

Editorial

Notre engagement

Plus besoin d'enfiler vos chaussures de marche et de gravir les quelque 700 mètres de dénivelé qui séparent Noiraigue et dem 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.

Authenticité, proximité et qualité sont les trois valeurs phares qui guident notre philosophie, pour vous proposer des balades gourmandes inoubliables au Val-de-Travers!

Unser Engagement

Sie brauchen weder Ihre Wanderschuhe anzuziehen noch die rund 700 Meter Höhenunterschied zwischen Noiraigue und dem 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 Entdeckungsreisen nach neuen Köstlichkeiten.

Authentizität, Proximität und Qualität sind die drei Wertemasstäbe und machen die Philosophie von Goût & Région aus, um Ihnen unvergessliche kulinarische Ausflüge im Val-de-Travers anzubieten!

A la découverte de la fée verte

Auf zur Entdeckung der Grünen Fee

«Vous venez de la région? Mais alors vous devez déjà tout connaître de l'absinthe!» C'est avec cette boutade pleine de bonhomie et un gros clin d'œil que M. Claude-Alain Bugnon accueille chaleureusement notre groupe d'amis en vadrouille dans sa petite distillerie de Couvet.

De l'absinthe, la plupart d'entre nous savent qu'elle était interdite pendant des décennies, certains avancent qu'elle a des propriétés hallucinogènes et d'autres se souviennent que leurs grands-parents sortaient de temps en temps une bouteille de «bleue» sans étiquette de l'armoire après un bon repas. Entre mythes et vérités, M. Bugnon nous explique les origines de l'absinthe dans le Val-de-Travers puis son développement économique en France notamment. Il nous conte avec passion comment cet élixir envoûté écrivains et artistes du XIX^e siècle, Verlaine, Hemingway, Oscar Wilde et Van Gogh en tête. Il nous raconte la jalousie des vigneron et des brasseurs face à la popularité grandissante de cet apéritif, puis les scandales, les tests médicaux de l'époque et l'interdiction qui tombe au début du XX^e siècle.

D'un air malicieux, il explique ensuite comment les Vallonniers, tels des irréductibles Gaulois, ont trouvé mille et une parades pour pouvoir continuer à distiller leurs absinthes, un peu par amour de leur tradition et beaucoup par esprit de frondeur envers la régie des alcools de Berne.

Suspendu à ses lèvres, notre groupe d'amateurs est presque surpris lorsque M. Bugnon nous invite à nous approcher de ses alambics. Mélisse, fenouil, anis étoilé, hysope et bien sûr grande et petite absinthes, M. Bugnon nous fait passer des paniers remplis de plantes séchées. «Sentez, touchez, goûtez, ne soyez pas timides!» nous dit-il d'un air espiègle. Si les souvenirs d'enfance resurgissent en mâchouillant un bâton de réglisse, des grimaces se dessinent sur les visages au moment de goûter les plantes d'absinthe. «Et oui, c'est très amer!» rigole notre expert.

Il nous explique que l'absinthe n'est pas bien rare au Val-de-Travers. «Le climat est propice, ça pousse presque comme de

la mauvaise herbe! En étant membre de l'Interprofession, on s'engage à n'utiliser que des plantes d'absinthe cultivées au Val-de-Travers. Alors bien sûr, le prix est trois fois plus élevé qu'à l'étranger, mais on soutient de cette façon les cultivateurs locaux et on conserve les savoirs ancestraux!» Avec un brin de modestie, il nous confie que distiller de l'absinthe n'est pas sorcier: on fait macérer un mélange d'une dizaine de plantes dans l'alcool pendant une nuit, on distille le tout, on ajoute un peu d'eau pour faire descendre la boisson entre 50% et 55% vol. et le tour est joué!

Après la visite, place à la dégustation! On trempe les lèvres dans l'absinthe pure, puis on se dépêche de la «troubler» comme disent les gens du coin, c'est-à-dire de la diluer avec de l'eau fraîche. Entre douceur et amertume, les absinthes de M. Bugnon ont chacune leur personnalité.

«Et le sucre? Et la cuillère?» demande l'un d'entre nous. «C'est pour les Suisses allemands!» répond du tac au tac notre distillateur dans un éclat de rire, avant de reprendre plus sérieusement: «C'est vrai qu'à l'époque, on aimait adoucir l'absinthe en laissant fondre un sucre sous le goutte-à-goutte, mais aujourd'hui ce n'est plus du tout nécessaire! Les absinthes sont moins amères qu'autrefois, le sucre masquerait trop les arômes.» Les discussions vont bon train autour d'un deuxième, puis d'un troisième, voire d'un quatrième verre d'absinthe.

Avant de prendre congé, M. Bugnon s'approche des demoiselles, avec une dernière spécialité à déguster. «Si vous n'aimez pas l'amertume ou l'arôme anisé de l'absinthe, alors goûtez-moi cette liqueur!» M. Bugnon est un connaisseur: la liqueur à l'absinthe séduit tout de suite les demoiselles, à l'unanimité!

«Stammen Sie aus der Region? Dann müssen Sie doch schon alles über Absinth wissen!» Mit diesem gutmütigen Scherz und einem grossen Augenzwinkern empfängt Herr Claude-Alain Bugnon herzlich unsere Freundesgruppe auf ihrer Tour in seiner kleinen Distillerie in Couvet.

Über Absinth wissen die meisten von uns, dass er rund ein Jahrhundert verboten war, beispielsweise wegen der halluzinogenen Eigenschaften. Andererseits erinnern sich Andere, wie ihre Grosseltern nach einem guten Essen von Zeit zu Zeit eine etikettlose blaue Flasche aus dem Schrank holten. Zwischen Mythen und Wahrheiten erklärt uns Herr Bugnon die Anfänge des Absinth im Val-de-Travers und seine wirtschaftliche Entwicklung namentlich in Frankreich. Er erzählt uns mit viel Leidenschaft, wie dieses Elixier Schriftsteller und Künstler des 19. Jahrhunderts in Bann schlägt, allen voran Verlaine, Hemingway, Oscar Wilde und Van Gogh. Er berichtet vom Neid der Winzer und Bierbrauer angesichts der wachsenden Popularität dieses Apéritifs, von den Skandalen, von den damaligen medizinischen Tests und dem Verbot als Paukenschlag und Auftakt zum 20. Jahrhundert.

Verschmitzt lächelnd führt er aus, auf welche Art und Weise die Eingeborenen des Val-de-Travers, ähnlich wie die unzählbaren Gallier, tausend-einen Trick fanden, um ihre Absinthe weiter zu brennen, einerseits aus Liebe zu ihrer Tradition, andererseits und vor allem, im Geiste des Widerstands gegen die Alkoholverwaltung in Bern.

Den Worten von Herrn Bugnon lauschend ist unsere Laiengruppe fast überrascht, als er uns einlädt, näher zu seinen Destillierkolben zu treten. Melisse, Fenchel, Sternanis, Ysop und natürlich die grosse und kleine Absinthpflanze, Herr Bugnon lässt uns gefüllte Körbe mit getrockneten Pflanzen herumreichen. «Riecht, tastet, probiert, seid nicht schüchtern!» sagt er uns. Wenn Kindheitserinnerungen wieder aufsteigen beim Herumkauen auf einem Lakritzestengel, zeichnen sich Grimassen auf den Gesichtern beim Ausprobieren der Ab-

sinth-Kräuter. «Tja, es ist sehr bitter!» lacht unser Experte.

Er erklärt uns dass die Absinthpflanzen im Val-de-Travers nicht unbedingt selten sind. «Das Klima ist günstig, sie wuchern fast wie Unkraut! Als Mitglied der Interessengemeinschaft *Interprofession* verpflichtet man sich, nur im Val-de-Travers kultivierte Absinthpflanzen zu verwenden. Das macht dann natürlich den dreifach höheren Preis aus als im Ausland, jedoch werden lokale Produzenten so unterstützt und altes Wissen wird bewahrt!» Mit einem Hauch von Bescheidenheit vertraut er uns an, dass Absinthbrennen keine Zauberei ist: Man bringt über Nacht ungefähr zehn Pflanzen im Alkohol zur Mazeration (Einweichprozess), destilliert alles, gibt ein wenig Wasser hinzu, um den Alkoholgehalt auf 50% bis 55% zu senken, und der Fall ist geritzt!

Nach dem Besuch endlich zur Kostprobe! Man netzt die Lippen im reinen Absinth an und beecit sich dann, ihn «einzutruben», wie die hiesigen Leute sagen, das heisst ihn mit frischem Wasser zu verdünnen. Zwischen Süss- und Bitternote hat jeder Absinth von Herrn Bugnon seinen eigenen Charakter.

«Und was ist mit Zuckerwürfel und Löffel?» fragt einer von uns. «Das ist für die Deutschschweizer!» antwortet auf dieses Stichwort unser Destillierer mit einem schallenden Lachen, bevor er wieder sachlich wird: «Es stimmt dass man seinerzeit gerne den Absinth milderte, indem man einen Zuckerwürfel unter der tröpfelnden Flüssigkeit in ein Tropfglas zergehen liess, dies ist heutzutage jedoch keineswegs mehr nötig! Die heutigen Absinthe sind weniger bitter als früher, der Zucker würde die Aromen zu sehr zudecken.» Die Diskussionen gehen bei einem zweiten, dritten, ja sogar vierten Glas Absinth flott voran.

Bevor er sich verabschiedet, nähert sich Herr Bugnon den Damen mit einer letzten Spezialität als Kostprobe. «Falls Sie das Bitteraroma oder den Anisgeschmack des Absinth nicht mögen, kosten Sie mal diesen Likör!» Herr Bugnon ist ein Kenner: Der Likör begeistert die Damen sofort, und zwar alle!



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



Cet hiver aussi, explorez le Val-de-Travers !



Bien sûr, le climat est différent de l'été. Les frimas contrastent avec la chaleur des feux qui crépitent dans les cheminées. La couleur des couchers de soleil dans l'air limpide est indescriptible, tant elle va rapidement de l'infrarouge à l'ultraviolet. Toutes les teintes de l'arc-en-ciel y passent!

Le repos de la nature contrasté avec notre besoin de bouger, de garder la ligne. Alors que c'est l'époque des potées et des fondues, des repas consistants à l'occasion des fêtes de fin d'année ou de la St-Martin, il convient de profiter largement des nombreuses possibilités locales de faire du sport, en intérieur ou en extérieur. A côté des activités traditionnelles que sont le patin à glace, la piscine couverte et le wellness, les sports en salle de gymnastique ou le nordic walking, notre région vous propose également des activités outdoor sympatiques et motivantes, toutes proches de votre lieu de résidence, et se déroulant dans une nature extraordinaire, à la beauté sublime.

Balade nocturne accompagnée à la glacière de Monlési

Quoi de plus silencieux que la chute des flocons de neige autour de nous, lorsqu'on avance en raquettes à neige sur un chemin forestier évoluant entre bois et prairies, loin des rares voies de communication accessibles? Les brumes mouvantes laissent apparaître ici et là de fantomatiques squelettes d'arbres, ou des semblants de creux et de bosses...

Partis du col des Sagnettes, nous cheminons dans la pénombre en direction de la glacière de Monlési. Heureusement, l'accompagnateur sait où passer malgré l'absence de traces.

Construction d'igloos

Le Val-de-Travers est situé juste à côté de La Brévine, la Sibérie de la Suisse, lieu emblématique du froid puisqu'il y fit -41.8°C en 1987, et que chaque hiver la température dépasse les -30°C quelques matins. Si donc un endroit est propice aux igloos, c'est bien dans ces environs-là. Spécialiste du froid et des igloos, Jean-Maurice de La Brévine nous mettra à contribution pour la construction de ces abris du grand nord dans son coin de pays. Et tout proche de là, dans

la station de sports d'hiver de Buttes – La Robella, la magie de ces constructions éphémères sera également à réaliser pour de vrai. Il convient de déterminer les zones de construction des blocs, et la dimension de l'objet. Puis le travail est réparti, et chacun participe selon ses possibilités et sa condition. Près de 2 heures après... surprise!

Randonnée à la recherche du Réve de l'Armailli

Voici une randonnée en raquettes à neige sur une journée, pour personnes bien entraînées. Il s'agit d'une magnifique traversée du Mont des Verrières sur son versant français, au départ des Verrières, le village des Bourbaki. Une fois les raquettes au pied, la montée sur les alpages nous attend.

Après une collation sur place, c'est le retour au col des Sagnettes par un autre itinéraire. Et pour terminer cette soirée, une fondue au fromage nous fut servie dans un chalet de montagne tout proche...

Après le Chalet de la Prise Martin, la descente avec vue sur les falaises du Mont d'Or et du Chaseron nous mènera à ce fameux restaurant au folklore grüérien en terres de France: le Réve de l'Armailli, avec ses sonnailes et toupins au plafond, et ses incomparables roestis. Après le repas, la randonnée se poursuivra plutôt en descente jusqu'à La Côte-aux-Fées à travers la frontière devenue invisible, pour prendre le bus du retour.



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



Erforschen Sie das Val-de-Travers auch im Winter!

Das Klima ist natürlich anders als im Sommer. Der Rauhrefrost kontrastiert mit der Wärme in den Kaminfeuern. Die Farben der Sonnenuntergänge in der kristallklaren Luft sind unbeschreiblich, so rasch wechseln sie zwischen Infrarot und Ultraviolet. Alle Färbungen des Regenbogens sind enthalten!

Die ruhende Natur steht im Gegensatz zu unserem Bedürfnis nach Bewegung und körperlich fit zu bleiben. Obwohl es die Jahreszeit für Gemüsectöpfe und Fondue ist, für tippe Menüs über die Feiertage zum Jahresende oder zu St. Martin, ist es auch die Gelegenheit, eines der zahlreichen lokalen Sportangebote zu packen, sei es In- oder Outdoor. Neben den traditionellen Aktivitäten im Eisstadion, in Schwimmhalle oder Wellness, Sporthalle oder beim Nordic Walking, bietet unsere Region noch andere sympathische und motivierende Outdoor-Möglichkeiten, ganz in der Nähe Ihres Aufenthaltsorts, umrahmt von aussergewöhnlicher Natur, erhabener Schönheit.

Iglu-Bau

Das Val-de-Travers liegt gleich neben La Brévine, dem Sibirien der Schweiz, symbolträchtiger Ort der Kälte, wurden 1987 hier doch nicht weniger als -41.8°C gemessen. Jeden Winter sinkt die Morgentemperatur an einigen Tagen auf -30°C. Wenn sich also ein Ort für Iglus eignet, dann hier in dieser Umgebung. Jean-Maurice, Kälte- und Iglu-Spezialist von La Brévine, wird uns für die Konstruktion dieser Unterschlupfsart, des grossen Nordens seiner Heimat, entspannen. Und hier ganz in der Nähe, in der Wintersportstation von Buttes – La Robella, wird man die Magie beim Bau dieser vergänglichen Behausungen ebenfalls reell erleben können. Es empfiehlt sich, eine Zone zur Vorbereitung der einzelnen Eisblöcke einzurichten und die Grösse des Iglu vorher zu bestimmen. Und los geht's mit der Arbeit, jeder bringt sich seinen Möglichkeiten und der Kondition gemäss ein. Rund zwei Stunden später... Überraschung!



Philippe Tisserand; qui se cache derrière ce visage bonhomme?

En partance pour de nouveaux horizons professionnels, portrait d'un collaborateur de longue date chez Goût & Région.

Pour commencer, sachez que Philippe est un pur produit du Val-de-Travers. Né à l'aurore des manifestations estudiantines de Paris, il suit ses écoles à Noiraigue, Travers, Couvet et Fleurier.

Sa maman, cuisinière hors pair, lui donne le goût de la bonne chair. A l'approche de la fin de sa scolarité, il effectue deux stages en cuisine, le premier au Crêt de l'Anneau sous la direction du couple Vuille et l'autre aux Geneveys-sur-Coffrane au Restaurant de Commune, dirigé à cette époque par le chef Cupillard.

Son école terminée, Philippe commence dans la vraie vie comme apprenti cuisinier à la Cité Universitaire de Neuchâtel (CUN). Il va y rencontrer un joyeux luron du nom de Paul, qu'il retrouvera plus d'une fois au cours de sa carrière.

Le CFC en poche, notre jeune cuisinier s'en va trouver un labeur de l'autre côté du lac. Il est engagé dans le tout neuf Hôtel du Lac à Avenches. Il y restera 3 ans, tout en étant promu sous-chef de cuisine à l'âge de 19 ans.

Prenant son baluchon il retraverse le lac pour se réfugier dans les montagnes neuchâteloises, plus précisément au Prévoux chez Wagner. Il y restera une saison afin de se perfectionner dans la gastronomie de classe supérieure.

Après ce stage, et comme il apprécie la natation, il passe à nouveau sur l'autre berge et retourne à Avenches pour reprendre les rênes du restaurant de la plage en tant que chef de cuisine. Deux années plus tard, il revient à l'Hôtel du Lac dans la même localité. Il y restera encore 2 ans. Puis s'ensuit un passage au Krone de Morat, et la piscine de Payerne pour élaborer de la cuisine sous vide.

Nous voici en décembre 1992, Philippe se décide à suivre le cours de caféier et rencontre un deuxième larron en la personne de Matthias von Wyss. Celui-ci vient de reprendre l'Hôtel de l'Aigle à Couvet. Au début 1993 le chef de cuisine s'en va sous les drapeaux, et tout naturellement Matthias propose la place à son nouvel ami.

En 1994 Philippe entre définitivement par la grande porte à l'Aigle comme chef de cuisine. Avide de nouvelles chances, il reprend des études en emploi en tant qu'employé de commerce (art.41) de 1995 à 1998.

Toujours prêt à torturer ses neurones, il s'engage ensuite dans des cours comprenant entre autres: la gestion financière, les achats, le marketing, les ressources humaines et la comptabilité. Suprême récompense il reçoit son diplôme fédéral de gestionnaire d'entreprise.

En 1995, Matthias confie à notre maître queux l'exploitation du Café des Mines. Dès ce moment, notre ami cogite de nombreuses nouveautés en parallèle à son job. Parcourant la Suisse dans les différents comptoirs de Bulle, Lausanne, Bâle etc. et dans des centres commerciaux, il fait découvrir les curiosités du terroir neuchâtelois.

Ainsi, le Café des Mines de Travers a fait du jambon cuit dans l'asphalte son mets de prédilection! Une température constante, conjuguée à une méthode d'emballage exclusive, confère au jambon un moelleux et une saveur incomparables en conservant tous les goûts et les arômes. Ce jambon, cuit dans une asphalteuse portable, spécialement exclusive des mines, Philippe la fera connaître aux quatre coins du canton et au-delà de ses frontières.

Puis, la possibilité de location du bâtiment de la gare de Noiraigue représente une nouvelle opportunité de développement des produits Goût & Région liés aux produits du terroir. Philippe se voit confier la mise en place d'une boutique où, non seulement les promeneurs y trouveront de quoi se désaltérer et se nourrir, mais découvriront bientôt une large gamme de produits régionaux, avec bien évidemment les différents pains absinthés et chocolats du Vallon.

En 2015, Philippe est acteur de la reprise de l'exploitation estivale de Buttes-La Robella en pérennisant les activités déjà existantes du Robella Fun Parc tels la luge Féeline ou le Downhill. De nouvelles offres sont également proposées comme une station e-bike (vélos électriques), le Mountainboard ou encore une boutique de produits du terroir.

Après ce résumé de sa vie professionnelle, Philippe, parle-nous de ses occupations accessoires: Eh bien je suis conseiller général élu démocratiquement pour la commune fusionnée de Vully-les-Lacs (le système est quelque peu différent de Neuchâtel). Avant ce regroupement je siégeais pour la commune de Vallamand. Chez nous il n'existe pas de parti politique.

PTT = Philippe Tisserand Transports conçu par mes soins pour le déplacement des bagages appartenant aux cyclistes ou marcheurs d'une étape à une autre. Je collabore en particulier avec Swisstrails.

Et maintenant quelle est ta dernière « invention »? Je me suis offert une cuisine semi-industrielle afin d'y apprêter des sauces, des sandwichs longue durée et bien d'autres délices comestibles que je livre aux restaurateurs ou en service traiteur. Mon épouse Anita me seconde dans cette tâche.

Fais-nous vivre tes hobbies: Alors... quelques balades avec ma Goldwing ou en vélo électrique. J'entretiens également mon jardin potager et ma pelouse. Lorsque le temps me le permet, je m'évade en voyage avec ma famille. J'aime bricoler et j'estime qu'à chaque problème, il existe une solution.

Et encore? Le travail, toujours le travail. Ce n'est pas en travaillant 43 heures par semaine que l'on s'enrichit...

Tes traits de caractère? Je suis positif; mon diction est «la vie c'est la responsabilité de prendre plaisir et d'être généreux en toute honnêteté». Je cherche toujours de nouveaux défis et suis maximaliste.

J'ai la chance d'être accompagné d'une épouse merveilleuse qui me seconde et me soutient. Quatre enfants complètent le tableau: Stéphanie (majeure, travaille dans une quincaillerie), Christelle (apprentie polydesigner 3D), Sébastien (apprenti charpentier) et Eliane (apprentie laborantine en chimie).

Merci Philippe pour cet entretien. Nous te souhaitons bonne route dans ta nouvelle orientation!

Merci Philippe pour cet entretien. Nous te souhaitons bonne route dans ta nouvelle orientation!



Philippe Tisserand. Wer verbirgt sich hinter diesem gutmütigen Mannsbild?

Portrait eines langjährigen Mitarbeiters bei Goût & Région, der sich im Aufbruch zu neuen beruflichen Horizonten befindet.

Zu allererst sollten Sie wissen, dass Philippe ein pures Produkt des Val-de-Travers ist. Geboren zur Zeit der beginnenden Studentenunruhen in Paris, besucht er die Schulen in Noiraigue, Travers, Couvet und Fleurier.

Seine Mutter, eine aussergewöhnliche Köchin, gibt ihm den Sinn für gutes Essen weiter. Zum Schulerbe macht er zwei Praktika als Koch, das Erste im Crêt de l'Anneau unter der Leitung des Ehepaars Vuille, das Zweite in Les Geneveys-sur-Coffrane im Restaurant de Commune, damals mit dem Chefkoch Cupillard.

Nach der Schule steigt Philippe im richtigen Leben als Kochlehrling in der Cité Universitaire de Neuchâtel (CUN) ein. Dort wird er einem lustigen Kerl namens Paul begegnen, dessen berufliche Wege er später mehrmals kreuzen wird.

Mit dem Lehrabschluss in der Tasche verlässt er unsere jungen Koch auf die andere Seite. Er wird im neu eröffneten Hôtel du Lac in Avenches eingestellt. Dort bleibt er drei Jahre und wird mit 19 Jahren Stellvertreter des Chefkochs.

Er packt sein Bündelchen und überquert wieder den See, um sich in den Neuenburger Bergen zu verschansen, und zwar im Prévoux bei Wagner. Dort bleibt er eine Saison, um sich in der höheren Gastronomie weiterzubilden.

Nach diesem Fortbildungslehrgang und weil er das Schwimmen liebt, kehrt er zum anderen Ufer zurück nach Avenches, um als Chefkoch die Zügel des Restaurant de la Plage in die Hand zu nehmen. Zwei Jahre später ist er im selben Ort wieder im Hôtel du Lac. Dort wird er zwei Jahre bleiben. Es folgt eine Zwischenstation in der Krone von Murten, dann beim Schwimmbad von Payerne, und das Vakuumgaren kennenzulernen.

Inzwischen sind wir im Jahr 1992 angelangt. Philippe entschliesst sich, den Lehrgang zum Schankwirt zu machen und besegnet einem zweiten Lausbuben in der Person von Matthias von Wyss. Dieser hat gerade das Hôtel de l'Aigle in Couvet übernommen. Anfangs 1993 geht dessen Chefkoch zum Militärdienst, worauf Matthias natürlich seinem neuen Freund den Küchen-Posten anbietet.

1994 tritt Philippe definitiv als Chefkoch durch die grosse Türe ins Hôtel de l'Aigle ein. Wissensbegierig nimmt er seine betriebswirtschaftlichen Studien als kaufmännischer Angestellter (Art.41) von 1995 bis 1998 wieder auf.

Vallamand. Bei uns gibt es keine politische Partei.

PTT = Philippe Tisserand Transports habe ich gegründet, um Gepäck von Bikern oder Wanderern von einer Etappe zur nächsten zu bringen. Ich arbeite eng zusammen mit Swisstrails.

Und was ist jetzt Deine letzte «Erfindung»? Ich habe mir eine semi-industrielle Küche angeschafft, um Saucen, lang haltbare Sandwichs und viele andere Esswaren herzustellen, die ich an Restaurateure und diverse Traiteur-Service liefere. Meine Frau Anita vertritt mich in dieser Aufgabe.

Ersähl uns etwas über Deine Hobbies: Also... ein paar Ausfahrten mit meiner Goldwing oder mit dem E-Bike. Ich halte auch meinen Gemüsegarten und meine Kasen in Schuss. Wenn die Zeit es erlaubt, besuche ich mit meiner Familie zu einer Reise auf zu meinen Leidenschaftlichen gehört Basteln, ich denke, dass zu jedem Problem eine Lösung existiert.

Was noch? Die Arbeit, immer die Arbeit. Mit 43 Stunden wöchentlich wird man nicht reich... Deine Charakterzüge? Ich bin positiv eingestellt; mein Motto ist «Das Leben beinhaltet, in Selbstverantwortung Freude zu haben und in aller Ehrlichkeit grosszügig zu sein». Ich suche immer neue Herausforderungen und bin Maximalist.

Sag uns kurz etwas über Deine Familie: Ich habe das Glück, eine wundervolle Ehefrau zu haben, die mich vertritt und unterstützt. Dazu kommen 4 Kinder: Stéphanie (volljährig, arbeitet in einer Eisenwarenhandlung), Christelle (Lehre Polydesigner 3D), Sébastien (Lehre Zimmermann) und Eliane (Lehre Chemielaborantin).

Und jetzt, was wird aus Dir? Meine Gemeinde hat mich gerufen, um den Tourismus im Vorfeld des Jura & Drei-Seen-Lands anzukurbeln. Eine grosse Herausforderung, denn Vully-les-Lacs muss mit Murten und den benachbarten Gemeinden verknüpft werden. Das Hindernis: Wir gehören zum Waadtland, die Nachbarn hingegen zum Kanton Fribourg. Diese Aufgabe wird mich zu 80% ausfüllen.

Nichtsdestoweniger wird Philippe als Eingeborener des Val-de-Travers weiterhin ein wachsendes Auge auf die Aktivitäten in der Region haben, insbesondere was La Robella und die Route de l'Absinthe anbelangt.

Danke für dieses Interview, Philippe. Wir wünschen Dir Alles Gute für Deine neue berufliche Orientierung!

goût & région
gout-region.ch

Un lieu privilégié pour vos séminaires et réunions
Ein idealer Ort für Ihre Seminare und Sitzungen
T 032 864 90 64
www.gout-region.ch

hôtel restaurant ***
l'Aigle

Notre collaboration avec l'Association interprofessionnelle de l'absinthe (AIA)

Quelques mois après la levée de l'interdiction, les cultivateurs et les distillateurs d'absinthe du Val-de-Travers ont fondé l'Association interprofessionnelle de l'absinthe, présidée par l'ancien Conseiller d'Etat neuchâtelois Thierry Béguin. Son comité est alors composé de François Bezençon, Yves Kübler, Julien Spacio, Claude-Alain Bugnon et Yves Currit.

Aujourd'hui, les membres de l'Interprofession s'engagent à utiliser exclusivement des plantes d'absinthe cultivées au Val-de-Travers et non à l'étranger, mettant ainsi en avant l'identité de l'absinthe: un produit authentique et fabriqué traditionnellement avec des plantes issues de l'agriculture locale. Ils contribuent activement à la promotion de la filière touristique de l'absinthe en collaborant étroitement avec l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT), la Route de l'Absinthe et la Maison de l'Absinthe à Môtiers, ce qui représente un sacrifice financier important pour eux.

Outre la promotion de l'absinthe au niveau national et international, l'association a pour objectif la création d'une IGP, limitant le mot « absinthe » aux seules productions valloisnières.

Leur slogan? « Du Val-de-Travers aussi dans la bouteille et pas seulement sur l'étiquette! »

Voilà pourquoi nous avons décidé, l'été dernier, de ne proposer que des absinthes des membres de l'Association interprofessionnelle de l'absinthe dans nos boutiques de Noiraigue, des Mines d'asphalte, de l'Hôtel de l'Aigle et de la Robella, ainsi que sur notre boutique en ligne www.cadeau-region.ch.

Par amour du terroir!



Unsere Zusammen- arbeit mit der AIA (interprofessionelle Absinth-Vereinigung)

Einige Monate, nachdem das Absinthverbot aufgehoben wurde, haben die Kräuterbauern und Destillateure des Val-de-Travers die interprofessionelle Absinth-Vereinigung AIA gegründet, vom ehemaligen Neuenburger Ständerat Thierry Béguin präsiert. Sein Comité setzte sich dann zumal zusammen aus François Bezençon, Yves Kübler, Julien Spacio, Claude-Alain Bugnon und Yves Currit.

Heutzutage verpflichten sich die Mitglieder der Vereinigung, ausschliesslich im Val-de-Travers kultivierte Absinth-Pflanzen zu verwenden, und nicht von ausserhalb; womit die Identität des Absinth in den Vordergrund gestellt wird: Ein authentisches Produkt, traditionell hergestellt mit Pflanzen aus lokaler Landwirtschaft. Damit leisten die Mitglieder einen Beitrag zur Promotion des touristischen Zweigs des Absinth-Verkaufs, indem sie eng mit dem Neuenburger Amt für Wein und regionale Produkte (Office des vins et des produits du terroir/OVPT), der «Route de l'Absinthe» und dem Absinth-Haus in Môtiers zusammenarbeiten, was auch ein beträchtliches finanzielles Engagement mit sich bringt.

Neben der Absatzförderung auf nationaler wie internationaler Ebene verfolgt die Vereinigung noch das Ziel, eine Art AOC/IGP, ein Label für kontrollierte Herkunft, zu gründen; damit dürfte das Wort «Absinth» dann nur noch für die Herstellung im Val-de-Travers verwendet werden.

Ihr Werbespruch? «Val-de-Travers auch in der Flasche, nicht nur auf der Etikette!»

Aus diesem Grund haben wir letzten Sommer beschlossen, nur noch Absinthe von Mitgliedern der Vereinigung AIA in unseren Boutiquen in Noiraigue, den Asphaltminen, im Hôtel de l'Aigle und auf La Robella zu verkaufen, desgleichen ausserdem in unserer Online-Boutique auf www.cadeau-region.ch.

Aus Liebe zum «Terroir», den regionalen Produkten!



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 Reservierung bis 11 Uhr (T 032 864 90 64)

Gruppen
> Jeden Tag nach Vereinbarung ab 15 Personen geöffnet

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



Calendrier

DÉCEMBRE 2015

Vendredi 4

Fête de la Sainte-Barbe aux Mines d'asphalte avec la participation de la Batt'14, Batterie d'honneur officielle du Conseil d'Etat de la République et Canton de Neuchâtel. Tous les détails sur www.gout-region.ch/mines

Samedi 19 + dimanche 20

Week-end spécial début des vacances - Samedi soir, baptême en traîneau à chiens avec repas de l'Armaili. Dimanche, atelier de fabrication d'un igloo. Selon enneigement. Plus d'informations sur www.jura-nature.ch

Judi 31

St-Sylvestre «Mintage» aux Mines d'asphalte! Ambiance vintage 70's et 80's, cortège aux flambeaux, repas festif et soirée animée par le DJ Vantaggiato Forfait hébergement à l'Hôtel de l'Aigle, Couvet. Tous les détails sur www.gout-region.ch

FÉVRIER 2016

Samedi 13 + dimanche 14

St-Valentin - Fêtez l'amour à l'Hôtel-Restaurant de l'Aigle. Menu et forfait hébergement. Plus d'informations à venir sur www.gout-region.ch/aigle

MARS - AVRIL 2016

Judi 31 > Dimanche 3

Week-end des apprentis à l'Hôtel de l'Aigle. www.gout-region.ch/aigle

AVRIL 2016

Vendredi 1^{er}

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

MAI 2016

Dimanche 1^{er}

Vernissage de l'exposition temporaire «La silhouette masculine» aux Mines d'asphalte. www.gout-region.ch/mines

Dimanche 1^{er}

Ouverture de la saison estivale du Robella Fun Parc à Buttes. www.robella.ch

Samedi 21 - 18h à 23h

Nuit des musées aux Mines d'asphalte. Visites guidées des galeries souterraines gratuites. Au Café des Mines, jambon cuit dans l'asphalte jusqu'à 21h30. www.gout-region.ch/mines

MAIS ENCORE...

Musique & Gourmandise

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

Mines d'asphalte

Du 2 novembre 2015 au 31 mars 2016 - Café des Mines: Torré neuchâteloise (saucisson neuchâtelois cuit sous la braise) du vendredi au dimanche et sur réservation. www.gout-region.ch/mines

Balades accompagnées en raquettes à neige

Du 2 novembre 2015 au 27 février 2016, les vendredis et samedis soir. Pour plus d'informations: www.jura-nature.ch

E-bike & Fondue

Du 1^{er} avril au 15 mai 2016, sillonnez le Val-de-Travers en e-bike et dégustez gratuitement une fondue! www.gout-region.ch

Editeur / Herausgeber und Verlag:

Gout & Région
Grand'Rue 27
2108 Couvet / Val-de-Travers
info@gout-region.ch
T 032 864 90 64

Rédaction / Redaktion:

Caroline Hugli, Grégoire Monnier, Odile Roulet, Filipe Serra, Lydie Schmutz, Matthias von Wyss

Traduction / Übersetzung:

Stéphane Rossel

Conception / Konzeption & layout:

www.shift.ch

Impression / Druck:

Baillod SA, Bevaix

Kalender

DEZEMBER 2015

Freitag 4.

Fest der Heiligen Barbara bei den Asphaltminen unter Mitwirkung der «Batt'14», der offiziellen Ehrenbatterie des Ständerats der Republik und des Kantons Neuenburg. Alle Details auf www.gout-region.ch/mines

Samstag 19. und Sonntag 20.

Taufe mit Hundeschlitten am Samstag Abend, mit Armaili-Mahlzeit. Sonntag, Workshop Konstruktion eines Iglu. Je nach Schneeverhältnissen. Mehr Informationen auf www.jura-nature.ch

Donnerstag 31.

Sylvesterabend «Mintage» in den Asphaltminen! Ambiente «Vintage» 70's und 80's Fackelumzug und Festessen, begleitet vom DJ Vantaggiato Pauschal-Übernachtungen im Hôtel de l'Aigle, Couvet. Alle Details auf www.gout-region.ch

FEBRUAR 2016

Samstag 13. und Sonntag 14.

Valentinstag - Feiern Sie die Liebe im Hôtel - Restaurant de l'Aigle. Menu und Pauschal-Übernachtungen. Mehr Informationen bald auf www.gout-region.ch/aigle

MÄRZ - APRIL 2016

Donnerstag 31. bis Sonntag 3. Lehrlings-Wochenende im Hôtel de l'Aigle. www.gout-region.ch/aigle

APRIL 2016

Freitag 1.

Eröffnung der Sommer-Saison! Unsere Programme für Gruppen, Schulen und Einzelpersonen finden Sie auf www.gout-region.ch

MAI 2016

Sonntag 1. Vernissage der temporären Ausstellung «La silhouette masculine» in den Asphaltminen. www.gout-region.ch/mines

Sonntag 1. Eröffnung der Robella Fun Parc Sommersaison in Buttes. www.robella.ch

Samstag 21. - 18h-23h Nacht der Museen bei den Asphaltminen. Gratis-Führungen in den Stollen unter Tage. Im Café des Mines, im Asphalt gekochter Schinken bis 21h30. www.gout-region.ch/mines

AUSSERDEM..

Musik & Schlemmerei
Erleben Sie jeden 13. des Monats einen musikalischen Abend, begleitet von einem Spezial-Menü in einem gemütlichen und herzerwärmenden Ambiente im Val-de-Travers! www.gout-region.ch

Asphaltminen

Vom 2. November 2015 bis zum 31. März 2016 - Café des Mines: «Torrée neuchâteloise» (Neuenburger Saucisson unter der Glut gekocht), Freitag bis Sonntag, Reservierung unerlässlich. www.gout-region.ch/mines

Geführte Schneeschuh-Touren

Freitag- und Samstagabend, vom 27. November 2015 bis zum 27. Februar 2016, in Begleitung eines Führers. Mehr Informationen: www.jura-nature.ch

E-Bike & Fondue

Fahren Sie im Val-de-Travers mit dem E-Bike in der Gegend herum und degustieren Sie gratis eine Fondue! Vom 1. April bis 15. Mai 2016 www.gout-region.ch