



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Succès pour La Semaine du Goût

Jeudi 21 septembre 2006 : 8h30

L'activité est calme à la Boulangerie Chez Jean-Pierre à Courtelary. Les pains, pâtisseries et confiseries confectionnés la veille et pendant la nuit attendent dans la vitrine les gourmands. Dans le « laboratoire », il ne reste que quelques employés qui vaquent à leur occupation.

Mais ce relatif calme est bientôt rompu par l'arrivée d'enfants. Une classe de l'école de Courtelary vient en effet visiter les lieux. Durant cette matinée, environ 130 élèves vont se succéder pour découvrir la fabrication du pain, l'initiative a été mise en place dans le cadre de la Semaine du Goût 2006.

En guise de bienvenue, chaque élève reçoit un croissant. Messieurs Leuenberger (boulangier et propriétaire de la boulangerie) et Beuchat (Grand Maître de la Confrérie des chevaliers du bon pain pour le Jura et le Jura bernois) se lancent dans les explications : « *Comment réaliser un bon pain ?* ». « *Les ingrédients (farine, levure...)* » et « *la cuisson* » sont les réponses qui viennent rapidement à l'esprit des enfants. « *Mais le pétrissage et la conduite de la pâte (moment entre lequel la pâte est sortie du pétrin et celui ou elle est mise au four) sont tout aussi importants* ».

Après ces explications théoriques, il s'agit de passer à la dégustation. Avant tout, il faut écouter les conseils des spécialistes pour déguster le pain : ne prendre que la mie, la croûte modifie le goût, il faut aussi sentir le pain... Les enfants ont alors la possibilité de goûter 6 pains différents :

- Un pain avec une pâte directement mise au four (odeur de farine)
- Un pain avec une pâte fermentée 2 heures et mise au four
- Un pain paillasse (24 heures de fermentation)
- Un pain paysan (« *l'eau est remplacé par du lait des vaches de Courtelary* »)
- Un pain noir
- Un pain complet (avec des céréales broyées)

La visite se poursuit par une dégustation deux chocolats : un réalisé avec la graisse végétale et un avec du beurre de cacao. Il s'agissait ici de bien faire la différence entre la qualité de ces deux produits.

Et pour terminer, c'est le jeu des questions réponses. Les intérêts divergent : un ado veut « *savoir si la boulangerie peut prendre des apprentis ?* », « *oui, mais attention les conditions de travail sont parfois exigeantes mais nous avons un merveilleux métier* » et un petit bambin veut savoir « *pourquoi vous faites du chocolat à la boulangerie ?* », « *pour diversifier l'assortiment, pour garnir des pâtisseries, pour confectionner des desserts et pralinés...* ».

De plus, durant cette Semaine du Goût à Chasseral, plusieurs autres classes ont visité les fromageries Au Plateau du fromage à Villeret, Fromagerie du Noirmont et Spielhofer SA à Saint-Imier et le Bison Ranch aux Prés d'Orvin.

Plus de **210** enfants ont donc participé aux visites mises en place par les partenaires de l'Interprofession de la Tête de Moine AOC et du Parc régional Chasseral.

En marge de ces événements, le restaurant L'Ecole est finie à La Neuveville a organisé une Ascension gourmande de Chasseral qui a séduit un large public.

Pour plus d'informations :
Association Parc régional Chasseral
Guillaume Davot
Case postale 219 - Place de la Gare 2
CH - 2610 Saint-Imier
Tél. +41 (0)32 942 39 49 - Fax +41 (0)32 942 39 43
info@parcchasseral.ch - www.parcchasseral.ch

