

## Editorial

### Votre été «Fun & Swag» au Val-de-Travers?

- La Robella et sa dizaine d'activités pour toute la journée et toute la famille...
- Un nouveau parcours e-bike à la découverte des hauteurs panoramiques du Jura...
- Des dégustations florales à l'Hôtel de l'Aigle, friand de renouveau culinaire...
- Un voyage au Pays du Creux du Van au goût de terroir neuchâtelois...

Toute l'équipe de Gout & Région vous souhaite un bel été et se réjouit de vous accueillir au fil de l'Areuse, de Noiraigue à Buttes, en passant par la Presta et ses Mines d'asphalte et l'Hôtel de l'Aigle à Couvet.

### Ihr Sommer «Fun & Swag» im Val-de-Travers?

- La Robella und seine zehn Aktivitäten, für den ganzen Tag und die ganze Familie...
- Ein neuer E-Bike-Parcours, um die jurassischen Hochplateaus mit ihren atemberaubenden Panoramas zu entdecken...
- Floristische Schlemmereien im Hôtel de l'Aigle, begierig, kulinarische Neuheiten zu kosten...
- Eine Reise ins Land des Creux du Van, mit der Lust auf die kulinarischen Neuenburger Köstlichkeiten...

Das ganze Team von Gout & Région wünscht Ihnen einen sonnendurchtränkten Sommer und freut sich, Sie zu empfangen, der Areuse entlang, von Noiraigue bis Buttes, an La Presta und seinen Asphaltminen vorbei, zum Hôtel de l'Aigle in Couvet.

Szenenwechsel garantiert! Von den höheren Lagen des Val-de-Travers, wo der Absinth im Geheimen destilliert wurde, bis zu den Hochebenen von Sainte-Croix – Les Rasses mit seinen Spiel- und Musikautomaten, wird Sie diese neue Velo-Tour mit einer grossen Portion belebender Frischluft versehen.

Mit der Robella besitzt das Dorf Buttes einen Freizeitpark für die ganze Familie. Zu den Neuigkeiten dieses Sommers zählen: Das Erscheinen der Mountainboards und Rent-a-Bike Velos. Jetzt oder nie, um die zauberhaften Hoch-Plateaus der Jurakette rund um den Chasseron zu erkunden, Chalets und Alp-Gastwirtschaften zu entdecken, sei es zu Fuss, per Velo, oder - warum nicht? - mit dem E-Bike!

Elektrovelos ermöglichen Ihnen, eine grosse Distanz in kürzerer Zeit und mit weniger Kraftaufwand zurückzulegen als mit einem Standard Countrybike. Natürlich braucht der Elektromotor Ihre Pedalumdrehungen, um Sie zu unterstützen und Ihre eigene Energie zu multiplizieren. So gelangen Sie mit derselben Pedalumdrehzahl höher und leichter den Hang hinauf als ein gewöhnlicher Velofahrer.

Das Val-de-Travers profiliert sich bereits jetzt als E-Bike-Paradies, mit nicht weniger als 3 markierten bzw. beschriebenen Fahrstrecken: Von Noiraigue zum Creux du Van via markiertem Pfad «Creux du Van Tour», einem Rundkurs auf der Tal-Südflanke; von Noiraigue bis nach Les Ponts-de-Martel und La Brévine, einem Rundkurs auf der Tal-Nordflanke; sowie bis nach Neuchâtel, die Areuse-Schluchten hinunter. Nunmehr wird der

grosse Südwesten des Val-de-Travers seinen eigenen kartierten Velo-Parcours aufweisen und damit die typischen jurassischen Hoch-Plateaus von La Côte-aux-Fées, Les Granges, Sainte-Croix - Les Rasses und La Grandsonne erschliessen.

Somit beginnt unser neuer Parcours am Fuss des Sessellifts Buttes – La Robella. Auf der nationalen Veloroute Nr. 7 in Richtung L'Auberson werden die E-Bikes für den Aufstieg bis zum Mont-de-Buttes gehörig beansprucht.

Zusätzlich zur schönen Aussicht auf das Plateau von La Côte-aux-Fées tauchen jetzt links die hohen Felswände der Hinterseite des Chasseron auf, der auf 1606 m kulminiert. Bei der Postbushaltestelle «Les Bourquins» erkennt der Velofahrer den Namen des Windes, der jetzt gerade bläst, indem er einfach der Strassenbezeichnung entnimmt, woher der Wind herkommt! Bei der nächsten Strassenschlaufe wird die Kantongrenze Neuenburg-Waadt überschritten. Und nur gerade 500 m weiter westlich befindet sich die Grenze zu Frankreich.

Nach Les Rochettes entdeckt der Velofahrer auf seiner Rechten das torfige Hochmoor «Mouille de La Vraconnaz», Stätte eines grossen Erdbebens 1987, und das bei fast

# Tout autour du Chasseron en e-bike

## Rund um den Chasseron mit dem E-Bike

Dépayement garanti! Des hauteurs du Val-de-Travers, où se distillait l'absinthe clandestine, jusqu'au balcon panoramique de Sainte-Croix – Les Rasses et ses automates et boîtes à musique, ce nouveau tour cycliste vous convie à un grand bol d'air vivifiant.

Avec la Robella, le village de Buttes/Val-de-Travers offre un parc d'activités de loisirs attrayant pour toute la famille. Parmi les nouveautés de cet été: l'apparition des mountainboards, et des vélos Rent-a-Bike de location. Une occasion rêvée d'explorer les hauts plateaux jurassiens enchanteurs tout autour du Chasseron, de partir à la découverte des chalets et buvettes d'alpage, à pied ou en vélo et pourquoi pas en e-bike!

Les vélos électriques vous permettent de parcourir une grande distance en moins de temps et moins d'effort qu'avec un countrybike standard. Bien sûr, le moteur électrique a besoin de vos coups de pédale pour pouvoir vous soutenir en démultipliant votre propre énergie. Ainsi, pour un même nombre de tours de pédale, vous irez plus loin et plus facilement en haut d'une côte, qu'un cycliste conventionnel.

Le Val-de-Travers se présente d'ores et déjà comme un paradis du vélo électrique, avec pas moins de 3 parcours balisés ou bénéficiant d'un descriptif de parcours: de Noiraigue au Creux

du Van par l'itinéraire balisé «Creux du Van Tour» en boucle sur les flancs sud de la vallée; de Noiraigue jusqu'aux Ponts-de-Martel et La Brévine en boucle au nord de la vallée; et jusqu'à Neuchâtel en descendant les Gorges de l'Areuse. Désormais, le grand sud-ouest du Val-de-Travers aura son propre parcours cycliste documenté, mettant en valeur les paysages jurassiens typés des hauts plateaux de La Côte-aux-Fées, des Granges, de Sainte-Croix - Les Rasses et de La Grandsonne.

C'est donc au pied du télésiège de Buttes – La Robella que débute notre parcours. Par l'itinéraire cycliste national n°7 en direction de L'Auberson, les e-bikes sont bien mis à contribution pour l'ascension jusqu'au Mont-de-Buttes. Outre une belle vue sur le haut plateau de La Côte-aux-Fées, voici à gauche les falaises de l'arrière du Chasseron, qui culmine à 1606 m. d'altitude.

A l'arrêt du bus postal «Les Bourquins», le cycliste trouvera le nom du vent qui souffle en regardant simplement le nom de la rue d'où provient le vent! Au prochain

lacet routier, la frontière cantonale valdo-neuchâteloise sera franchie. A tout juste 500 mètres à l'ouest se trouve la frontière avec la France.

Après Les Rochettes, le cycliste découvre sur sa droite le haut-marais tourbeux de la «Mouille de La Vraconnaz», théâtre d'un important glissement de terrain en 1987, et ce alors que le terrain est presque plat! Le plateau des Granges se compose de grands pâturages parsemés de granges, de hameaux, et du village-rue de L'Auberson, qui s'étire sur plus d'un kilomètre. A tel point que les habitants du village ont deux sobriquets...

Les longs hivers dans ces contrées ont poussé les paysans, dès le 18<sup>e</sup> siècle, à devenir paysans-ouvriers, artisans de la mécanique d'art et de précision, plus particulièrement dans le domaine des automates et des boîtes à musique. De magnifiques réalisations sont à découvrir au Musée Baud de L'Auberson, ou bien au Musée CIMA de Sainte-Croix, ainsi que dans les devantures de nombreux commerces villageois.

C'est par la route panoramique menant à Mauborget que se poursuit notre itinéraire cycliste, allant de points de vue en points de vue dès la sortie de Sainte-Croix et jusqu'à celle de Bullet. Le retour sur Buttes/Val-de-Tra-

vers emprunte la petite route de montagne reliant Les Cluds à La Robella et franchissant le col des Illars ainsi que le haut plateau de La Grandsonne. Pas moins de trois restaurants de montagne jalonnent ce parcours immergé dans une nature resplendissante.

Par la mise sur pied de ce 4<sup>e</sup> e-bike-Tour basé dans le Val-de-Travers, Gout & Région est heureux d'apporter sa contribution touristique volontaire au projet de Grand Huit voulu par les autorités du Nord-Vaudois. Ce projet vise notamment à renforcer les moyens et modes de déplacements entre le Val-de-Travers neuchâtelois et le plateau de Sainte-Croix – Les Rasses, en créant une boucle multimodale tout autour du Chasseron, utilisant les nombreuses facettes de la mobilité douce: vélo, marche, autobus, télésiège, trottinettes... Gageons que ce premier pas sera bientôt suivi d'autres développements en ce sens!



ebenem Gelände! Das Plateau des Granges besteht aus grossen verstreuten Weideflächen, Weilern und dem Strassendorf L'Auberson, das sich über einen Kilometer hinzieht. So lang, dass die Dorfbewohner sogar zwei Spitznamen haben...

Die langen Winter in diesen Gegenden haben die Bauern seit dem 18. Jahrhundert gezwungen, Bauern-Arbeiter zu werden, Handwerker in der Kunst- und Präzisionsmechanik, speziell in der Herstellung von Spiel- und Musikautomaten. Wundervolle Werkstücke sind im Musée Baud

von L'Auberson, im Musée CIMA von Sainte-Croix oder auch in den Auslagen der Geschäfte vieler Bewohner zu bestaunen.

Auf der Panorama-Route nach Mauborget geht unsere Velotour weiter, von Aussichtspunkt zu Aussichtspunkt, vom Ortsausgang von Sainte-Croix bis zu demjenigen nach Bullet. Der Rückweg nach Buttes / Val-de-Travers führt über die kleine Bergstrasse, die Les Cluds mit La Robella verbindet, auf den Pass «Col des Illars» und überquert das Hochplateau von La Grandsonne. Nicht weniger als drei

Bergrestaurants reihen sich auf dieser Teilstrecke aneinander, die durch intakte Natur führt.

Mit der Durchführung dieser 4. E-Bike-Tour, die ihren Ursprung im Val-de-Travers hat, fühlt sich Gout & Région glücklich, einen freiwilligen Beitrag zu dieser Art «Achterbahn-Projekt» leisten zu können, das von den nördlichen Waadtland-Behörden sehr erwünscht ist. Dieses Projekt zielt insbesondere darauf ab, die Vielfalt der Fortbewegungsmittel für den Übergang zwischen dem Neuenburgischen Val-de-Travers und das Hoch-Plateau

von Sainte-Croix – Les Rasses zu verstärken, indem um das Gebiet des Chasseron herum ein Rundkurs gezogen wird, der die zahlreichen Facetten der sanften Mobilität nutzt: Velo, zu Fuss, Autobus, Sessellift, Trottinettes... Wetten, dass diesem ersten Schritt bald weitere Entwicklungen dieser Art folgen werden!



# Robella Fun and Swag!



Dès le 1<sup>er</sup> mai 2015, nous avons le grand plaisir d'assurer la gestion estivale d'un site touristique d'envergure: la Robella!

Véritable parc d'attractions au cœur du Val-de-Travers, la Robella dispose d'une luge Féeline unique! Kesako? La luge Féeline est une luge sur rails, qui se pratique été comme hiver! Jeune dans les jambes ou jeune dans la tête, venez essayer, vous ne serez pas déçu!

Pour les amoureux de la nature, un télésiège relie le village de Buttes au Plateau de la Robella, d'où il est possible de s'élancer à la conquête du Chasseron (panorama à couper le souffle garanti!) ou de rejoindre Môtiers en descendant par les Gorges de la Poëta-Raisse (ne manquez pas la célèbre Cascade à Rousseau!). Et pour ceux qui préfèrent se détendre au soleil plutôt que de partir en randonnée, seuls quelques mètres séparent l'arrivée du télésiège de la magnifique terrasse fleurie de « Chez Katon»! Notre astuce: craquez sans hésiter pour son délicieux gâteau à la crème!

Un tout nouvel engin vient cette année agrandir l'offre du parc de loisirs de la Robella... Il s'agit d'une planche, qui permet de dévaler les pentes à toute allure! Un skate de cross? Un snowboard tout terrain? Presque! Voici le mountainboard, le nouveau sport à la mode qui séduira les sportifs amateurs de sensations fortes! Les instructeurs de notre école de mountainboard, unique en Suisse romande, vous enseigneront les fondamentaux de ce sport contemporain.

Au rayon des nouveautés, il ne faut pas oublier de mentionner l'ouverture de la station de

location de vélos Rent a Bike. Vélos électriques et VTT sont à disposition des amateurs de la petite reine, qui peuvent partir à la découverte d'un nouveau parcours tout autour du Chasseron.

Les rumeurs ont eux aussi de quoi ressentir quelques frissons d'adrénaline. En effet, deux pistes de downhill, entretenues par une équipe de passionnés, sont à disposition des intrépides! Crochez votre vélo sur le télésiège pour monter au sommet des pistes sans effort, puis c'est parti pour un parcours de sauts et d'obstacles, signe des grandes compétitions!

Tout au long de la journée, nous avons aussi le plaisir de vous proposer quelques spécialités de la région à notre Robella Fun Boutique & Saloon: de l'absinthe et de l'Œil-de-Perdrix bien sûr, mais aussi des chocolats du Val-de-Travers, du jus de pomme du terroir et des glaces artisanales aux fruits du Seeland.

Bienvenue à la Robella!



© Lucas Vulliamy

Wir freuen uns sehr, ab 1. Mai 2015 den Sommer-Betrieb eines wichtigen Touristen-Standorts zu übernehmen: La Robella!

Im Herzen des Val-de-Travers wartet La Robella mit einem wahren Erlebnispark auf, der einzigartigen Rodelbahn «luge Féeline». Was das ist? Eine Rodelbahn mit Schienen, mit Winter- wie Sommer-Betrieb. Ob jung in den Beinen oder im Geiste, kommen Sie vorbei, um es mal auszuprobieren. Sie werden nicht enttäuscht sein!

Für die Naturliebhaber gibt es einen Sessellift, der das Dorf Buttes mit der Hochfläche von La Robella verbindet; ein idealer Ausgangspunkt, um den Chasseron mit seinem atemberaubenden Panorama zu erklimmen, oder durch die Schlucht der Poëta-Raisse nach Môtiers abzustiegen (Verpassen Sie den berühmten Wasserfall von Rousseau nicht!). Wer sich statt Wandern lieber in der Sonne entspannen will, geht ein paar Schritte von der Sessellift-Bergstation zur wunderbar von Blumen umrankten Terrasse «Chez Katon»! Geheimitipp: Lassen Sie sich unverzüglich vom köstlichen Rahmkuchen verführen!

Dieses Jahr wird ein ganz neues Gerät das Aktivitäts-Angebot von La Robella bereichern. Es handelt sich um ein Brett, mit dem man die Hänge in beträchtlicher Geschwindigkeit herunterausen kann! Ein Cross-Skateboard? Ein Gelände-Snowboard? Beinahe! Hier



Natürlich lassen wir es uns nicht nehmen, Ihnen tagsüber in unserer Robella Fun Boutique & Saloon einige regionale Köstlichkeiten anzubieten. Absinth und Œil-de-Perdrix sowieso, jedoch auch Schokoladen-Spezialitäten vom Val-de-Travers, Apfelsaft aus der Region, sowie hausgemachte Eis mit Früchten des Seelands.

Willkommen auf La Robella!



# Patricia, une jeune retraitée active et passionnée

Rencontre avec Patricia Garcin, férue de nature et du patrimoine de la région neuchâtoise.

J'ai fait des lectures du paysage pour Goût & Région pendant 5 ans de 2004 à 2009. Généralement, j'accompagnais nos clients de Champ-du-Moulin jusqu'à Noiraigue. J'ai eu beaucoup de plaisir à faire cela. Leur parler de la formation du Jura, des Gorges de l'Areuse, du Creux du Van. Et puis, bien sûr, sur le parcours, découvrir ensemble la faune et la flore. La vipérine par exemple, une belle fleur violette et, à l'occasion, une vipère au milieu du chemin comme c'est eu arrivé.

Depuis 2008, je suis également guide aux Mines d'asphalte de la Presta, à Travers. Je me rappelle qu'au début je m'inquiétais de ressentir de la claustrophobie car on y descend sous terre, au cœur des Mines. Un monde tellement différent de l'extérieur mais si beau. Quand vous regardez les roches, les couches, les strates, c'est la montagne de l'intérieur, les pentes qui viennent du plissement du Jura, c'est fabuleux! J'essaie de faire ressentir cela aux visiteurs. En général, ça fonctionne, ils sont impressionnés. Si, au premier abord, on peut penser qu'il n'y a pas de vie dans ces souterrains, il faut se détromper. J'y ai repéré de jolies sangsues dont je pense qu'elles viennent depuis en haut dans le calcaire. J'en ai vu une dernière vers les pierres près de la source d'eau. Quant aux chauves-souris, s'il est censé y en avoir je n'en ai jamais vues.

Pour me détendre, après le travail, j'ai commencé l'aquarelle. Mon mari dit que j'en ai 300 mais je pense qu'il exagère un peu. Je peins soit à la maison, d'après mes photos prises dans la nature, soit en extérieur. C'est surtout les bords de lac qui m'inspirent. L'eau, les arbres, les fleurs. Mais aussi les paysages hivernaux.

Et depuis peu, je crée mes albums photos par Internet. J'adore passer du temps à choisir tel fond de couleur qui rendra mes photos plus lumineuses, trouver le clipart qui sera le fil conducteur de mon histoire. En quelques mois, j'ai déjà fait plusieurs de ces recueils et à chaque fois j'attends avec

impatience de le recevoir en version papier.

De mes jeunes années, je garde le goût de la nature et du rustique. Originaires d'Oberwil i/S., née en pleine ville de Berne où j'ai passé partie de mon enfance, j'ai été très marquée par mes vacances passées chez mes grands-parents dans le Berner Oberland. J'en garde un amour fort pour cette région. Une passion pour la flore y est née alors que j'accompagnais mes grands-parents aux champignons ou ma tante à la recherche de plantes médicinales dont elle nous faisait des tisanes. Depuis, j'ai chaque année moi aussi composé ce qu'on appelle «la tisane des familles». Je vous laisse imaginer les vertus de cette tisane puisqu'elle est faite de 30 plantes différentes. En récolter tous les composants qui fleurissent à différentes saisons est une magnifique excuse pour se balader en nature en tout temps.

Cette passion n'a fait que grandir. C'est un monde vaste que j'apprends à découvrir en me documentant grâce à une large bibliothèque et depuis peu, internet. Les plantes et leurs propriétés, voilà un sujet qui demande du temps avant d'en acquérir une certaine maîtrise même si je suis loin d'en connaître tous leurs secrets. Dernièrement, pensant éliminer une mauvaise herbe de mon jardin, j'ai pris le temps de faire une recherche avant. Appelée le galinsoga, j'ai ainsi appris qu'elle peut être cuisinée. Je la testerai peut-être prochainement en soupe!

En effet, outre le côté médicinal, j'en apprécie la facette gourmande. Les fleurs de mon jardin deviennent salade et les dent-de-lion, liqueur ou miel. Je confectionne aussi du beurre à l'ail des ours, de la limonade de sureau, du sirop au basilic et du vin de mai à l'aspérulle, appelée Maitrain en allemand, que l'on

peut déguster dès le lendemain (voir recette).

Dernièrement, le chef de cuisine du restaurant de l'Hôtel de l'Aigle à Couvet a fait appel à moi pour que je l'aide dans l'élaboration de leur carte de restaurant qui, ce printemps, fera la part belle aux petites fleurs et jeunes pousses. J'ai trouvé cela très intéressant de collaborer avec lui. J'espère que les mets proposés, comme la salade printanière et ses petites fleurs, les gnocchis verts de Bon-Henri (épinards sauvages) ou encore la souris d'agneau au serpolet rencontreront le succès mérité. Si vous y allez, prenez un kir violette car c'est moi qui ai fourni les petites fleurs que vous trouverez à l'intérieur des glaçons de votre apéritif!

## RECETTE DU PUNCH À L'ASPERULE

Récolter l'aspérulle avant l'éclosion des fleurs, nouer en petit bouquet et laisser faner toute une nuit. La coumarine, substance aromatique contenue dans les feuilles et qui donne au punch son parfum et son goût suaves typiques, ne se développe que dans la plante fanée.

Pour env. 2 litres de punch, laver et égoutter 6g d'aspérulle. Mélanger 3 dl de vin blanc et 50g de sucre, remuer jusqu'à dissolution complète. Placer dans le récipient l'aspérulle et 1 citron en tranches fines, arroser avec le vin blanc sucré, mettre au réfrigérateur, laisser infuser 15 min au maximum. Filtrer dans une carafe. Ajouter 7 dl de vin blanc rafraîchi et 1 bouteille de moussoux ou d'eau minérale gazeuse.

Attention: ne pas laisser l'aspérulle infuser trop longtemps. L'excès de coumarine rend alors la saveur trop prononcée et le punch peut occasionner des maux de tête.



**goût & région**  
goût-region.ch

**Visites guidées au Pays du Creux du Van**  
**Géfuhrte Ausflüge im Land des Creux du Van**  
T 032 864 90 64  
**www.jura-nature.ch**



# Patricia, eine aktive Passionnierte im frühzeitigen Ruhestand

Begegnung mit Patricia Garcin, Forscherin der Natur und des Kulturerbes der Neuenburger Region.

In wenigen Monaten habe ich schon mehrere dieser Sammelalben realisiert, und jedes Mal warte ich ungeduldig, bis ich die Ausgabe auf Papier in den Händen halte.

Seit meiner Kindheit habe ich die Freude an der Natur und am Rustikalen bewahrt. Ursprünglich stamme ich aus Oberwil i/S., bin mitten in der Stadt Bern geboren, wo ich einen Teil meiner Kindheit verbracht habe. Stark geprägt haben mich die Ferien bei meinen Grosseltern im Berner Oberland. Bis heute sind intensive Gefühle für diese Region geblieben. Während den Ausflügen mit meinen Grosseltern zum Pilze sammeln, oder wenn ich meine Tante beim Suchen nach Heilpflanzen begleitete, mit denen sie uns dann Kräutertees braute, erwachte meine Leidenschaft für die Flora. Seither habe auch ich jedes Jahr das zusammengestellt, was man «den Kräutertee der Familien» nennt. Sie können sich selber die heilende Wirkung dieses Kräutertees vorstellen, besteht er doch aus 30 verschiedenen Pflanzen. Alle diese Kräuter zu den unterschiedlichen Blütezeiten einsammeln ist dazu eine wunderbare Ausrede, um ständig in der Natur herumzusperrieren. Hier zum Beispiel finde ich zufällig das Schöllkraut vor - dessen orangefarbener Stengelsaft Warzen zu heilen vermag - oder ich stosse auf den Beinwell, dessen entzündungshemmende Wirkung bewiesen ist.

Diese Leidenschaft ist immer grösser geworden. Es ist ein weites Wissensgebiet, in dem ich dank einer umfangreichen Bibliothek und neuerdings auch dank Internet immer weiter forsche. Es braucht Zeit, um die Pflanzen und ihre Eigenschaften kennenzulernen und eine gewisse Meisterschaft zu erlangen, auch wenn ich weit davon entfernt bin, allen Geheimnissen auf die Spur gekommen zu sein. Vor Kurzem wollte ich in meinem Garten ein Unkraut entfernen, entschloss mich jedoch, mir Zeit zu nehmen und vorher zu recherchieren. So habe ich herausgefunden, dass diese Pflanze, Galinsoga genannt, in der Küche verwendet werden kann. Vielleicht werde ich sie nächstens für eine Suppe austesten!

Tatsächlich schätze ich nebst dem medizinalen Aspekt auch die kulinarische Facette. Die Blumen meines Gartens werden zum Salat, und der Löwenzahn verwandelt sich in Likör oder Honig. Auch Bärlauchbutter, Holunderlimonade, Basilikumsirup und Maitrain, den man anderntags kosten kann, stelle ich selbst her (siehe Rezept).

Unlängst hat mich der Küchenchef des Hôtel de l'Aigle in Couvet hinzugezogen, um die Speisekarte des Restaurants ausarbeiten, die in diesem Frühjahr kleinen Blumen und jungen Sprossen den Vorrang geben wird. Ich fand diese Zusammenarbeit mit ihm sehr interessant. Ich hoffe, dass die vorgeschlagenen Menüs, etwa der Frühlingsalat mit seinen kleinen Blumen, die grünen Gnocchis mit wildem Spinat (auch Guter oder Grüner Heinrich genannt) oder die Lamm-Haxe mit Feldthymian verdientermassen zahlreiche Abnehmer finden werden. Falls Sie hingehen, nennen Sie einen «Kir Violette», denn die kleinen Blumen, die Sie im Innern der Eiswürfel finden werden, stammen von mir!

## REZEPT WALDMEISTER-PUNCH

Den Waldmeister vor der Blüte pflücken, zu einem kleinen Strauss zusammenbinden und eine ganze Nacht welken lassen. Das Kumin, eine aromatische Substanz, die in den Blättern enthalten ist und dem Punch sein Aroma und seinen typischen lieblichen Geschmack verleiht, entwickelt sich nur im welkenden Blatt.

Für ungefähr 2 Liter Punch: 6g Waldmeister waschen und abtropfen lassen. 3dl Weisswein und 50g Zucker bis zur kompletten Auflösung vermischen. In ein Gefäss den Waldmeister und 1 Zitrone in dünnen Scheiben hineingeben, mit dem gesüßten Weisswein übergiessen, im Kühlschrank maximal 15 Min. ziehen lassen. In eine Karaffe abfiltrieren. 7dl gekühlten Weisswein dazugeben sowie 1 Flasche Schaumwein/Sekt oder Mineralwasser mit Kohlensäure.

Achtung: Den Waldmeister nicht zu lange ziehen lassen. Zu viel Kumin ergibt zu viel Würze und der Punsch kann zu Kopfschmerzen führen.



**ROBELLA VAL-DE-TRAVERS**



© Tourisme neuchâtois

# Cave Porret - Domaine des Cèdres : 156 millésimes, 157 ans d'histoire

A Cortaillod, au bord du lac de Neuchâtel, la famille Porret vinifiée avec passion les raisins récoltés à la main depuis six générations. Inutile de préciser que la tradition est au centre de leur travail!

Jean-Christophe et Nicole Porret, qui ont repris l'entreprise familiale en 2002, ont décidé de travailler dans le respect des règles de la Production Intégrée, un standard écologique visant à préserver l'écosystème du vignoble. La Production Intégrée préconise notamment un usage limité des engrais et des choix phytosanitaires respectueux de l'environnement.

La majorité des crus du Domaine des Cèdres, qui s'étend sur sept hectares, sont élevés en foudre de chêne, ce qui permet aux différents vins d'être en adéquation avec leur année viticole respective.

Cette année, leur fils Martin les a rejoints sur l'exploitation familiale, fort de ses expériences dans toute la Suisse et en Bourgogne et armé d'un Bachelor en œnologie.

Envie de déguster le Chasselas, le Pinot Gris, l'Œil-de-Perdrix ou le Pinot Noir du Domaine des Cèdres? Alors embarquez pour le Train gourmand, le 12 juillet 2015! Au cours de ce voyage en train nostalgique à la découverte des producteurs neuchâtelois, vous aurez l'occasion de rencontrer Jean-Christophe Porret qui vous présentera les vins de son domaine. Et en guise de dessert et de clôture festive de la journée, Georges-Eric Stähli partagera sa passion du terroir en vous faisant visiter son élevage de bufflonnes, unique en Suisse!

Billets en vente sur [www.cadeau-region.ch](http://www.cadeau-region.ch)



© Domaine des Cèdres

## Cave Porret - Domaine des Cèdres: 156 Jahrgänge, 157 Jahre Geschichte



© Domaine des Cèdres

In Cortaillod, am Ufer des Neuenburger Sees, verarbeitet die Familie Porret seit sechs Generationen mit Inbrunst die von Hand gelesenen Weintrauben. Unnötig zu betonen, dass die Tradition den Mittelpunkt ihrer Arbeit bildet!

Jean-Christophe und Nicole Porret, die das Familienunternehmen 2002 übernahmen, beschlossen, innerhalb der Regeln der Integrierten Produktion zu arbeiten, einem ökologischen Standard mit dem Ziel, das Ökosystem des Weinguts zu bewahren. Die Integrierte Produktion limitiert insbesondere den Gebrauch von Düngemitteln und schreibt die Auswahl umweltverträglicher Unkrautvertilgungsprodukte vor.

Die Mehrheit der «Crus», der edlen Weine des Domaine des Cèdres, das sich auf sieben Hektaren erstreckt, wird in Eichenfässern ausgebaut, was den verschiedenen Weinen erlaubt, in Übereinstimmung mit ihrem jeweiligen Produktionsjahr zu bleiben.

Ihr Sohn Martin, der in der ganzen Schweiz und im Burgund grosse Erfahrungen gesammelt und einen Bachelor in Önologie erworben hat, ist dieses Jahr in das Familienunternehmen eingetreten.

Lust, den Chasselas (Gutedel), Pinot Gris (Grauburgunder), l'Œil-de-Perdrix (Rosé) oder den Pinot Noir (Blauburgunder) vom Domaine des Cèdres zu degustieren? Dann nichts wie einsteigen in den Schlemmerzug, am 12. Juli 2015! Während der Fahrt in diesem nostalgischen Zug, auf Entdeckungsreise der Neuenburger Produzenten, werden Sie Jean-Christophe Porret kennenlernen, der Ihnen die Weine seines Weinguts vorstellt. Und als Dessert und festlicher Abschluss dieses Tages wird Sie Georges-Eric Stähli in seine Welt der Leidenschaft für regionale Produkte mitnehmen, indem er Ihnen Einblicke in seine Wasserbüffelzucht gewährt, einmalig in der Schweiz!

Billetverkauf auf [www.cadeau-region.ch](http://www.cadeau-region.ch)



cadeau  
région  
[cadeau-region.ch](http://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](http://www.cadeau-region.ch)



### Calendrier

#### MAI 2015

**Samedi 16** - 18h à 23h  
Nuit des musées. Visites guidées des galeries souterraines gratuites. Au Café des Mines, jambon cuit dans l'asphalte jusqu'à 21h30.

[www.gout-region.ch/mines](http://www.gout-region.ch/mines)

**Vendredi 29**  
Foire de Couvet

#### JUILLET 2015

**Samedi 4**  
Nuit suisse de la randonnée Balade à Môtiers sur le thème de l'absinthe et de la fontaine à Louis.

[www.jura-nature.ch](http://www.jura-nature.ch)

**Dimanche 12**  
Train gourmand. De Neuchâtel aux Mines d'asphalte de la Presta, dégustez les délices du terroir neuchâtelois lors d'un voyage gastronomique aux Pays des Fées! Cet événement s'inscrit dans le cadre des six soirées «Terroir et Gastronomie» de l'Office des vins et des produits du terroir.

[www.cadeau-region.ch](http://www.cadeau-region.ch) et [www.ovpt.ch](http://www.ovpt.ch)

#### OCTOBRE 2015

**Vendredi 30**  
Foire de Couvet

**Samedi 31**  
Soirée Halloween. Vivez une soirée mystérieuse dans les galeries des Mines d'asphalte et profitez d'un forfait spécial week-end à l'Hôtel de l'Aigle.

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

#### Mais encore...

**MUSIQUE & GOURMANDE**  
Chaque 13 du mois, vivez une soirée en musique accompagnée d'un menu spécial dans une ambiance conviviale et chaleureuse au Val-de-Travers!

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

**Du 20 juin au 20 septembre**  
7<sup>e</sup> édition de Môtiers - Art en Plein air. Le rendez-vous incontournable des amateurs d'art contemporain.

[www.artmotiers.ch](http://www.artmotiers.ch)

**Du 1<sup>er</sup> juillet au 16 août**  
Café des Mines - Terrasse neuchâteloise du mercredi au dimanche.

[www.gout-region.ch/mines](http://www.gout-region.ch/mines)

**Du 10 juillet au 23 août**  
Visites guidées à thème au Pays du Creux du Van du vendredi au samedi de 14h à 17h. Les mercredis, balade d'une journée entière.

[www.jura-nature.ch](http://www.jura-nature.ch)

**Du 17 au 27 septembre**  
Semaine du Gout. L'année 2015 marque les 15 ans de cette semaine qui valorise le plaisir de manger des produits de qualité dans une ambiance conviviale!

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

**Du 1<sup>er</sup> au 31 octobre**  
Offre e-bike et fondue Sillonnez le Val-de-Travers en e-bike et dégustez gratuitement une fondue!

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

**Dès vendredi 6 novembre**  
Tripes & Musique aux Mines d'asphalte. Tous les vendredis midi. Et visites guidées des galeries souterraines du lundi au jeudi à 14h30 (sur réservation obligatoire avant 11h le jour même) et du vendredi au dimanche à 14h30 (sans réservation) jusqu'au 31 mars.

[www.gout-region.ch/mines](http://www.gout-region.ch/mines)

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

Rédaction / Redaktion:  
Caroline Hugli, Grégoire Monnier,  
Odile Roulet, Filipe Serra,  
Lydie Schmutz

Traduction / Übersetzung:  
Stéphane Rossel

Conception / Konzeption & layout:  
[www.shift.ch](http://www.shift.ch)

Impression / Druck:  
Baillod SA, Bevaix

### Kalender

#### MAI 2015

**Samstag 16.** - 18 bis 23 Uhr  
Nacht der Museen. Führungen in den unterirdischen Stollen gratis. Im Café des Mines, im Asphalt gekochter Schinken bis 21.30 Uhr.

[www.gout-region.ch/asphaltminen](http://www.gout-region.ch/asphaltminen)

**Freitag 29.**  
Jahrmart in Couvet

#### JULI 2015

**Samstag 4.**  
Schweizer Wandernacht Ausflug in Môtiers mit dem Thema Absinth und der «Fontaine à Louis».

[www.jura-nature.ch](http://www.jura-nature.ch)

**Sonntag 12.**  
Schlemmerzug. Degustieren Sie die Köstlichkeiten der Neuenburger Region während einer gastronomischen Reise ins Land der Feen, mit dem Schlemmerzug von Neuchâtel zu den Asphaltminen von La Presta!

Dieses Ereignis gehört zu den sechs Abenden «regionale kulinarische Produkte und Gastronomie» des Amts für Wein und regionale kulinarische Produkte (Office des vins et des produits du terroir)

[www.cadeau-region.ch](http://www.cadeau-region.ch) und [www.ovpt.ch](http://www.ovpt.ch)

#### OCTOBER 2015

**Freitag 30.**  
Messe von Couvet

**Samstag 31.**  
Halloween Abend Erleben Sie einen nicht ganz gewöhnlichen Abend in den Stollen der Asphaltminen und profitieren Sie von einem Pauschal-Spezial-Weekend-Angebot im Hôtel de l'Aigle.

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

#### Ausserdem...

**MUSIK & SCHLEMMEREI**  
Erleben Sie jeden 13. des Monats einen musikalischen Abend mit einem Spezial-Menu, bei gemütlichem und warmherzigem Zusammensein im Val-de-Travers!

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

**Vom 20. Juni bis 20. September**  
7. Auflage der Freiluft-Kunstausstellung «Môtiers Art en Plein air». Das Rendez-vous der Liebhaber zeitgenössischer Kunst, das Sie nicht verpassen sollten!

[www.artmotiers.ch](http://www.artmotiers.ch)

**Vom 1. Juli bis 16. August**  
Café des Mines - «Terrace» von Mittwoch bis Sonntag.

[www.gout-region.ch/asphaltminen](http://www.gout-region.ch/asphaltminen)

**Vom 10. Juli bis 23. August**  
Geführte thematische Ausflüge im Land des Creux du Van von Freitag bis Samstag, von 14 bis 17 Uhr. Am Mittwoch Ganztagesausflug.

[www.jura-nature.ch](http://www.jura-nature.ch)

**Vom 17. bis 27. September**  
Genusswoche. 2015 jährt sich zum 15. Mal diese Genusswoche, die das Vergnügen, Qualitätsprodukte in einer gemütlichen Stimmung zu essen, in den Vordergrund stellt!

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

**Vom 1. bis 31. Oktober**  
Offerte E-bike und Fondue Fahren Sie im Val-de-Travers mit dem E-Bike in der Gegend herum und lassen Sie sich gratis eine Fondue schmecken!

[www.gout-region.ch](http://www.gout-region.ch)

**Ab Freitag 6. November**  
Kutteln & Musik in den Asphaltminen. Jeden Freitag Mittag. Dazu Führungen in den unterirdischen Stollen von Montag bis Donnerstag um 14.30 Uhr (nur bei Reservierung spätestens 11 Uhr am gleichen Tag) sowie von Freitag bis Sonntag um 14.30 Uhr (ohne Reservierung) bis zum 31. März.

[www.gout-region.ch/asphaltminen](http://www.gout-region.ch/asphaltminen)