Pro Juventute, j'ai été le meilleur vendeur de timbres de mon école. Lorsque je suis rentré de ma tournée, il faisait nuit noire et mes parents étaient très inquiets. Pendant ma scolarité obligatoire,

j'étais un «redoublant». Dernier de classe. Mais, à 19 ans, grâce à un héritage dans la famille, j'ai pu m'inscrire dans une école privée, l'École de Management et Communication d'où je suis sorti premier au jury de stage et second de ma promotion. Enfant, j'étais plutôt solitaire car peu de liberté. Mes parents me véhiculaient à l'école aller-retour, alors... Mes premiers moments de liberté, je les ai eus à 10 ans, grâce à un vélo qui m'a permis de partir seul, en balade.

Puis à 20 ans grâce à la marche à pied cette fois-ci. Je me suis alors inscrit à deux associations de montagnards. Le Club Alpin Suisse, section Genève et Genève-Rando, association de tourisme en créant un forfait proposant hébergement et programmes culturels, sportifs ou ludiques pouvant plaire à trois générations. Le programme «Tout feu, tout flamme» en est né. Pour exemple, nous avons mis sur pied, avec un spécialiste de la survie en montagne, un atelier fabrication d'igloo. Etalent proposés également des petites balades accompagnées avec contes, un atelier de cirque avec jonglage, monocycle, acrobaties ou un atelier de bricolage pour enfants. En apothéose du programme, la soirée de Saint-Sylvestre organisée aux Mines d'asphalte avec un cortège aux flambeaux au départ de l'Aigle, un spectacle de cracheurs de feu et un repas sous forme de buffet.»

Et les clients ont-ils été transportés? «Oui, dans tous les sens du terme!»

D'où te vient cette passion, la balade? «C'est une autre passion qui m'y a emmené, la lecture de carte de géographie. Enfant, j'ai passé d'incroyables moments dans le chalet familial (hérité lui aussi) au Lac de Champex. Imagine un tout vieux chalet de bois, pas isolé. De toutes petites pièces reliées par des portes étroites. Un pauvre poêle sensé nous réchauffer dans la pièce à vivre et là, quelques vieux meubles. J'ouvre une commode et au milieu de quelques

jeux de société, je tombe sur des cartes de géographie. Ce sont elles que je choisis et monte par l'échelle m'installer sur mon lit haut en bois d'où je vois le lac. Il fait sombre mais j'arrive à lire «Champex» sur la carte! A partir de là, j'ai été mordu. Trouver la même chose ou au contraire constater une différence entre la carte et le terrain. J'ai réussi à entraîner mon père dans mes balades. Docile, il suivait, et nous nous sommes même perdus une fois car j'avais raté un chemin! Mais on a découvert plein de choses de la région.»

Comment es-tu arrivé à Goût & Région? «J'étais en recherche d'emploi en rattachement arrivé à Neuchâtel. Je n'y connaissais pas les randonnées à faire alors j'ai cherché à connaître les acteurs touristiques de cette région. De fil en aiguille, j'ai fait connaissance avec le directeur de Goût & Région qui m'a lancé un challenge: «En tant qu'accompagnateur, cadre, financier, que feriez-vous si je vous demandais... Après un entretien, deux mandats, après avoir été guidé aux Mines d'asphalte, mes missions ont augmenté.»

Veux-tu nous parler d'une de tes missions au sein de Goût & Région? «Une mission anticyclique. Augmenter le taux de fréquentation de l'Hôtel de l'Aigle en hiver en créant un forfait proposant hébergement et programmes culturels, sportifs ou ludiques pouvant plaire à trois générations. Le programme «Tout feu, tout flamme» en est né. Pour exemple, nous avons mis sur pied, avec un spécialiste de la survie en montagne, un atelier fabrication d'igloo. Etalent proposés également des petites balades accompagnées avec contes, un atelier de cirque avec jonglage, monocycle, acrobaties ou un atelier de bricolage pour enfants. En apothéose du programme, la soirée de Saint-Sylvestre organisée aux Mines d'asphalte avec un cortège aux flambeaux au départ de l'Aigle, un spectacle de cracheurs de feu et un repas sous forme de buffet.»

Et les clients ont-ils été transportés? «Oui, dans tous les sens du terme!»

Explorez notre coin de pays en raquettes à neige

Mit Schneeschuhen unsere verborgenen Schätze im verschneiten Jura entdecken

Programme complet / Das ganze Programm: www.jura-nature.ch



Grégoire, der Mann, der Sie transportiert

Mein Portrait von heute ist dasjenige von Grégoire Monnier. Verantwortlicher für Marketing bei Goût & Région und eidg. dipl. Wanderleiter. Er ist ebenfalls Touristenführer in den Asphaltminen von Travers und besorgt Ihnen touristische Informationen wie auch kulinarische Produkte aus der Region, von unserer Info-Stelle im Bahnhof von Noiraigue aus.

Obwohl Grégoire seit 7 Jahren im Leitungsteam unseres Unternehmens arbeitet, kenne ich ihn eigentlich nicht sehr gut. Ich erlebe ihn als eher zurückhaltend, und jetzt, wo ich ihn zu diesem Interview erwarte, frage ich mich, wie ich nicht nur den beruflichen Aspekt seiner Persönlichkeit - obwohl wichtig - beleuchten werde.

Da kommt er, mit einer angeknüppelten Verspätung und mit seinem Lebenslauf unter dem Arm. Ich überfliege den Lebenslauf, Ausbildungen und berufliche Stationen wie beispielsweise Chef Finanzen beim IRRK, Cash Accountant (was ist das?) für die Gucci Group Watches oder Buchhalter bei Barclays Bank AG - und merke mir eigentlich nur das Geburtsdatum.

Hör mal, sage ich, Du bist an einem 19. Januar geboren, Du bist also Stenbock? Grégoire lächelt. «Ja, ich bin eine Geiss, die emporsteigt und dem Gipfel erklimmen will. Dazu braucht es vielleicht viel Zeit. So viel, dass ich nicht sicher bin, ob ich oben ankommen werde, so dass ich gar nicht zu steigen beginne!»

Er muss bemerkt haben, wie wenig ich seinem Lebenslauf Beachtung geschenkt habe und führt mich darauf zurück: «Eine organisierte ich 40 bis 50 Wanderungen pro Jahr. Seit ich in Neuchâtel bin, bleibt mir nur noch Zeit für 4 bis 5. Meine heutige berufliche Tätigkeit bei Goût & Région jedoch inspiriert mich sehr. Denn, wie Du siehst, folge ich wieder meinem roten Faden: «Transport!» Als Touristenführer in den Asphaltminen von la Presta, als desgl. Wanderleiter oder sogar beim telefonischen Beraten eines Kunden bei seinem touristischen Projekt begleite ich ihn in seinem Traum. Ich kann meine Hobbies im Berufsleben verwirklichen und meine Kompetenzen voll einbringen.»

Erzählt Du mir ein wenig von Deiner Kindheit? «Ich wuchs auf dem Genfer Land auf; mein Vater war Informatiker bei IBM, meine Mutter zuhause, um uns grosszuziehen. Ich bin mit 6 Jahren Abstand der Älteste zu meinem kleinen Bruder und mit 7 Jahren zu meiner kleinen Schwester. Ich erinnere mich, dass ich schon früh ein «Bis zum Schluss-Gesher» war! Bei einem Verkauf von Pro Juventute-Briefmarken war ich der beste Verkäufer meiner Schule. Als ich von meiner Verkaufstour zurückkam, herrschte dunkle Nacht, meine Eltern waren sehr besorgt. Während der obligatorischen Schulzeit

musste ich einmal eine Klasse wiederholen. Klassenletzte. Mit 19 Jahren konnte ich jedoch dank einer Erbschaft eine private Schule für Management und Kommunikation besuchen und wurde Erster im mündlichen Teil des Praktikums sowie Zweiter meines Jahrgangs. Als Kind war ich eher Einzelgänger und hatte wenig Freiraum. Meine Eltern brachten mich zur Schule und zurück, also... meine ersten Freiheitsmomente erlebte ich dank eines Velos, mit 10 Jahren, nun konnte ich allein auf Entdeckungsfahrt gehen.

Wie bist Du auf Goût & Région gestossen? «Ich war auf Arbeitssuche und gerade in Neuchâtel angekommen. Die Hiesigen Wanderungen waren mir noch unbekannt, also bin ich zur Suche der regionalen Touristik-Akteure aufgetroffen. Eines hat das Andere gegeben, ich habe den Direktor von Goût & Région getroffen, der mich vor eine Herausforderung gestellt hat: «Was würden Sie unternehmen, wenn ich Sie als Begleiter, Kadermitglied, Financier um Rat fragen würde... Nach einem Jahr zwei Mandaten, und nachdem ich in den Asphaltminen den ersten Sommer als Führer hinter mir hatte, haben meine Aufgaben zugenommen.»

Willst Du uns von einer Deiner Missionen bei Goût & Région erzählen? «Eine antizyklische Mission: Die Belegung des Hôtel de l'Aigle im Winter erhöhen, indem ein Pauschalarrangement vorgeschlagen wird, das Beherbergung mit kulturellen, sportlichen oder gesellschaftlichen Aktivitäten kombiniert und unterschiedliche Altersgruppen anspricht. Das Programm «Tout feu, tout flamme» («Feuer und Flamme») ist daraus entstanden. Wir haben zum Beispiel mit einem Berg-Survival-Spezialist ein Atelier für Iglu-Bau auf die Beine gestellt. Ausserdem wurden kleine begleitete Winterwanderungen mit Märchenerzählern konzipiert, ein Zirkus-Atelier mit Jonglieren, Einradfahren und Akrobatik, sowie eine Bastel-Werkstätte für Kinder. Als Höhepunkt der Sylvesternacht in den Asphaltminen mit einem Fackelumzug vom Hôtel de l'Aigle aus, einem Flammenspeier-Spektakel und einem Sylvesterrassen-Buffer.»

Und, wurden die Kunden «transportiert und bewegt»? «Ja, im eigentlichen wie im übertragenen Sinn!»

hohes Bett, von wo ich den See sehe. Es ist dunkel, trotzdem kann ich «Champex» auf der Karte lesen! Von nun an bin ich vom Virus angesteckt! Dasselbe auf Karte und Terrain finden, jedoch auch Abweichungen. Es ist mir gelungen, meinen Vater auf Wanderungen mitzuschleppen. Brev ist er gefolgt, einmal haben wir uns sogar verirrt, weil ich einen Weg verpasst hatte! Wir haben so viele Dinge unserer Region entdeckt.»

Wie bist Du auf Goût & Région gestossen? «Ich war auf Arbeitssuche und gerade in Neuchâtel angekommen. Die Hiesigen Wanderungen waren mir noch unbekannt, also bin ich zur Suche der regionalen Touristik-Akteure aufgetroffen. Eines hat das Andere gegeben, ich habe den Direktor von Goût & Région getroffen, der mich vor eine Herausforderung gestellt hat: «Was würden Sie unternehmen, wenn ich Sie als Begleiter, Kadermitglied, Financier um Rat fragen würde... Nach einem Jahr zwei Mandaten, und nachdem ich in den Asphaltminen den ersten Sommer als Führer hinter mir hatte, haben meine Aufgaben zugenommen.»

Willst Du uns von einer Deiner Missionen bei Goût & Région erzählen? «Eine antizyklische Mission: Die Belegung des Hôtel de l'Aigle im Winter erhöhen, indem ein Pauschalarrangement vorgeschlagen wird, das Beherbergung mit kulturellen, sportlichen oder gesellschaftlichen Aktivitäten kombiniert und unterschiedliche Altersgruppen anspricht. Das Programm «Tout feu, tout flamme» («Feuer und Flamme») ist daraus entstanden. Wir haben zum Beispiel mit einem Berg-Survival-Spezialist ein Atelier für Iglu-Bau auf die Beine gestellt. Ausserdem wurden kleine begleitete Winterwanderungen mit Märchenerzählern konzipiert, ein Zirkus-Atelier mit Jonglieren, Einradfahren und Akrobatik, sowie eine Bastel-Werkstätte für Kinder. Als Höhepunkt der Sylvesternacht in den Asphaltminen mit einem Fackelumzug vom Hôtel de l'Aigle aus, einem Flammenspeier-Spektakel und einem Sylvesterrassen-Buffer.»

Und, wurden die Kunden «transportiert und bewegt»? «Ja, im eigentlichen wie im übertragenen Sinn!»

Balade gourmande au Val-de-Travers

Plus besoin d'enfiler vos chaussures de marche et de gravir les quelque 700 mètres de dénivelé qui séparent Noiraigue du Creux du Van pour vous offrir une belle balade au Val-de-Travers: nos produits du terroir vous emmènent sur les chemins de la gourmandise, à la découverte de nouvelles saveurs!

Petit tour d'horizon à la rencontre des artisans de la région et au fil des quatre jalons qui marquent notre philosophie.

A comme «Authenticité»

Après presque 100 ans de prohibition, l'absinthe, fleuron du Val-de-Travers, peut à nouveau être produite en toute légalité. Mais nos distillateurs tiennent d'emblée à préciser que leurs recettes n'ont pas changé depuis le temps de la clandestinité! Claude-Alain et Karine Bugnon, distillateurs à Couvet, élaborent par exemple leur absinthe selon une recette de 1935. Monsieur Bugnon souligne que l'absinthe du Val-de-Travers est la «vraie», la seule à dévoiler une noble amertume grâce aux plantes cultivées dans la région: la grande et la petite absinthe, l'hysope, la mélisse et la menthe. L'authenticité est donc le maître mot.

G comme «Goût»

Bouquet, saveur, senteur, arôme, fragrance, effluve, parfum... La langue française est riche pour décrire les mille et une particularités des produits de la région!

Madame Seydoux crée sans cesse de nouveaux chocolats aux goûts originaux, mettant en valeur les produits du terroir. Des plus classiques, telles ses truffes aux noisettes ou ses pralinés aux amandes, aux plus extraordinaires, comme ses truffes à la bière de la Sainte-Barbe ou au marc de champagne, ses douceurs chocolatées séduisent tant les habitants de la région, que les touristes de passage au Val-de-Travers. A l'approche des fêtes de fin d'année, son atelier, niché dans la gare de Noiraigue d'où s'échappe un cortège d'arômes, ressemble même à s'y méprendre à la maison du Père Noël...

P comme «Proximité»

A l'heure où les démarches «kilomètre 0» et les mouvements locavores prennent leur essor, il nous paraît essentiel de mettre

en avant les artisans de la région neuchâteloise, qui s'attachent à produire des spécialités avec les ingrédients de leurs cultures, adaptant ainsi leur production au rythme des saisons. A Travers, Madame Flück, fabrique ses sirops artisanaux, ses thés et ses confitures exclusivement avec des produits de son jardin, dans le plus grand respect de l'environnement. Primés, à maintes reprises, au Concours suisse des produits du terroir, ses «Paniers de la Fée» figurent en bonne place dans nos boutiques du terroir.

Q comme «Qualité»

Nos producteurs s'appliquent à fabriquer des produits artisanaux de qualité. A la Ferme des Tourbières, la famille Robert exploite un domaine agricole de 65 hectares qui répond aux normes écologiques et éthologiques fédérales depuis 1992 (PER, SST/SRPA) et est labellisé depuis 2002 (IP-Suisse, Coccinelle). Les œufs nécessaires à la fabrication des célèbres meringues de Madame Robert sont produits par leurs poules, qui sont nourries sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales. Les conditions d'élevage ont permis à leurs œufs d'obtenir l'appellation «Montagne», selon les normes fédérales - un exemple qui met en évidence la recherche d'excellence qui pousse nos artisans à se surpasser pour améliorer sans cesse leur travail.

Authenticité, goût, proximité et qualité sont donc les quatre valeurs qui guident la philosophie de Goût & Région, pour vous proposer des balades gourmandes inoubliables au Val-de-Travers!



Karine + Claude-Alain Bugnon



Kulinarischer Ausflug im Val-de-Travers

Sie brauchen weder Ihre Wanderschuhe anzuziehen noch 700 Meter Höhenunterschied zwischen Noiraigue und Creux du Van zu bewältigen, um einen schönen Ausflug im Val-de-Travers zu machen: Unsere kulinarischen Regional-Produkte entführen Sie auf Feinschmecker-Pfade und Entdeckungsreise nach neuen Köstlichkeiten!

Kleine Ausschau bei unseren regionalen Produzenten und entlang der 4 Wertemasstäbe, die unsere Philosophie veranschaulichen.

A wie «Authentizität»

Nach beinahe 100 Jahren Prohibition kann Absinth, das Aushängeschild des Val-de-Travers, wieder völlig legal produziert werden. Unsere Destillateure halten jedoch gleich fest, dass ihre Rezepturen seit der Zeit des Brennens im Geheimen unverändert geblieben sind! Claude-Alain und Karine Bugnon, Destillateure in Couvet, brennen ihren Absinth zum Beispiel gemäss einem Rezept aus dem Jahr 1935. Herr Bugnon unterstreicht, dass der Absinth aus dem Val-de-Travers der «Richtige» ist, der Einzige, der eine noble Bitternote dank den in der Region kultivierten Pflanzen aufweist: Grosser und kleiner Absinth, Ysop, Melisse und Minze. Authentizität ist also das Schlüsselwort.

G wie «Geschmack»

Bouquet, Würze, Duft, Aroma, Wohlgeruch, Ausdünstung, Parfum... Die französische Sprache ist reich, um die tausendundeine Besonderheit der regionalen Produkte zu beschreiben!

Madame Seydoux kreiert ohne Unterlass neue Schokoladenspezialitäten mit originellen Geschmacksnoten, die regionalen Köstlichkeiten damit noch stärker aufwertend. Von den klassischsten, wie den Haselnuss-Trüffeln oder den Mandel-Pralinen, zu den aussergewöhnlichen wie den Trüffeln mit Heilige Barbara-Bier oder mit Champagner-Trester, verführen ihre Schokoladen-Süssigkeiten sowohl die Einheimischen wie die durchziehenden Touristen im Val-de-Travers. Ihr Atelier, das im Bahnhof von Noiraigue «eingenistet» ist und dem eine Palette an Wohlgerüchen entströmt, gleicht, je mehr wir uns den Festtagen am Jahresende nähern, immer mehr dem Haus vom Heiligen Nikolaus...

P wie «Produzenten-Nähe»

In der Zeit des Aufblühens von Projekten wie das «Null-Kilometer-Konzept» und der zunehmenden Wichtigkeit, regionale Lebensmittel zu bevorzugen, erscheint es uns ausserordentlich wichtig, die Kleinproduzenten der Neuenburger Region voranzustellen, die sich engagieren, Spezialitäten mit den Zutaten ihrer Kulturen herzustellen und dergestalt ihre Produktion dem Verlauf der Jahreszeiten anpassen. In Travers fabriziert Madame Flück ihre hausgemachten Sirupe, Tees und

Konfitüren ausschliesslich mit den Erzeugnissen ihres Gartens, im grössten Respekt mit der Umwelt. Vielfach beim Schweizerischen Wettbewerb der Regionalprodukte prämiert, figurieren ihre «Paniers de la Fée» («Der Feen-Korb») an prominenter Stelle in unseren «Boutiques du Terroir».

Q wie «Qualität»

Unsere Produzenten beflüssigen sich, hausgemachte Qualitätsprodukte herzustellen. Auf dem Bauernhof «La Ferme des Tourbières» bewirtschaftet die Familie Robert ein landwirtschaftliches Areal von 65 Hektaren, das die eidgenössischen, ökologischen und ethischen Normen seit 1992 (PER, SST/SRPA) respektiert und seit 2002 mit den entsprechenden Gütesiegeln versehen ist (IP-Schweiz, Marienkäfer). Die Eier, die der Herstellung der berühmten Meringues von Madame Robert dienen, werden von den eigenen Hühnern gelegt, die ohne Genufütter, Antibiotika und tierische Mehle aufgezogen werden. Die Aufzuchtbedingungen haben den Eiern - gemäss den eidgenössischen Normen - die Güteklasse «Schweizer Alpprodukt» verschafft; ein gutes Beispiel für die unentwegte Suche unserer Regionalproduzenten nach Exzellenz und nachhaltiger Verbesserung ihrer Produkte.

Authentizität, Geschmack, Produzentennähe und Qualität sind also die 4 Wertemasstäbe, die der Philosophie von Goût & Région zugrundeliegen, um Ihnen unvergessliche kulinarische Ausflüge im Val-de-Travers vorzuschlagen!

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



Régina Seydoux



Eliane Flück



Anouk + Claude-Eric Robert



cadeau
région
cadeau-region.ch

Retrouvez tous nos produits
sur notre boutique en ligne
Unsere Produkte finden Sie
alle auf unserem online shop
www.cadeau-region.ch



Calendrier

4 décembre 2014:
Fête de la Sainte-Barbe
Le Café des Mines fête sa sainte protectrice et les anciens mineurs

Du 5 décembre 2014 au 28 février 2015:
Balades hivernales
Les vendredis et samedis soir, balade gourmande nocturne en raquettes, accompagnée d'un guide. Détails sur www.jura-nature.ch

Du 27 décembre 2014 au 3 janvier 2015:
Vallon féerique
L'après-midi, de 14h00 à 17h00, réalisez une activité pour toute la famille: construction d'un igloo, confection de pain, visite des Mines et cuisson du fameux jambon cuit dans l'asphalte, etc... Tous les détails sur www.vallon-feerique.ch

31 décembre 2014:
Réveillon «Western» aux Mines d'asphalte!
Cortège aux flambeaux depuis l'Hôtel de l'Aigle jusqu'aux Mines d'asphalte. Détails sur www.gout-region.ch

14 février 2015:
St-Valentin
Fêtez l'amour à l'Hôtel restaurant de l'Aigle. Menu et forfait hébergement. Plus d'infos à venir sur www.gout-region.ch

8 mars 2015:
Festín neuchâtelois
L'Hôtel de l'Aigle fait partie des restaurants qui serviront le menu à base de mets traditionnels. Plus de détails sur www.festín-neuchâtelois.ch

1er avril 2015:
Ouverture de la saison estivale!
Retrouvez nos programmes pour groupes, écoliers et individuels sur www.gout-region.ch

Kalender

4. Dezember 2014:
Fest der Heiligen Barbara
Das Café des Mines ehrt seine Schutzpatronin und die ehemaligen Mineure

5. Dezember 2014 bis 28. Februar 2015:
Wintertouren
Jeweils Freitag und Samstag Abend, geführte Schlemmer-Nachtwanderung mit Schneeschuhen. Weitere Informationen auf www.jura-nature.ch

27. Dezember 2014 bis 3. Januar 2015:
Zauberhaftes Täli
Nachmittags von 14h00 bis 17h00: Starten Sie eine Aktivität für die ganze Familie: Aufbau eines Iglu, Zubereitung von Brot, Besuch der Asphaltminen, Kochen der berühmten Asphaltschinken usw. Mehr Details auf www.vallon-feerique.ch

31. Dezember 2014:
Sylvesterabend «Wilder Westen» bei den Asphaltminen!
Fackelumzug vom Hôtel de l'Aigle bis zu den Minen. Mehr Details auf www.gout-region.ch

14. Februar 2015:
Valentinstag
Feiern Sie die Liebe im Hôtel Restaurant de l'Aigle. Menu und Übernachtungspauschale. Weitere Infos in Bearbeitung auf www.gout-region.ch

8. März 2015
Festín neuchâtelois (Neuenburger Festessen)
Das Hôtel de l'Aigle gehört zu denjenigen Restaurants, die das Menu auf Basis von traditionellen Gerichten servieren wird. Mehr Details auf www.festín-neuchâtelois.ch

1. April 2015: Eröffnung der Sommer-Saison!
Sehen Sie sich unsere Programmvorschläge an für Gruppen, Schüler und Einzelpersonen, auf www.gout-region.ch