

CONCOURS NEUCHATEL AMUSE-BOUCHE : 2^{ème} édition

Le Concours Neuchâtel Amuse-bouche s'est déroulé hier soir au Mycorama à Cernier devant un parterre de 80 personnes représentant des entreprises privées et des entités publiques ou parapubliques de notre canton. Les lauréats ont été désignés à l'issue de la dégustation faite par un jury de professionnels et de passionnés des métiers de la bouche. Ils reçoivent chacun des bons de commandes pour des apéritifs à livrer en 2017 par les partenaires du concours.

Le concours amuse-bouche

Le concours a été organisé dans le but de valoriser et de favoriser les produits locaux et de saison et de donner l'occasion aux acteurs des métiers de la bouche, pouvant fournir des buffets pour apéritifs avec des produits régionaux de saison, de mieux se faire connaître des entreprises et autorités publiques. Il est organisé pour la deuxième fois cette année avec comme nouveauté une catégorie supplémentaire "Plats froids", régulièrement demandée sur le marché.

Les organisateurs

Le concours est organisé par un ensemble de partenaires neuchâtelois : Bio-Neuchâtel, la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture (CNAV), Gastro-Neuchâtel, le Groupe de travail AgriVert (Les Verts), le Service de l'agriculture par Evologia et Neuchâtel Vins et Terroir qui préside le Concours.

Les traiteurs

Huit traiteurs s'étaient inscrits au Concours Neuchâtel Amuse-bouche, dont 5 participaient à la catégorie " Plat froid", 5 à la catégorie "Petit apéritif" et 4 à celle d' "Apéritif dînatoire". A l'issue de la dégustation par le jury, les traiteurs ont pu présenter le meilleur de leur travail au public présent, invité également à déguster et à voter pour le prix "Coup de cœur du public".

Les prix

Des diplômes d'or, d'argent et de bronze sont décernés dans chaque catégorie pour autant que les points soient atteints. Cette année, 9 diplômes ont été remis et le public a pu désigner son coup de cœur! Tous les lauréats ont reçu des bons de commandes chez des entreprises privées, des entités publiques ou parapubliques de notre canton à faire valoir sur 2017.

Résultats

Catégorie "Plat froid"

Diplôme d'Or	Fromagerie les Martels, Les Ponts-de-Martel
Diplôme d'Argent	Cinq Sens, Fontaines
Diplôme de bronze	Les Fermières de l'Orée des Joux, La Chaux-du-Milieu

Catégorie "Petit apéritif"

Diplôme d'Or	Cinq Sens, Fontaines
Diplôme d'Argent	Plaisirs et Saveurs Artisal, Boudry
Diplôme de bronze	-

Catégorie "Apéritif dînatoire"

Diplôme d'Or	Cinq Sens, Fontaines
Diplôme d'Argent	-
Diplôme de bronze	L'Aubier, Montezillon / Plaisirs et Saveurs Artisal, Boudry / Hôtel Restaurant de La Croix-Blanche, Cressier

Catégorie "Coup de cœur du public"

La Délicieuse, Neuchâtel

Contact :

Neuchâtel Vins et Terroir

Directrice: Violaine Blétry-de Montmollin

Route de l'Aurore 4

2053 Cernier

T +41 (0) 32 889 42 15

F +41 (0) 32 889 36 39

www.neuchatel-vins-terroir.ch

nvt@ne.ch

Concours Neuchâtel Amuse-bouche

www.amusebouche-regionaux.ch