



« Le Festin neuchâtelois », édition du 12 mars 2023

*Au-delà de la richesse quantitative de ce florilège neuchâtelois...*

## **DES CONVIVES « SOUFLÉS » PAR TANT DE SUBTILITÉ GASTRONOMIQUE !**

**Interview de Nora JACOB,  
patronne du Restaurant *Les Six-Communes*, à Môtiers**

Julien KNOEPFLER

Directeur-gérant et rédacteur en chef de STORICO

[www.storico.ch](http://www.storico.ch)

Dix adresses prestigieuses à travers tout le canton, une croisière sur le lac, un train historique sillonnant le Littoral puis le Val-de-Travers, des centaines de convives au total : c'est peu dire que – en dépit d'un temps un peu maussade à l'heure de l'apéro – cette 13<sup>ème</sup> édition du Festin neuchâtelois aura été une réussite !

Pour notre part, un hasard manifestement bienveillant a voulu que notre rond de serviette nous ait attendu au Restaurant des Six-Communes, à Môtiers. Au terme de huit heures (sic !) passées à table entre extase des papilles et très joyeuse compagnie, « debrief » de fin de banquet avec la maîtresse des lieux, Nora JACOB.

**Merci, chère Nora, de nous accorder quelques instants, au terme de cette riche (et sans doute assez éprouvante !) après-midi !**

C'est avec plaisir ! La pression est bien retombée, désormais...

**En préalable : accepterais-tu de nous dire comment ton mari Joffrey (chef des Six-Communes) et toi-même avez rejoint la dynamique du *Festin neuchâtelois*? Car je ne me trompe pas : c'est bien votre première participation, depuis votre reprise de l'établissement en 2021, au terme de votre expérience thaïlandaise ?**

Oui, effectivement, c'est une grande première. Mais pour nous, comme nouveaux propriétaires ; pas pour les Six-Communes comme telles, en tant qu'adresse emblématique ! C'est en effet le mérite des propriétaires précédents, Pierre-Alain et Marianne ROHRER – actuellement à la tête du Château de Boudry – d'avoir contribué à porter haut l'événement depuis des années : au point d'en faire une vraie institution, ici à Môtiers, à chaque mois de mars !

Pour notre part, nous avions d'emblée en tête de faire de cette date un moment fort de notre agenda annuel. Mais nos débuts sur ce rendez-vous particulier ont été un peu plus compliqués que nous l'aurions souhaité... En effet, quand nous avons repris, la première année, on était en 2021, tu l'as rappelé, soit en pleine pandémie ! Le « Festin neuchâtelois » avait alors été imaginé sous la forme d'une édition en ligne. C'était très méritoire de la part des organisateurs, mais évidemment pas idéal pour une première participation à l'expérience.

Un an plus tard, l'édition de 2022 se présentait sous de bien meilleurs auspices, au niveau sanitaire ; mais dans ce cas-là, c'est notre vie de famille qui a fait des siennes, si je puis dire ! Je devais en effet accoucher de notre deuxième le 17 mars alors que le « Festin » se tenait le 13 ! Autant dire qu'on n'a pas pris le risque, là non plus...

Donc aujourd'hui, sous l'effet des circonstances, c'est bel et bien notre première !

**Et donc : j'ai le plaisir de vous annoncer très officiellement, à Joffrey et à toi, que c'était une première admirablement réussie !**

Ah vraiment ?! C'est gentil, merci !

Non, blague à part : on est content. Il est vrai que c'était une grosse pression. Parce que – je l'ai dit - nos prédécesseurs étaient très connus pour ça. Donc oui, c'était un vrai challenge pour nous de reprendre le flambeau, on ne va pas se mentir...

Ceci précisé, on a fait quand même un peu comme on l'a senti, dans le cadre des lignes directrices.

**Tu nous préciserais un peu la nature de ces lignes directrices, justement ?**

Par exemple, il fallait au minimum huit personnes par table. Étaient aussi requis le fait qu'il y ait cinq services (ou plus), ou que ce soit servi sur plat.

Mais les exigences formulées concernaient aussi les produits, bien sûr : il y a une série d'aliments qui sont imposés dans la charte.

**« Imposés », dis-tu ; mais avec quel degré de précision ?**

Par exemple le saucisson neuchâtelois IGP, l'Œil-de-Perdrix... Ce sont des incontournables ! Sur ces points, on a clairement un cahier des charges.

Mais dans ce cadre, je le disais, on s'est autorisé à faire ce qu'on voulait. Et on est contents de ces choix et du résultat, c'est vrai !

**Excellent !**

**Mais donc, si on revient sur le menu, étape par étape... Je le ressors ? Mais non, suis-je bête : tu le connais par cœur, évidemment !**

Oui, je pense que je me souviens quand même des grandes lignes !

Dans les produits obligatoires, il y avait le saucisson neuchâtelois IGP et l'Œil-de-perdrix, je l'ai dit à l'instant, mais aussi le Non Filtré, l'absinthe, le chocolat, le Gruyère neuchâtelois AOP, le poisson du lac ou des rivières...

Ceci précisé, il était laissé à notre latitude de déterminer si l'appellation « Œil-de-perdrix » ou « Pinot Noir » apparaîtrait plutôt en boisson ou dans une recette. Dans notre cas, le premier a été proposé à l'apéritif, comme tu l'as constaté ; tandis que le pinot, lui, a été « placé » dans la sauce qui accompagnait la selle d'agneau...

Après, il y a des plats un peu traditionnels de ce « Festin », comme le bouillon à l'os à moëlle ou la soupe à l'oignon. Pour sacrifier à ces habitudes, on a forcément repris les menus des éditions antérieures, histoire de ne pas manquer trop de ces « monuments » ...

**En termes de produits locaux, je me demandais : au-delà de ces quelques « vaches sacrées » de la cuisine neuchâteloise (si je puis employer cette expression rappelant votre périple asiatique !) ; avez-vous aussi eu une démarche plus exploratoire, destinée à promouvoir des productions un peu plus « émergentes », on dira ?**

Oui, certainement ! Par exemple, est arrivé un moment où il a fallu chercher des accompagnements. Dans ce contexte, on a opté très volontiers pour les fameuses lentilles bio du Val-de-Ruz ; on s'est dit que ça conviendrait très bien ! De façon générale, on s'est adapté, en misant sur ces produits bio ou locaux autant que possible.

Je dis « autant que possible », parce que c'est une logique de compromis, indéniablement. Nous, on adore parier sur le non-traité et le régional, mais il est clair que ça implique un (gros) coût ! Donc, il faut toujours combiner un peu, histoire que ça reste équilibré à tous les niveaux...

Mais oui, de manière générale, il est clair que c'est intéressant, comme expérience. Cette nécessité de nous tenir à ce fameux cahier des charges nous a amenés à découvrir de nouveaux producteurs, notamment, qu'on n'aurait peut-être pas connus - ou pas connus si tôt - en l'absence du « prétexte » constitué par cet événement tout entier dédié au terroir neuchâtelois. Par ailleurs, ça nous a amenés à retravailler des produits déjà connus, parfois même des produits qu'on a carrément à la carte...

**C'est le cas du soufflé à l'absinthe ?**

Le soufflé, c'est un peu différent : on l'a à la carte comme tel. C'est même la spécialité de la maison ! On le propose en portions individuelles, dans ce cas. Moulées dans de petits pots en terre cuite ; ça a énormément de succès !

S'agissant de ce soufflé, il y a effectivement un phénomène de reconception, si on veut ; mais dans ce cas, ce fut indépendant du « Festin neuchâtelois ». Il faut savoir ainsi que ce dessert à l'absinthe, c'est originellement – on a tous en tête la fameuse « affaire François MITTERAND », au Palais DuPeyrou, en 1983 - un parfait glacé. Donc le terme de « soufflé » est en réalité impropre, ainsi appliqué à un dessert givré. Or, à sa manière, Joffrey aime que les mots ne soient pas galvaudés, qu'ils désignent effectivement ce qu'ils évoquent ! Il a donc décrété qu'il revisiterait le dessert en version chaude, sous la forme d'un authentique... soufflé ! Et donc, on n'a pas eu le choix : on a fait son soufflé !

**Mais il faut être de bon compte : l'idée a beau résulter d'un léger caprice de sa part, c'est un authentique régal !**

Ah oui, pour le coup, on ne pourrait plus l'enlever de la carte sans provoquer une émeute ! C'est devenu un « must » des Six-Communes, un plat-signature... Le fameux « soufflé à l'absinthe de Môtiers », comme on l'appelle même parfois, de façon pour ainsi dire générique !

**Magnifique !**

**Mais je reviens à notre « Festin neuchâtelois » ... Au niveau de la participation des convives, comment ça s'est mis en place, en pratique ?**

On savait d'emblée qu'il y aurait beaucoup de demande. Mais à un moment donné, on a dû dire à *GastroNeuchâtel* combien de personnes on accueillerait ce jour-là.

**A ce titre, on vous sait gré, comme participants, d'avoir mis une jauge plutôt modeste. C'était très agréable, pour le coup, pas du tout assourdissant, et sans attente déraisonnable, au contraire de certains événements très largement ouverts de ce genre...**

Oui, je crois que c'était bien ainsi...

Comme c'était la première édition, on a voulu miser sur la qualité en priorité, plutôt que sur le nombre. Mais il est clair qu'on a reçu beaucoup de coups de fil ; on aurait pu faire plus de couverts...

En fait, ce qu'il faut bien garder en tête, c'est que, dès lors qu'on fait tout « maison », il y a une semaine de mise en place. Ça nous a donc conduits à passer les commandes dimanche dernier. Ensuite, c'était fini : plus question d'ouvrir davantage !

**Et pour une prochaine année ?**

Laisse-nous d'abord récupérer, hein !

Non, mais plus sérieusement : pour une prochaine année... On va peut-être augmenter à la marge, s'il y a de la demande. Mais en même temps, on n'aimerait pas que ça devienne une « foire », effectivement...

**Vous avez tellement raison !**

**Ceci étant - et quel que soit le nombre futur : sur base de ce qu'on vient de vivre, je ne doute pas que ça sera une véritable « success story », votre participation aux prochaines éditions de ce « Festin » !**

C'est gentil, merci ! Oui, on est optimistes...

**Merci à toi ! Et bravo encore, chère Nora !**

Merci Julien !