



«NOUS SOMMES DES ACCROS DU PINOT NOIR», avouent Michaela Gabriel et Martin Hubacher. Dans sa cave de Douanne, le couple produit des vins de qualité.

## Un terroir idéal pour le pinot noir



DANS LE VAL-DE-TRAVERS, la fée verte fait un retour en force. Yves Kübler en produit l'une des meilleures.

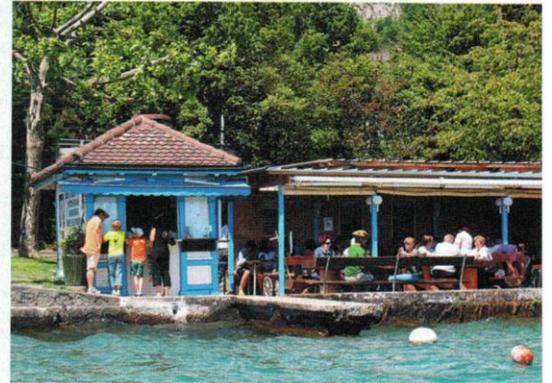


tel), si elle n'est pas importée, comme l'essentiel de la perche et du sandre. «La féra représente notre pain quotidien; dans les bonnes années, nous en pêchons jusqu'à 130 tonnes», révèle Jürg Buff, un des neuf pêcheurs professionnels du coin. Pour la perche, la situation est aujourd'hui plutôt mauvaise, «une année catastrophique, même». Mais on est habitué à ces fluctuations, «ça varie de 9 à 25 tonnes annuelles». La prise est de toute façon en recul, l'eau trop propre. «Les poissons trouvent trop peu de nourriture.» Le matin, à 4 heures, Jürg Buff prend le large, met à l'eau les filets à perches et ramène ceux à féras, en hiver il pêche aussi du brochet, du sandre et du menu fretin qui finit dans la poêle à frire. Vers 8 heures et demie, le pêcheur est de retour. Il apprête alors sa récolte, la livre aux restaurants des bords du lac ainsi qu'aux magasins de La Neuveville.

la Confédération, fait du lac de Biemme la seule région viticole à enregistrer une augmentation de ventes.

**LA SAUCISSE QUI VIENT DE L'ALAMBIC** s'appelle saucisson au marc. Elle connaît une vogue croissante et attire un vaste public. De janvier à mars, on distille le marc puis on cuit le saucisson à la vapeur de cette eau-de-vie. On le sert ensuite dans les domaines viticoles avec une salade de pommes de terre, et généreusement arrosé de vin du lac de Biemme et de marc. Cette ancienne coutume attire depuis des années des cars entiers de gourmands, et cela débouche sur de joyeuses festivités. L'une des caves les plus sympathiques loin à la ronde est celle de Lisbeth et Röbi Andrey, au cœur du joli hameau vigneron de Chavannes (BE). Les soirs d'hiver, entre trois gros foudres de bois et sur de longues tables,

**UN KIOSQUE MINUSCULE** mais une grande renommée dans le port de La Neuveville. A la Buvette du Débarcadère, on peut déguster friture ou fondue.

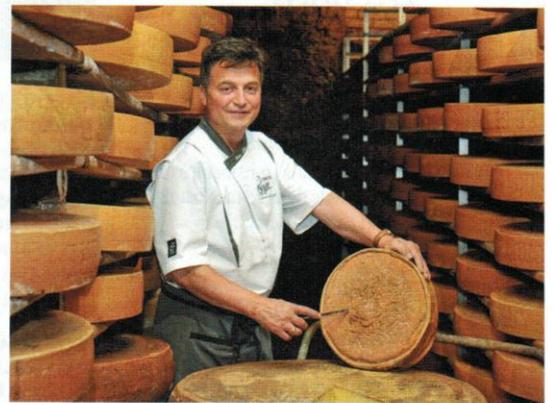


## Et pour la fée verte réhabilitée

Le vignoble borde presque sans interruption les rives, de Biemme à Yverdon. On y cultive depuis des temps immémoriaux le chasselas et le pinot noir. Et de plus en plus de spécialités comme le pinot gris, le chardonnay et le pinot blanc. Au nombre des multiples exploitations viticoles, citons celle de Martin Hubacher et Michaela Gabriel, à Douanne. Ce domaine est un des fleurons de la région. Il accumule les distinctions année après année. «Nous sommes des partisans convaincus du pinot noir, car nos sols calcaires conviennent idéalement à ce cépage», affirme Martin Hubacher, qui gère depuis dix-neuf ans les 5,5 hectares du domaine familial. Qu'à cela ne tienne, en plus du pinot gris et du pinot blanc, ainsi que de son Bene (une coproduction avec Lukas Hasler, à Douanne), il a également planté des cultivars rares sous ces latitudes, comme le saint-laurent et le malbec. «Ils sont recherchés.» La demande de chasselas non filtré a elle aussi nettement augmenté. Les consommateurs choisissent toujours plus les produits régionaux, pour les vins locaux. Ce qui, selon les statistiques de vente de

on vous servira à discrétion saucisse et salade. En revanche, du printemps à l'automne, le caveau et la pergola avec vue sur le lac permettent d'accueillir fêtes de famille et groupes en goguette que l'on réglera de poisson, de plats vignerons et, bien sûr, de vins de la propriété.

Levé l'interdit des autorités, la fameuse fée verte a refait son apparition depuis 2005 dans le Val-de-Travers (et ailleurs). Issue de quatorze plantes (au moins), dont l'anis, le fenouil et le vermouth, l'absinthe fait un retour en force. L'une des plus connues vient de la distillerie Kübler & Wyss/Blackmint, à Môtiers. Pour marquer les 100 ans de son interdiction historique, Yves Kübler, héritier de la société fondée en 1863, a lancé en 2010 une Cuvée du Centenaire. Aujourd'hui essentiellement bue en apéritif, on trouble l'absinthe avec cinq fois son volume d'eau, qu'on fait lentement couler sur un morceau de sucre. Si l'on en boit suffisamment, on se sent ensuite aussi léger qu'une fée en apesanteur. Et on voit peut-être tout en rose, avec ou sans le vert des pâturages jurassiens.



**PIERRE-ALAIN STERCHI élève** quelque 120 variétés de fromages dans sa cave creusée à même le rocher.