

UN CHEF, UN PRODUIT, UN PRODUCTEUR



UN CHEF : MARC STREBEL

EN BREF

Marc Streb est aux commandes de la cuisine de La Maison du Village depuis trois ans. Il propose une cuisine contemporaine et créative composée uniquement de produits frais.

L'ÉTABLISSEMENT

Le restaurant est situé au cœur du village pittoresque de Sauges, dans le Canton de Neuchâtel. En été, la terrasse qui surplombe le lac offre une vue imprenable sur les Alpes.



Terrasse du restaurant La Maison du Village

LE CHOIX DU PRODUIT

Accordant une grande importance à la qualité du produit, Marc Streb a choisi de mettre en avant une spécialité élaborée dans le village d'à côté, le boudin séché de cochon laineux de Vaumarcus.

1 PRODUIT : LE BOUDIN SÉCHÉ DE COCHON LAINEUX

EN BREF

Un boudin réalisé à partir de porc laineux qui est séché puis affiné en cave par les frères Alcala. Cette spécialité offre une texture crémeuse avec des saveurs complexes et laisse en bouche un goût de caramel.



Un cochon laineux

LA RECETTE DE MARC STREBEL



BOUDIN SÉCHÉ, PANAIS & CAFÉ

Dresser des fines tranches de boudin séché légèrement chauffé sur une purée de panais. Accompagner le plat de petits panais rôtis. Napper avec une sauce aux grains de café et poudre d'acacia.

mier temps étaient réservées aux amis et à la famille. Jusqu'en 2010, ils occupent tous les deux des postes de cadres dans des entreprises multinationales sans rapport avec leur activité actuelle. En 2011, ils décident cependant de vivre pleinement leur passion et créent la société Jural, Alcala Frères.

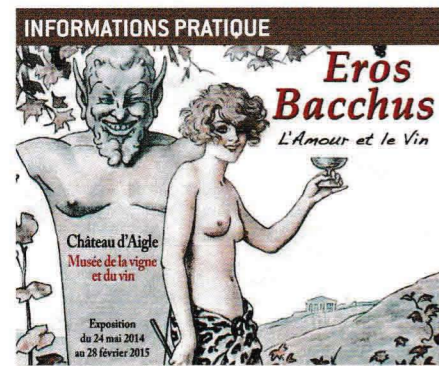
LA VISION DE LEUR MÉTIER

L'élaboration de produits nobles, façonnés par la main de l'homme avec patience et savoir-faire, voilà pour les deux frères ce qui fait de leur travail un métier magique et passionnant.

LEUR RENCONTRE AVEC UN CHEF : MARC STREBEL

« Marc Streb est un chef passionné et créatif à la recherche de produits authentiques. C'est donc tout naturellement que nos chemins se sont croisés », rapportent les deux frères, qui sont ravis de lui confier leurs produits « qu'il sait mettre en scène et sublimer de façon extraordinaire. »

EXPOSITION



INFORMATIONS PRATIQUES
Eros Bacchus
L'Amour et le Vin
 Château d'Aigle
 Musée de la vigne et du vin
 Exposition du 24 mai 2014 au 28 février 2015

ENTRÉE

Adulte : CHF 11.- / Etudiants-AVS : CHF 9.- / Enfant : CHF 5.-

HORAIRE D'OUVERTURE DU CHÂTEAU

Ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 17h.

CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS

Château d'Aigle
 Place du Château 1 - 1860 Aigle
 Nicolas Isoz : +41 79 842 38 35
 info@chateauaigle.ch
 www.chateauaigle.ch

AMOUR ET VIN AU CHÂTEAU D'AIGLE

EN MARGE DE L'EXPOSITION EROS BACCHUS, LE CHÂTEAU D'AIGLE PROPOSE UNE CONFÉRENCE « AMOUR ET VIN, AMOUR DU VIN, AMOUR DIVIN » - LA PUISSANCE DE DIONYSOS ENTRE IMAGINAIRE POPULAIRE ET RÉALITÉ RITUELLE, A EU LIEU LE VENDREDI 30 JANVIER.

Dionysos – ou Bacchus – est bien connu comme Dieu du vin et métaphore des effets puissants du divin breuvage. Dionysos libère les hommes des soucis quotidiens, se fait moteur d'inspiration poétique et entraîne dans son cortège toute une chaîne de plaisirs dont Aphrodite est loin d'être absente. La conférence était présentée par Anne-Françoise Jaccottet, Archéologue à l'Université de Genève et a été suivie d'un apéritif érotico-bachique. L'exposition temporaire Eros Bacchus « L'Amour et le Vin » peut se visiter jusqu'au 1^{er} mars dans la Tour Carrée et le Chemin de ronde du Château d'Aigle. Avec Eros Bacchus, le Château d'Aigle, en collaboration avec la Fondation F.I.N.A.L.E. propose un parcours ludique

et culturel, badin et savant, à la découverte des plaisirs du boire et des méandres du désir : une approche épiciurienne pour illustrer les plaisirs d'ici bas. L'exposition est articulée autour d'une riche sélection d'œuvres d'arts du passé (peintures, sculptures, gravures, tapisseries,...). Elle présente de nombreux objets issus des arts populaires (bouteilles, tire-bouchons, dessins,...), des cartes postales, ainsi que des ex-libris et des étiquettes de vin singulières. Structurée en chapitres, l'exposition prend en compte la vaste panoplie des expressions autour du vin (robe, cuisse, bouquet,...), l'éventail des chansons à boire, et propose un choix d'extraits de films godelyants!

COM/HORECA

RESTAURANT LA MAISON DU VILLAGE



CONTACT

Rue de la Fontanette 41
 2024 St-Aubin-Sauges
 +41 32 835 32 72
 info@maisonduvillage.ch
 www.maisonduvillage.ch

1 PRODUCTEUR : LES FRÈRES ALCALA

EN BREF

Tomas & Eleuterio Alcala sont deux frères neuchâtelois d'origine espagnole. Venue en Suisse dans les années 60, la famille Alcala a apporté avec elle un savoir-faire traditionnel et unique dans l'élaboration du jambon cru d'excellence ainsi que des spécialités à partir de leurs porcs noirs & porcs blancs.

PARCOURS

Leur père ayant décidé de prendre une retraite bien mérité en Espagne en 1995, les deux frères décident de perpétuer la tradition familiale. Fruit d'un hobby, les quelques pièces élaborées dans un pre-



Les frères Alcala, producteurs

CONSEILS, ASTUCES & ACTUALITÉ

- + Le boudin Jural s'accorde particulièrement bien avec un Oeil-de-Perdrix de Neuchâtel.
- + Vous pouvez également servir le boudin Jural à l'apéritif ou en entrée en composant une ardoise avec différents produits Jural tels que jambons Pata Blanca et Pata Negra, chorizo, filet séché, cou mignon et autres merveilles élaborées au rythme des saisons.
- + Pour mieux apprécier les saveurs des produits Jural, nous vous conseillons de les consommer à température ambiante, jamais froids. Pensez à leurs donner le temps d'exprimer, comme un bon vin ou un bon fromage, la puissance de leurs arômes.



CONTACT

Tomas & Eleuterio Alcala
 Petit-Clos 1
 2028 Vaumarcus
 +41 32 535 63 03
 info@jural.ch
 www.jural.ch