

La bonne adresse du Ô

Le Moulin : au carrefour des expériences gustatives

Sur la commune du Cerneux, un parfum de saveurs variées et épicées s'échappe des fourneaux du restaurant du Moulin. Depuis 2025, Diana et Ernesto Gomez Da Silva ont insufflé une nouvelle vie à l'établissement historique. Entre cuisine brésilienne, portugaise et européenne, la cheffe propose une véritable invitation au voyage pour nos papilles. Et ça tombe bien, le voyage commence dès l'ouverture de la porte...



Carte de visite

Qui: Restaurant du Moulin

Où: Le Bas du Cerneux 26, Le Cerneux-Péquignot

Quoi: Restauration brésilienne, portugaise et suisse

La recommandation du chef: Le rodizio

(pièces de viandes rôties à la broche)

Les patrons vous offrent l'apéro !

Lire Le Ô gratuitement est un choix gagnant et « payant » ! Le restaurant du Moulin vous offre un apéritif de bienvenue à votre convenance lors de votre visite. Pour en bénéficier, il suffit de découper ce bon et de le présenter lors de votre prochaine visite.

Par Cédric Dupraz

De l'extérieur, le bâtiment reste discret, presque inchangé avec le temps. Une fois la porte franchie, un tout autre monde se dévoile : l'intérieur se révèle moderne, chaleureux et spacieux. Les tables bien agencées s'inscrivent dans un décor des plus cosy, agrémenté notamment d'une élégante cave murale. À l'extérieur, une charmante terrasse, donnant sur les prairies et les forêts, offre une belle vitrine de nos montagnes neuchâteloises. De quoi ouvrir l'appétit !

Steaks, morue, poulpe, plats végétariens et... rodizio

La carte harmonieuse propose poissons, viandes et autres plats végétariens. En entrée, le traditionnel buffet de salades accompagne les acras de morue, les beignets de crevettes et de viande. Côté plats, steaks, filets de poulet sauce forestière et fondue côtoient la francesinha, le poulpe et d'autres inspirations du jardin de l'Atlantique. Pour les événements, Diana propose également une formule « terre et mer », mêlant 6 viandes et 6 fruits de mer. Les mets sont copieux et généreux. Sa grande spécialité est toutefois le rodizio (« rotation » en brésilien) : des pièces de viandes rôties à la broche, grillées à la perfection. « Nous travaillons bien entendu avec des fournisseurs de la vallée et de la

région », précise Diana, avec un sourire communicateur et solaire.

Les paysages, la tranquillité, la neige

L'établissement met également à l'honneur différents vins du terroir neuchâtelois ainsi que des crus du pays de Vasco de Gama, dont un fameux « Adega de Borba ». Ce qui a attiré le couple, parents du petit Bento, au Cerneux, ce sont « les paysages, la tranquillité et la neige si caractéristiques de la vallée ». Une image qui rappelle la légende des amandiers d'Algarve : celle d'un prince portugais qui, pour redonner le sourire à son épouse venue du Nord et nostalgique de la neige, fit planter des amandiers. Chaque début d'année, les pétales des arbres recouvraient ainsi les champs d'un vaste manteau blanc.

Une expérience gustative étonnante à 1000 mètres d'altitude

Le restaurant du Moulin offre une expérience culinaire cosmopolite dans un lieu authentique. Des touristes s'y arrêtent, étonnés de vivre une telle expérience gustative à plus de 1000 mètres d'altitude. Les habitants de la région ne sont pas en reste : récemment encore, un mariage d'agriculteurs y a été célébré. L'établissement organise également diverses animations dont des karaokés. Les villages des vallées regorgent de trésors, et celui-ci en est un bel exemple.

Situé à l'ouest de la localité, à quelques pas de la frontière française, le restaurant du Moulin vous attend pour un véritable voyage culinaire au cœur de nos montagnes.