Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 24 (1994)
Heft: 6

Artikel: Reportage : une cuisine venue d'ailleurs
Autor: Jelmi, René
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829153

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Reportage

UNE CUISINE VENUE D'AILLEURS

Dire que les Neuchâtelois n'ont rien inventé en cuisine serait naturellement une hérésie. Depuis la nuit des temps, il y a des pêcheurs au bord du lac, des chasseurs dans les forêts et des cultivateurs de choux et de froment.

Recette: La jacquerie neuchâteloise

Cuisez au vin blanc un peu de choucroute préalablement lavée à l'eau très chaude. Adjoignez à la cuisson quelques éléments de viande gélatineuse: oreille, queue ou pied de porc. Préparez à part une infusion de genièvre et de cumin, que vous ajouterez au liquide de cuisson.

Lorsque la choucroute est parfaitement cuite et tendre, égouttez-la et disposez-la en lit d'un ou deux centimètres d'épaisseur dans de petits plats à oeufs. Formez, du bout du doigt ou de la pointe d'une cuillère, de petits nids dans ce fond. Placez dans chacun d'eux un escargot laissé dans sa coquille et entouré de son beurre classique.

Passez ce plat au four pendant une dizaine de minutes. Renverser ensuite les escargots sur la choucroute. Servez cette Jacquerie qui constitue un mariage remarquable de l'onctuosité parfumée des escargots et de l'acidité de la choucroute.

C'est surtout dans la préparation que les formules deviennent différentes. La fondue n'est pas tout à fait la même à Cortaillod ou à Moudon. Les poissons sont naturellement apprêtés différemment à Villeneuve ou à Neuchâtel. «Mais l'essentiel reste que la cuisine doit être préparée avec amour et beaucoup de sérieux», explique Jean-Pierre Berthonneau qui officie aux fourneaux du Restaurant du Palais Du Peyrou.

«La gastronomie locale est surtout axée sur les produits du lac et du terroir. Il s'agit de mets simples et campagnards», dit M. Berthonneau. On trouve d'ailleurs bon nombre de poissons, comme si les Lacustres étaient parvenus à communiquer leurs recettes aux ménagères d'aujourd'hui... La palée, la perche avec ses filets toujours autant demandés, la bondelle, la truite - de rivière ou du lac - et le brochet font beaucoup d'envieux parmi les gourmets des régions voisines et qui n'hésitent pas à se déplacer.

Du saucisson et des escargots

Le saucisson neuchâtelois, tout comme la compote aux raves ont débordé des assiettes campagnardes. Plusieurs de ces menus rustiques subsistent de nos jours, tant dans les restaurants que dans les ménages. Les champignons sont venus se joindre à cette heureuse gastronomie naturelle et souvent relevée.

L'influence de la Bourgogne et même celle de l'Alsace se fait encore apprécier sur les tables des Montagnes ou celles des bords du lac. Il est bon de rappeler que les vins de Bourgogne transitaient par le Val-de-Travers avant de partir en Allemagne. Dire qu'un Neuchâtelois est sur Soleure signifie qu'il a son trop-plein de vin, puisqu'à l'époque les transporteurs étaient payés en nature, donc en alcool.

Les fromages ne doivent pas non plus être oubliés sur la palette des produits gastronomiques. Quant aux escargots, bien que sévèrement protégés, ils peuvent garnir une succulente choucroute (voir recette ci-dessus). Et puis, si d'aventure, la saison de la chasse vous intéresse, les spécialités sont également nombreuses.

A votre santé!

L'excellente réputation des blancs de Neuchâtel va toujours en grandissant. Il s'agit d'un vin plutôt sec, légèrement pétillant et au caractère bien charpenté. Sur les 613 hectares que compte le vignoble, les 54% sont plantés en chasselas (blanc), 40% en pinot noir (rouge ou blanc de noir) et le solde est réservé à des spécialités comme le pinot gris, le charbonnet et même le riesling sylvaner. On recense 661 exploitants de vigne et quelque 80 viticulteurs encaveurs.

Et si, d'aventure, l'envie vous prend de visiter une cave entre Vaumarcus et Le Landeron, frappez tout simplement à la porte, on vous ouvrira amicalement pour une dégustation. Alors, d'ores et déjà: «A votre bonne santé!»

René Jelmi

MEN
MARX 2000
du 4 juin 1994 au 22 janvier 1995
de 10 h. à 17 h., sauf le lundi
Musée d'ethnographie Neuchâtel