

EN
BREF

VIN

Olivier Mosset
signe une
étiquette

Ce n'est pas moins que l'artiste neuchâtelois Olivier Mosset, qui vit en Arizona, qui signe l'étiquette du vin «Zurich-Neuchâtel Art-Express», du Domaine de Chambleau, à Colombier. Ce vin, un gamaret 2014, «est né de l'amitié avec Thomas Maechler, propriétaire zurichois de l'hôtel Beau-Rivage, à Neuchâtel», indique le domaine sur son site internet. Il sera présenté officiellement la semaine prochaine. **RÉD**

SLOW FOOD

Il y a eu
marché à Berne

Le troisième Slow Food Market de Berne (lire ci-contre) s'est déroulé le week-end dernier. Il a attiré environ 8600 visiteurs, soit moins qu'en 2016 (9400), mais «qui ont acheté nettement plus», font savoir les organisateurs. **RÉD**

VINS SUISSES

Vente en
hausse dans
les grandes
surfaces

Alors que le volume de vins AOC suisses vendus dans les grandes surfaces avait baissé de 2014 à 2016, une hausse de 1,5% a été enregistrée en 2017, selon les chiffres fournis par l'Observatoire suisse du marché des vins. Le chiffre d'affaires est en augmentation pour toutes les régions viticoles AOC, en particulier pour la région Trois-Lacs (+4.9%). **RÉD**



Des légumes au marché de Neuchâtel. Des aliments qui, a priori, répondent aux critères de Slow Food. CHRISTIAN GALLEY

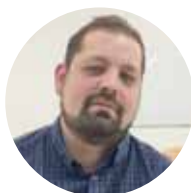
Slow Food va renaître
en pays neuchâtelois

Des aliments bons, propres et justes. C'est le credo de cette organisation internationale.

PAR PASCAL.HOFER@ARCINFO.CH

L'organisation Slow Food va de nouveau disposer d'une section en terres neuchâteloises. Après une séance préparatoire qui s'est déroulée à Neuchâtel, l'assemblée générale constitutive se tiendra le mois prochain. Elle débouchera sur la création du «Convivium du lac et des montagnes neuchâteloises». Il s'agira en fait d'une renaissance après la dissolution en 2014, à la suite de divergences internes, d'une première section.

Slow Food est née en 1986 en Italie en réaction à l'industrialisation de l'alimentation. Devenue organisation internationale, elle compte environ 80 000 membres, dont 4000 en Suisse, qui ont pour président



«Nous allons par exemple mener des actions pour sauvegarder des produits.»

EDY ZIHLMANN
FUTUR PRÉSIDENT

Josef Zisyadis, ancien conseiller national popiste vaudois. Slow Food milite pour des aliments bons, propres et justes, selon les définitions que nous donnons ci-contre. Concrètement, que va faire le convivium neuchâtelois?

«C'est un point que nous aborderons lors de notre assemblée constitutive», répond Edy Zihlmann, pressenti pour occuper la fonction de président. «Mais pour l'essentiel, nous agirons comme le fait Slow Food: informer la population et les restaurateurs, être actif dans le domaine de l'éducation au goût, participer à des marchés, faire des visites chez des producteurs, soutenir des projets concrets répondant à nos objectifs ou encore mener des actions pour sauvegarder des produits, des recettes ou des goûts.»

Allusion à ce que Slow Food appelle des «presidi», à savoir des produits menacés et que l'organisation cherche non seulement à sauvegarder, mais à sou-

Des aliments...

...bons ont du goût, sont sans risque pour la santé et font partie de la culture locale.

...propres sont le fruit d'une production qui utilise avec parcimonie les ressources naturelles et qui ne nuit pas à l'environnement.

...justes sont produits par des personnes bénéficiant d'un salaire raisonnable et de conditions de travail convenables.

tenir dans leur développement. Pour le canton de Neuchâtel, Edy Zihlmann donne l'exemple de la sèche – ou gâteau – au beurre, réalisé (en principe) à partir de pâte à pain, garni de beurre et cuit peu de temps à très haute température. «A l'heure actuelle, elle est en train de disparaître.»

Au sujet de la «nourriture lente» (slow food), le futur président explique: «Produire des aliments, les choisir, les préparer et les manger, si on veut faire les choses bien, cela prend du temps.» Tout en convenant volontiers que ce temps peut s'avérer être lui aussi une denrée précieuse.

On a
goûté

Pinot noir
«Les Cailloutis» 2015
Domaine
des Landions
Cortailod

Fruité, friand
et élégant

Notre première rencontre avec Morgan Meier, du Domaine des Landions, à Cortailod, s'est déroulée à... Bordeaux! Des liens ont été tissés, et quelque temps plus tard nous avons pu déguster d'excellents vins issus de ce domaine, dont «Les Cailloutis» 2015.

Notre avis: une belle robe rouge grenat. Le bouquet est bien marqué par le pinot noir avec des effluves de fraises, de griottes et un léger fumet. Mise en bouche fruitée et friande. Au palais, le corps révèle de la fraîcheur et un caractère crémeux. Les tannins sont élégants et parfaitement intégrés. Finale fruitée et persistante. Nous conseillons de laisser ce vin en carafe durant 45 minutes afin qu'il puisse s'épanouir et développer sa complexité. Une réussite. Prix: 29 fr.

YVES BECK
www.yvesbeck.vin

C'est une première: les encaveurs neuchâtelois iront
faire déguster leurs vins dans les rues de Berne

L'organisme Neuchâtel Vins et Terroir souhaite élargir le cercle des nouveaux clients potentiels.

Les dégustations publiques de vins neuchâtelois existent depuis longtemps dans le canton. Il y a aussi celles qui sont proposées à l'extérieur des frontières cantonales lors de divers salons spécialisés. Mais une dégustation dans la rue en dehors du canton, ça ne s'était jamais fait... avant le 31 mai prochain: ce jour-là, les encaveurs neuchâtelois feront déguster leurs vins dans la vieille ville de Berne (sur la Waisenhausplatz pour être précis). «Une vingtaine d'encaveurs seront présents», se réjouit Yann

Künzi, directeur de Neuchâtel Vins et Terroir, à l'origine de cette opération. Elle vise l'objectif suivant: «A partir du moment où la clientèle neuchâteloise peut être considérée comme acquise, il s'agit d'élargir le cercle des nouveaux clients potentiels.»

Le grand public visé

«Nouveaux» dans la mesure où bon nombre d'encaveurs neuchâtelois vendent déjà à l'extérieur du canton, pays étrangers compris. «Mais avec une dégustation proposée dans la rue,



Chasselas, œil-de-perdrix et pinot noir seront proposés. DAVID MARCHON

nous visons le grand public, bernois en l'occurrence. Pour diverses raisons, c'est en effet

en Suisse alémanique que se trouve le plus grand potentiel commercial pour les vins de

Neuchâtel.» En dehors du canton, c'est d'ailleurs la région zurichoise – où se trouvent de gros négociants – qui achète le plus gros volume.

L'opération bernoise doit permettre à la fois d'améliorer la notoriété des nectars neuchâtelois et aux encaveurs d'enregistrer des commandes fermes. Budgétée à 30 000 francs, elle sera financée grâce au soutien, notamment, de l'Honorable Compagnie des vigneronnes. Elle sera aussi l'occasion de déployer des nouveaux drapeaux aux couleurs de Neuchâtel Vins et Terroir. «Ils seront étrennés quelques jours plus tôt à l'occasion des caves ouvertes», annonce Yann Künzi. **PHO**

encaveurs neuchâtelois

sont notés par la prestigieuse institution Robert Parker's Wine Advocate (pour les millésimes 2014 et suivants). Ils ont pour noms Bouvet-Jabloir, Maison carrée, Château d'Auvernier et Domaine de Montmollin, tous basés à Auvernier, ainsi que les Domaines de Chambleau (Colombier) et de la Rochette (Cressier). La Maison carrée se distingue en obtenant neuf fois la note de 90 ou plus (avec même un 94 pour son pinot noir «Haute-rive» 2015), performance que Bouvet-Jabloir réalise à six reprises. **PHO**

6