

L'ÉTÉ PRATIQUE

TRAVERS (NE) Un ancien site industriel à visiter, un mets unique à déguster.

L'asphalte pour les routes et le jambon

» Les mines d'asphalte, qui ont connu leur heure de gloire au XIX^e siècle mais ont été abandonnées en 1986, sont aujourd'hui ouvertes au public.

Dans le Val-de-Travers, un filon d'asphalte a été découvert en 1710. Mais c'est en 1873 que le site de la Presta a commencé à être exploité de façon industrielle par la société anglaise NACO (Neuchâtel Asphalte Company Ltd.), et ce jusqu'à il y a une vingtaine d'années.

Plus de 100 kilomètres de galeries ont été percées. Aujourd'hui, la plus grande partie d'entre elles sont complètement inondées. Seul reste accessible un secteur limité, entièrement sécurisé, offrant un circuit touristique très prisé.

HENRI VIVARELLI



PHOTOS MICHEL DUPERREX

Conduite par des guides, la visite permet d'imaginer combien était dure la vie des mineurs à la Presta.



» www.gout-region.ch.

» CE QU'IL FAUT SAVOIR POUR LES VISITES

- » **Accès** En voiture: par Yverdon-Sainte-Croix, col des Etroits, Buttes, Fleurier, Couvet, Travers; par l'A5 Yverdon-Neuchâtel, sortie 9 Auvernier, direction Colombier-Rochefort-Pontarlier, jusqu'à Travers. En train: depuis Neuchâtel, ligne Neuchâtel-Buttes, station La Presta.
- » **Horaires pour individuels** Du 1^{er} avril au 20 octobre: tous les jours à 10 h 30 et 14 h 30 (juillet-août, visites supplémentaires à 12 h 30 et 16 h 30); du 21 octobre au 31 mars: le dimanche à 12 h 30 et 14 h 30.
- » **Tarifs** Adultes 14 fr., jusqu'à 16 ans 8 fr. 50, étudiants et apprentis 11 fr., familles de deux adultes et deux ou trois enfants 38 fr.

- » **Horaires pour groupes** Toute l'année sur réservation, tél. 032 864 90 64.
- » **Tarifs** Adultes 11 fr. 50, écoles jusqu'à 16 ans 6 fr., étudiants et apprentis 9 fr., minigroupe 85 fr.
- » **Remarques** Toutes les visites sont guidées. La visite dure environ une heure et demie. Prévoir de bonnes chaussures et une petite laine, la température à l'intérieur des mines est de 8°C.
- » **Gastronomie** Après la visite guidée, au Café des Mines, possibilité de savourer le menu de la Sainte-Barbe: salade mêlée, jambon cuit dans l'asphalte, gratin de pommes de terre, haricots verts, 25 fr.

H. VI

» UNE RECETTE AVANT TOUT PRÉPARÉE POUR LES GRANDES OCCASIONS.

Le jour de la Sainte-Barbe

Le jambon cuit dans l'asphalte trouve ses origines vers 1935. Les mineurs avaient eu cette idée afin de marquer les grandes occasions, notamment le jour de la Sainte-Barbe, le 4 décembre de chaque année. La préparation de ce mets particulier demande un sacré savoir-faire.

Il y a d'abord le jambon, bien sûr. A Travers, Stéphane Dänzer et son père, Mathieu, sont les fournisseurs attitrés du Café des Mines. D'un poids oscillant entre 7 et 8 kilos, le jambon, salé, fumé et apprêté selon une recette qu'ils gardent jalousement, est désossé, puis roulé dans un filet et minutieusement emballé.

Autrefois, les mineurs utilisaient du papier journal. Aujourd'hui, le jambon est emballé dans plusieurs feuilles de papier sulfurisé, puis placé dans des sacs en papier. Le tout est solidement ficelé.

Au total, neuf couches permettent d'isoler le jambon de l'asphalte liquide où il sera complètement immergé. Cette opération de cuisson est assez délicate et, lors des différentes manipulations, il faut veiller à ce que le «bouillon» reste chaud pour ne pas durcir.

» Cuisson

- » L'asphalte doit être préalablement chauffé pendant environ 4 h.
- » Température: plus de 160°C.
- » Durée de cuisson du jambon: entre 3 h 30 et 4 h 15.
- » Une fois sorti de la cuve d'asphalte, le jambon est délicatement déballé et est prêt à être servi.



Le boucher Stéphane Dänzer (à gauche) et son père, Mathieu, emballent minutieusement les jambons qu'ils vont livrer.



Matthias von Wyss, le restaurateur, s'apprête à sortir l'un des huit jambons cuits dans l'asphalte (ci-dessus). Il pourra ensuite le servir aux convives qui viennent déguster ce mets unique au Café des Mines.



H. VI