

ÉVÈNEMENT CHOCOLATISSIMO VOUS ATTEND DU 2 AU 9 NOVEMBRE SUR LE THÈME DU SPORT

A vos marques, dégustez !

Année olympique oblige, le festival Chocolatissimo alliera sport et gourmandise, du 2 au 9 novembre à Hôtel de Ville et dans les confiseries. Le programme (*encarté dans ce journal*) et les visuels de cette 11^e édition ont été dévoilés mardi, en présence du conseiller communal Jonathan Gretillat (tout à droite). A vos marques, prêts, dégustez ! → PAGES 2 et 3



LUCAS VUITEL

Dans ce numéro

PLACE DE LA FONTAINE
**Des travaux qui
vont valoriser le cœur
de Peseux**

→ PAGE 4

INNOVATION
**Le prix BCN remis
pour la 15^e fois**

→ PAGE 7

FÊTE DES VENDANGES
**Nos quatre pages
spéciales illustrées**

→ PAGES 11 à 14



L'édito | Entre grain de raisin et grain de folie

VIOLAINE BLÉTRY-DE MONTMOLLIN

Conseillère communale
Dicastère du développement territorial,
des infrastructures et des bâtiments



La Ville de Neuchâtel est chanceuse et fière de vivre depuis près de 100 ans une fête des vendanges en son centre historique. Une fête qui rassemble les générations, les Neuchâtelois de tout un canton, les visiteurs de Suisse et d'ailleurs. Les élus politiques communaux, cantonaux et fédéraux se mêlent, enchantés, comme les couleurs des confettis virevoltants au corso fleuri, le vin et les produits du terroir reprennent enfin leurs places au village vigneron alors que les plus nostalgiques dansent une dernière fois avec DJ Dobs au son de Dalida !

Cette tradition vivante dépasse aussi le simple cadre festif et rassembleur pour devenir un véritable moteur de dynamisme touristique et économique pour notre région à la sortie de l'été. Les clubs et les associations, grâce à leurs membres tenaces et motivés, remplissent les verres pour obtenir le soutien nécessaire à la relève ! Mais au-delà des fanfares, des carrousels, des feux d'artifice et du verre de chasselas de la Gerle d'Or, c'est aussi un comité, des centaines de bénévoles et toute une ville qui se mobilisent pour faire de cette fête un succès populaire qui fait rayonner Neuchâtel et ses vignerons. Saluons ici l'engagement de ces hommes et ces femmes de l'ombre sans qui ces trois jours de liesse, entre grain de raisin et grain de folie, ne pourraient pas se tenir. Simple-ment merci ! ●

ÉVÉNEMENT CHOCOLATISSIMO EST BIENTÔT DE RETOUR POUR RÉVEILLER VOS PAPILLES

Une 11^e édition entre sport et gourmandise

A vos marques, prêts, partez ! En cette année rythmée par des événements sportifs d'envergure, Chocolatissimo revient pour une édition 2024 mêlant sport et chocolat. Les festivités se tiendront durant toute une semaine, du 2 au 9 novembre, à l'Hôtel de Ville.

Après un été rythmé par les Jeux Olympiques et l'Euro 2024, le thème du sport s'est imposé tout naturellement pour la 11^e édition de Chocolatissimo. « Au fil des ans, l'événement connaît un succès constant et attire un public devenu fidèle pour célébrer le patrimoine chocolatier et le savoir-faire des artisans », a relevé le conseiller communal Jonathan Gretillat, en charge du tourisme, pour sa première conférence de presse dans ses nouvelles fonctions. Et de souligner : « Le chocolat neuchâtelois constitue une tradition reconnue qui demeure vivante grâce à nos confiseurs. Bijou estampillé local, Chocolatissimo nous donne l'opportunité de soutenir et mettre en valeur cette belle et difficile profession ». Il ne s'agit pas du métier de chocolatier comme on l'entend souvent. « En Suisse, il existe les filières de boulanger-confiseur ou de confiseur-pâtissier en mode dual. Il y a ensuite la possibilité de poursuivre avec un brevet, puis une maîtrise. C'est toujours un plaisir de voir les apprentis à l'œuvre ! Ils sont nos successeurs, la relève ! », s'est exclamé Pierre Walder, président de l'association Chocolatissimo,

Trois nouvelles saveurs

Comme le veut la tradition, les confiseurs et confiseuses neuchâtelois-es ont dévoilé mardi les trois nouvelles plaques de chocolat. Un chocolat blanc aux tomates séchées et graines de courge, un chocolat au lait au spéculoos, granola et noix de pécan, ainsi qu'un chocolat noir aux figues et nougat. Les nouvelles saveurs seront disponibles au Péristyle durant l'événement ainsi que dans les confiseries partenaires. Les plus gourmand-e-s auront aussi l'occasion de découvrir des accords vin et chocolat, d'emporter un panier avec petit-déjeuner chocolaté, et même d'apprendre à maîtriser l'art du chocolat en compagnie du chef Christophe Loeffel. Les enfants, dès 5 ans, ne seront pas en reste : de nombreux ateliers leur permettront d'en savoir plus sur les secrets du chocolat. Attention, places limitées. Les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes en ligne via www.chocolatissimo.ch ●



Les confiseurs et confiseuses partenaires de Chocolatissimo 2024 et le conseiller communal Jonathan Gretillat donnent rendez-vous au public du 2 au 9 novembre au Péristyle de l'Hôtel de Ville. LUCAS VUITEL



Les nouvelles plaques originales de Chocolatissimo, dont les emballages ont été illustrés par Séverine Amstutz, ont été dévoilées. Elles seront à déguster dans le cadre de l'événement.

qui chapeaute l'événement en collaboration étroite avec la Ville. Durant toute une semaine, le Péristyle se transformera en fabrique de chocolat. Les confiseurs et confiseuses partenaires proposeront démonstrations et dégustations en lien avec la thématique du sport. Des activités 100% gourmandes, mariant ces deux univers, attendent le public à l'Hôtel de Ville, mais également au Jardin botanique, dans les théâtres ou encore dans les boutiques de la ville et du canton. Grande nouveauté: les visiteurs pourront jouer au jury et décerner une médaille d'or à la meilleure des neuf truffes chocolatées en compétition (voir encadré).

Truffes, pralinés, moulages, créations inédites et autres surprises chocolatées: les confiseurs et confiseuses neuchâtelois-es feront découvrir et déguster leurs spécialités. La fameuse plaque de chocolat blond, dont le design rappelle la pierre d'Hauterive, sera d'ailleurs fabriquée et mise en vente sur place, au Péristyle de l'Hôtel de Ville. Quant aux trois nouvelles saveurs 2024, elles ont été dévoilées mardi, en conférence de presse (voir encadré page 2). «L'occasion de trouver des cadeaux chocolatés neuchâtelois en vue des fêtes. Un savoir-faire qui permet de faire rayonner notre terroir au-delà de nos frontières», précise Jonathan Gretillat.

À LA DÉCOUVERTE DES PIÈCES MONTÉES

Les apprenti-e-s du Centre de formation professionnelle neuchâtelois (CPNE) présenteront à

Qui remportera la truffe d'or?

Une truffe en chocolat, c'est simple en apparence, mais chaque artisan-e y met son savoir-faire unique. Grande nouveauté: venez découvrir et savourer les neuf truffes au chocolat au lait en compétition dans les neuf confiseries membres de Chocolatissimo, du 2 au 30 novembre. Établissez votre podium personnel et aidez-vous à désigner les lauréats des médailles d'or, d'argent et de bronze, qui seront remises début décembre. Pour participer, il est nécessaire de se procurer un passe pour seulement 5 francs sur le site internet: www.chocolatissimo.ch. Attention, ceux-ci sont disponibles en quantité limitée et à retirer à la boutique Chocolatissimo, installée au Péristyle de l'Hôtel de Ville durant la semaine de la manifestation.

A noter que tous les emballages et visuels de cette édition compétitive et sportive ont été créés par l'illustratrice Séverine Amstutz.

l'Hôtel de Ville une exposition d'une trentaine de pièces montées et vitrines consacrées au thème du sport. Comme le veut la tradition, le public pourra voter pour ses pièces préférées via l'application smartphone et le site internet. Mais au fait, sport et chocolat sont-ils vraiment compatibles? Un atelier animé par Séverine Chédel, diététicienne spécialisée en nutrition sportive abordera la question. Elle partagera ses conseils précieux pour allier gourmandise et activité sportive, en toute sérénité. En bonus, il sera possible de réaliser quelques snacks sains et chocolatés, parfaits pour vos prochaines séances d'entraînement.

LES ARÔMES DU CHOCOLAT HORS LES MURS

Le chocolat s'invite aussi au théâtre du Pommier pour un Opéra (et) Bouffe qui proposera un

spectacle et un repas. Rendez-vous également au Jardin botanique pour une journée gourmande, mais aussi critique sur les dérives d'une économie chocolatière mondialisée. Une visite guidée consacrée au patrimoine Suchard est aussi au programme à Serrières.

Au théâtre du Passage, il sera possible d'assister à la première création de la compagnie neuchâteloise des Livreurs. Intitulée *Les Amertumes*, cette tragicomédie explore les manigances des puissances désireuses de maintenir leur contrôle sur le cacao dans un contexte postcolonial. Une rencontre avec Samy Manga est par ailleurs organisée à La Chaux-de-Fonds. De la plantation à notre tablette de chocolat, l'écrivain et militant écologiste racontera tout un monde d'exploitation à la frontière de l'intime et du politique. ● AK