

Dans le haut, ça croustille dans la bouche !

Par Cédric Dupraz

Ambassadrices des savoir-faire de la Mère commune, les enseignes horlogères sont connues dans le monde entier. Par ailleurs, certains produits contribuent également à valoriser notre belle région. Comme le rappelle Vincent Matthey, responsable de Tourisme neuchâtelois pour les Montagnes, «les produits du terroir jouent un rôle clé dans le tourisme! Ils permettent aux visiteurs de vivre une expérience authentique qui éveille les cinq sens.» Si côté brassicole – en cette fin de «Dry January» – Le Locle peut se targuer de deux brasseries (celle de la Petite Anglaise et des Brenets), côté panetier, la Mère commune propose quelques produits d'exception aussi.

Les commandes XXL d'un Lausannois

Lionel Blondeau de la Croustille confectionne ainsi deux spécialités «bien de chez nous». Tout d'abord, ses incontournables «boules d'amour» à l'absinthe. Si la ville est à l'origine et dépositaire de la marque, la recette actuelle est le fruit de Lionel. Le boulanger, pâtissier, confiseur, chocolatier et glacier (certifié!) nous le concède:



Lionel et Évelyne Blondeau de la «Croustille». (photo dr)

«La demande dépasse l'offre!» Pour l'anecdote, «un client de Lausanne nous fait une commande deux fois par année! Et ce sont des dizaines de boîtes». De plus, «les touristes, notamment suisse-allemands, affluent depuis quelques années». Pour lui, cet attrait s'explique par la saveur du produit, mais aussi par son prix! Autre produit phare:

son authentique «taillaule»! L'ancien Brévinier et grand amateur du HCC nous confie avoir hérité d'une recette (bien gardée) de feu Claude-Alain Patthey. «Notre taillaule est connue et reconnue loin à la ronde», nous précise Lionel. «J'ai même établi un nouveau record du monde avec une taillaule de 9,50 m de long... Mais celui-ci n'a pas

été homologué», rigole-t-il un peu jaune, couleur taillaule.

«Le brenassier» est dans le four, patience...

D'autres produits du terroir complètent bien entendu l'offre locloise. Du côté des Brenets, le «brenassier», pain proposé par la boulangerie Charmillot, fait également la fierté des habitants de la localité. Cette enseigne, bien connue des habitants des Montagnes, donnera lieu à un prochain article. Bref, comme le rappelle Vincent Matthey, «ces produits deviennent de véritables ambassadeurs de la région, reflétant son identité et son savoir-faire. Ils offrent ainsi aux touristes un lien direct avec le patrimoine local.»

Origines de la taillaule

Selon l'historien Michel Schlup, la taillaule (ou tailliole) neuchâteloise était sans doute un met de luxe et de fête au XVIII^e siècle. Tirant son nom des entailles qui caractérisent sa croûte, la recette de base n'a pas changé: farine, beurre, zeste de citron, sucre, lait et levure. Quant aux «boules d'amour», selon leur fabricant, ce sont 125 kilos de truffes par année, représentant plus 10 000 pièces fabriquées!

Les camps de ski, ça fait soixante ans que ça dure !

Les camps de ski de l'école du Locle ont 60 ans. Ainsi, comme chaque année (ou presque) depuis 1965, les élèves de 8^e, 10^e et 11^e ont dévalé les pentes des stations de Chandolin, Zinal ou encore des Colons. Environ 300 élèves, encadrés par 80 adultes, en ont profité pour apprendre le ski et la vie en communauté. La direction relève que «cette édition 2025 a été très réussie et a ponctué un travail de plusieurs mois».

Par Cédric Dupraz

Au vu du plaisir des élèves et des adultes, cette tradition est faite pour durer. Les classes de 9^e Harmos qui ne partent pas skier bénéficient quant à elles d'une semaine découverte du patrimoine naturel et culturel de la ville. Plusieurs activités sont ainsi données: arts graphiques, ornithologie de la

région, visites des célèbres moulins souterrains du Col-des-Roches et découverte de l'histoire de la localité, notamment UNESCO. Alliant nouvelles technologies et marche à pied, les élèves ont arpenté les rues historiques de la ville: de l'ancienne chocolaterie Klaus à la société Zénith – première manufacture horlogère et industrielle – en passant par la statue du moine défricheur (qui porte le nom de leur collège), l'entreprise Tissot et bien entendu l'hôtel de la Fleur de Lis, lieu de départ de la Révolution neuchâteloise. Tout cela entrecoupé par une journée sportive. Voilà une semaine bien riche en activités qui conclut le premier semestre de formation. La direction «remercie l'ensemble des enseignants et enseignantes, des moniteurs et des collaborateurs qui ont permis cette belle édition».



Basile Rauss, Randy Jarabito, Iago Castro, Daniela Pinto et Eduarda Oliveira (élèves de Lionel Jeanneret). (photo cd)