

Régions > Canton de Neuchâtel

16.03.2012, 00:01 - Canton de Neuchâtel

Actualisé le 16.03.12, 01:13

Top chef à La Chaux-de-Fonds



Huit apprentis du CPLN ont épaulés huit personnalités en cuisine.

Prenez huit apprentis cuisiniers de 2e et 3e années du CPLN, le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois. Ajoutez-y huit personnalités. Mettez-les par paires dans un endroit inédit pour ce type d'événement. Vous obtiendrez "Top chef à La Chaux-de-Fonds". Un concours qui a aussi son jury. Voici par le menu, le premier temps fort de la manifestation mise sur pied par l'Ecole des arts et des métiers du CPLN dans l'ancienne usine électrique de La Chaux-de-Fonds (lire ci-dessous).

Christophe Bugnon des Peutch est un des régionaux de l'étape. Remplaçant au pied levé la chanteuse Florence Chitacumbi, retenue pour des raisons familiales à l'étranger, il fait équipe avec Mélissa Brossard. Le saucisson cuit pour l'amuse-bouche. "J'aime bien fréquenter les établissements où on mange bien", confie le comédien. C'est aussi un pratiquant. "Je cuisine pour quatre et il n'y a pas de public."

Des femmes et des détails

Ici, le public sert de cobaye. Les invités dégustent le repas préparé par les huit tandems. La cantatrice Brigitte Hool est aux fourneaux. "C'est magnifique. Je me suis prise au jeu. Nous formons une belle équipe", dit-elle en regardant son commis d'un soir, Sébastien Müller. La directrice du Centre Dürrenmatt Janine Perret Sgualdo s'active à proximité. "Les hommes, ils sont nerveux. Nous, on a l'habitude de faire la cuisine tous les jours." De concéder qu'avec Gaël Brigand, "on est deux chefs".

Le tenancier de l'Auberge du Prévoux Frédéric Marchand fait partie du jury. "Les femmes vont jusqu'au bout dans les petits détails", constate le chef. "Les apprentis sont très, très sérieux. Je pense même qu'ils dirigent les candidats." Claire Vauthier épaula Gil Montandon, ancien hockeyeur et entraîneur d'Université Neuchâtel. Ça a se passe "tip-top". L'ex-international suisse confirme: "Je suis bien aidé."

Le footballeur Stéphane Henchoz, ex-joueur de Xamax et Liverpool, a aussi relevé le défi. Plus difficile que de jouer à Wembley? "C'est quand même un peu plus dur à Wembley, mais on est plus dans notre élément." Il n'est toutefois pas en terres totalement inconnues. "Quand j'étais jeune et seul, je me faisais à manger. Ce qui m'arrive encore parfois." L'animateur de radio Jean-Charles Simon est comme un poisson dans l'eau. "Ça se passe bien si on n'oublie pas de retirer le beurre." Silène Treyvaud est là pour veiller au grain.

Deux fins gourmets

Il fallait bien un politique. C'est le conseiller communal chaux-de-fonnier Laurent Kurth qui répond présent. "Il aimerait cuisiner, mais il n'a jamais le temps", commente le chef Frédéric Marchand. L'élus, qui concourt avec Alexandre Spina, opine. "C'est vrai. J'adore ça. J'ai beaucoup de chance d'avoir quelqu'un qui trouve le temps à côté de moi. Alexandre est parfait." Même constat pour le directeur de l'Office fédéral de la culture Jean-Frédéric Jauslin. "Je suis en bonne compagnie", se réjouit-il en aidant Mélinda Calame. "C'est rigolo. C'est une excellente idée."

Au final, Jean-Charles Simon et Silène Treyvaud sortent vainqueurs de cet amical concours, devant Brigitte Hool et Sébastien Müller. Ultime précision: le menu. Amuse-bouche libre avec saucisson neuchâtelois, bleuchâtel et taillaule; crème de vin d'Auvergnier en potage; filet de truite et riz parfumé.

Très belle vitrine pour le CPLN

"Une grosse organisation, un gros bastingue. L'endroit nous a vraiment plu. Nous cherchions une salle qui puisse nous accueillir." Yves Pelletier, le doyen du secteur alimentation, restauration et intendance de l'Ecole des arts et des métiers du CPLN - le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois - ne pouvait rêver mieux que l'ancienne usine électrique de La Chaux-de-Fonds pour organiser le premier concours public et délocalisé du Poivrier d'argent. Celui-ci récompensera demain le meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin, parmi sept candidats. Seul le Jura bernois n'est pas représenté lors de cette édition.

"Nous avons aussi entraîné tout le monde." En effet, l'intendance, la boulangerie, la pâtisserie-confiserie, la cuisine et le service sont de la partie. Plus de 300 apprentis du CPLN ont été embarqués dans l'aventure des Ateliers de l'usine, dénomination de l'événement qui dure jusqu'à dimanche. "Ils sont tous en dual", précise Yves Pelletier. La manifestation servira aussi de cadre au premier concours pour le service en restauration. Six candidats seront en lice. Ils proviennent de toute la Suisse romande, excepté le Jura.

Du côté des boulangers et pâtisseries-confiseurs, des pièces sont à découvrir au sein de l'ancienne usine électrique. "C'était une belle opportunité", dit Nicolas Perriard, le tout nouveau président de l'Association neuchâteloise des patrons boulangers-pâtisseries. "C'est une vitrine fantastique. En plus, l'endroit est magnifique." Le boulanger de Serrières entend "faire la promotion de notre profession et montrer le côté artisanal de notre métier." Pour lui, pas de doute, association et formation vont de pair. Et de recommander le déplacement au public pour admirer le travail des 72 apprentis, qui participent au concours. Selon Nicolas Perriard, il était aussi important d'associer les gestionnaires avec les boulangers et pâtisseries-confiseurs. "La formation de gestionnaire, c'est un métier à part entière." Par ailleurs, dimanche, trois nouveaux membres seront intronisés dans la Confrérie des chevaliers du bon pain.

Le budget de la manifestation se monte à 120 000 francs. Il est couvert par différents sponsors, tous actifs dans le domaine de la restauration, que ce soit un fabricant de café, de cuisines ou encore un encavage du Littoral neuchâtelois. Certains d'entre eux exposent d'ailleurs dans le lieu de la manifestation. D'autres proposent des ateliers thématiques. Que ce soit de la gastronomie moléculaire, du barista ou des arts de la table. Quant au restaurant, il est tenu par les apprentis du CPLN, épaulés par leurs maîtres.

PROGRAMME

VENDREDI

Dès 14h, ateliers thématiques: sucre, art de la table, barista. Démonstrations diverses

Dès 18h, le Papillon d'argent

concours du meilleur apprenti spécialiste en restauration (service).

SAMEDI

De 10h à 15h, le Poivrier d'argent concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin; ateliers thématiques: gastronomie moléculaire, art de la table, barista. Dès 18h, remise des prix.

DIMANCHE

De 10h à 17h, concours des travaux des apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs de 1re, 2e et 3e années; concours des vitrines d'apprentis gestionnaires du commerce de détail de 1e, 2e et 3e années. A 11h, cérémonie des Chevaliers du bon pain. Dès 17h, proclamation des résultats. Entrée libre.

Par DANIEL DROZ (TEXTES) DAVID MARCHON (PHOTOS)