



Des bonnes choses déclinées en salé et sucré: Patrick Schneider et son sandwich Asaineda, et Valérie Henchoz avec un coffret de ses chocolats aux fines fleurs des marais des Ponts!

DAVID MARCHON ET LUCAS VUITEL

GASTRONOMIE ET TERROIR Valérie Henchoz, des Ponts-de-Martel, et Patrick Schneider, de La Chaux-de-Fonds, couronnés ce week-end à Bulle lors du Swiss Bakery Trophy.

Les Montagnons sont de fins gourmets

CLAIRE-LISE DROZ

Il faut réhabiliter l'image du pain, «il ne fait pas forcément grossir!» Patrick Schneider et sa femme Marianne, qui tiennent depuis 19 ans la pâtisserie-confiserie Schneider sur la place du Marché, à La Chaux-de-Fonds, ont imaginé un sandwich spécial qui a valu à Patrick Schneider d'être le lauréat du concours «Snack=sain» lors du Swiss Bakery Trophy, ce week-end à Bulle, dans le cadre du Salon suisse des goûts et terroirs (notre édition de lundi).

Pas trop de sel

Cette spécialité qu'on peut trouver chez Schneider dès aujourd'hui se nomme sandwich Asaineda, jeu de mots sur le nom de la farine employée. Il a l'air effectivement très goûteux. C'est-à-dire un pain au levain aux graines «que j'ai inventé spécialement pour ce concours» avec du thon fumé, de l'avocat, de l'huile d'olive vierge aux deux citrons et thym, de la salade de laitue et de la coriandre. Tout cela riche en acides gras oméga, vitamines, fibres, bêta-carotène, antioxydant... Et pas trop riche en sel. «Il a fallu trouver quelque chose d'original, par exemple tartiner avec de l'huile d'olive plutôt que du beurre, et mettre une autre garniture que les éternels salami ou saumon.

Et moi, je suis un grand amateur de thon!»

Patrick Schneider, qui a déjà récolté maintes distinctions au cours de sa carrière bien qu'il ne s'en vante pas, fait partie du comité directeur de l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs (ARABPC).

Une «quinzaine saine»

Surfant sur la tendance «san-

té» en matière d'alimentation, l'association a eu l'idée d'organiser une «quinzaine saine» où «chaque membre pourra créer différents produits, que ce soit en boulangerie ou en confiserie. On laisse carte blanche». C'est tout nouveau: cette quinzaine aura lieu en mai prochain dans toute la Suisse romande. Elle a été «lancée» à Bulle par le concours «Snack=sain».

Le snack surfe sur une vague

porteuse. «Les gens ont moins le temps de manger.» Et le pain mérite une meilleure image de marque que celle qu'on a parfois tendance à lui associer. D'autant que, maintenant, «il y a du pain pour tout le monde, des inconditionnels de la baguette à celui qui aime le pain complet».

D'ailleurs, le règlement du concours «Snack=sain» stipulait que le pain était l'ingrédient

principal: il devait être le support de la garniture du snack et pas un accompagnement!

A préciser que le jury comprenait entre autres membres un diététicien-nutritionniste.

C'est la deuxième fois que Patrick Schneider participe au Swiss Bakery Trophy. Lors de sa première participation, il avait présenté quatre produits qui lui avaient valu quatre médailles. ◉

Des pralinés aux petites fleurs des marais

Valérie Henchoz, des Ponts-de-Martel, a obtenu le maximum de points de tous les confiseurs neuchâtelois pour sa Crème renversante lors du Swiss Bakery Trophy, ce week-end à Bulle. Elle y présentait une dizaine de produits. Celui sur lequel elle a le plus travaillé, ce sont des pralinés aux fleurs des marais des Ponts-de-Martel: reine-des-prés, bourgeon de sapin, serpolet (du thym sauvage). Des fleurs qu'elle avait cueillies ce printemps déjà, et qu'elle a traitées avec brucelles et minutie horlogère. Un vrai travail d'orfèvrerie.

On peut trouver ces pralinés, en coffret, dans le Bar à chocolat que Valérie Henchoz a ouvert en février dernier au centre-ville. Parmi une quantité d'autres spécialités, puisque Valérie Henchoz, c'est «Madame caramels et chocolats». Sa Crème renversante, marque créée en 2007, lui a déjà valu 14 médailles aux concours suisses des produits du terroir. Et ses créations



Reine-des-prés, bourgeon de sapin, serpolet: les trois saveurs des pralinés de Valérie Henchoz qui ont séduit le jury. LUCAS VUITEL

font boule de neige jusqu'en Suisse alémanique. Quelques exemples: des caramels au lait de chèvre, ce qui l'a fait courir jusqu'au fin fond du Jura pour trouver du beurre au lait de chèvre nécessaire à l'onctuosité de ces délices (mais inutile de songer à en acheter, le producteur ne vend pas!) «C'est intéressant pour les gens qui n'aiment pas le lait de vache, et puis j'adore les chèvres! Avant, on faisait du fromage de chèvre.» Autre exemple: des caramels à la bière des Franches-Montagnes, plus précisément l'Abbaye de Saint-Bon-Chien, «on a fait beaucoup d'essais, mais c'est celle-là qui se mariait le mieux avec le caramel».

Le produit phare, ce sont les caramels au sel des Alpes (des mines de sel de Bex), au goût carrément addictif. Finalement, ses créations, «c'est la richesse de notre terroir et la diversité des épices et du chocolat grand cru d'autres continents». ◉

ÉCONOMIE

Tornos bien parti pour retrouver l'équilibre en 2014

Deux ans après sa réorientation stratégique opérée dans la douleur à l'automne 2012, Tornos poursuit sa mue et son assainissement, comme en témoignent ses résultats pour les neuf premiers mois de l'année que le groupe prévôtois a dévoilés hier. Les entrées de commandes ont atteint 148,8 millions de francs, en hausse de 28,7% par rapport à la même période de l'an dernier.

«Notre machine MultiSwiss a notamment fait de meilleurs résultats qu'attendus, et la SwissNano suscite un vif intérêt à l'étranger, notamment dans la branche du médical», a souligné Luc Widmer, directeur financier (CFO). Quant aux produits multibrosches, ils ne sont pas en reste.

Si la hausse des entrées de commandes est réjouissante, le principal défi pour Tornos est d'y répondre au niveau de la production, a admis Luc Widmer. Et pour y parvenir, conformément à son plan stratégique, le groupe a choisi d'améliorer encore l'efficacité de sa production à l'interne, de recourir à du personnel temporaire et de s'appuyer sur un réseau de sous-traitants triés sur le volet pour la fabrication de composants.

Flexibilité

«Cela nous permet de répondre de manière flexible aux fluctuations de la demande sans augmenter nos propres effectifs, et d'éviter ainsi de retomber dans le piège des coûts fixes», a-t-il commenté. Et de préciser que l'engagement de travailleurs au bénéfice d'un contrat à durée indéterminée ne concerne désormais plus que les postes dits stratégiques.

Malgré ces mesures, Tornos n'a toutefois pas été en mesure de répondre entièrement à la hausse de la demande. Résultat: après les neuf premiers mois de 2014, le groupe a certes vu son chiffre d'affaires augmenter de près de 23%, à 126,3 millions, mais son résultat d'exploitation (Ebit) affiche néanmoins un résultat légèrement négatif de 0,8 million de francs, ainsi qu'une perte nette de 0,8 million. «En comparaison avec la même période de 2013, le résultat opérationnel s'est toutefois amélioré de 14 millions», a tenu à préciser Luc Widmer.

A la fin juin, le groupe Tornos employait au total 570 collaborateurs, dont 380 sur le site de Moutier. Chez Almac SA à La Chaux-de-Fonds, une entité du groupe, on dénombrait 27 collaborateurs fin octobre. ◉ POU - RÉD - ATS

PUBLICITÉ



En novembre, promotion sur les portions! à la boutique de l'usine

10%

La Boutique Café est ouverte du lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 13h15 à 17h30.

LA SEMEUSE S.A.
Paysans-Horlogers 1
La Chaux-de-Fonds
Tél. + 41 32 926 44 88
www.lasemeuse.ch

La Boutique Café

LA SEMEUSE

