

L'EXPRESS arc PRESSE

FEUILLE D'AVIS DE NEUCHÂTEL, FONDÉ LE 2 OCTOBRE 1738

VENDREDI 30 MARS 2012 | www.arcinfo.ch | N° 75 | CHF 2.50 | J.A. - 2002 NEUCHÂTEL



L'ÉDITO

NICOLAS WILLEMIN
nwillemin@lexpress.ch

Six mois pour convaincre

D'ici au 23 septembre, il reste un peu moins de six mois. Six mois pour convaincre les électeurs neuchâtelois de la nécessité d'investir près d'un milliard de francs dans la réalisation d'un ambitieux réseau cantonal de transport public. Un réseau qui aura tout son sens avec sa colonne vertébrale, le Transrun, une liaison rapide qui mettra La Chaux-de-Fonds à 14 minutes de Neuchâtel.

Le Conseil d'Etat a tenu compte des premières réactions pour adapter son projet du 18 janvier. En particulier sur la participation des communes. La question financière n'est certes pas gommée par cette nouvelle mouture - la facture globale du projet reste toujours la même -, mais le RER ne va pas être sacrifié sur l'autel du sempiternel problème de la répartition des charges entre Etat et communes.

On l'a déjà dit dans ces colonnes et on le redira encore d'ici le 23 septembre, le projet de RER neuchâtelois nous semble particulièrement important pour l'avenir du canton. Certes, il est coûteux, mais les enjeux cruciaux qu'il porte sont à la hauteur de l'investissement. Pas question donc d'entrer dans des calculs d'épiciers sur les conséquences à court ou moyen terme de son financement.

Il s'agit d'un projet qui permettra à tout le canton de s'intégrer de plain-pied au cœur d'une région en lien direct avec l'Arc lémanique, le Mittelland alémanique, les grandes villes de Berne, Bâle ou Zurich et bien sûr nos voisins français de la Franche-Comté. Sans ce RER, le Littoral neuchâtelois risque de n'être bientôt plus qu'une banlieue résidentielle de Berne, Lausanne ou Genève et les Montagnes de se retrouver en périphérie de la périphérie.

Le RER permet désormais de considérer le canton comme une véritable agglomération où l'on passe d'un endroit à l'autre en quelques minutes. Encore mieux que le M2 lausannois, considéré comme une réussite en matière de transport public. En novembre 2002, plus de 60% des Vaudois acceptaient de payer près de 600 millions de francs pour cette ligne de métro à travers Lausanne. Le coût final de la construction a été inférieur à ce qui était prévu au départ. Aujourd'hui, de Payerne à Rougemont et de Sainte-Croix à Nyon, les Vaudois dans leur ensemble profitent de cette liaison, certes purement urbaine, mais qui leur permet d'atteindre facilement différents équipements importants disséminés dans la capitale cantonale.

Le rapport sur le RER a été revu et corrigé

RER/TRANSRUN Après consultation, le Conseil d'Etat a dévoilé hier son rapport final «Agglomération et RER neuchâtelois».

FINANCEMENT La répartition du coût entre le canton et les communes est modifiée, mais la votation populaire n'est pas reportée.

BUS Le Conseil d'Etat envisage de créer une ligne de bus entre Corcelles et la gare de Neuchâtel, à la place de la ligne de train. **PAGE 3**

Les cochons laineux font un jambon d'exception



DAVID MARCHON

VAUMARCUS Tomas et Eleuterio Alcala, frères neuchâtelois d'origine espagnole, élèvent des cochons laineux à la Béroche. Ces deux passionnés produisent du jambon pata negra séché et affiné dans une ancienne bâtisse. Rencontre. **PAGE 7**



ARCHIVES DAVID MARCHON

NEUCHÂTEL
Bientôt un abonnement anti-tags

PAGE 8

CONSOMMATION
Haro sur la concurrence déloyale!

PAGE 18

VOLLEYBALL
Après son coach, le NUC perd trois joueuses

PAGE 25

MÉTÉO DU JOUR

pied du Jura à 1000m

6° 16°	4° 11°

SOMMAIRE

Feuilleton, BD	PAGE 14
Cinéma	PAGE 15
Télévision	PAGE 29
Carnet	PAGES 30-31

PUBLICITÉ

Ce lundi, ouverture exceptionnelle du centre à 8h30*

* Ouverture de Coop à 8h00

www.maladierecentre.ch
50 commerces et services

la maladiere centre
neuchâtel



9 771660 745006 5 0 0 13

TRADITION Deux frères passionnés élèvent des cochons laineux hironnelles.

Pata negra produit à Vaumarcus

BASILE WEBER

Une trentaine de cochons laineux s'ébattent dans cinq enclos au-dessus du camp de Vaumarcus, avec une vue superbe sur le lac.

«Nous les séparons selon leur taille car sinon les gros mangeraient tout!», explique Tomas Alcala. «Il ne faut pas trop les nourrir, sinon vous en faites des sumos! Ils mangent deux fois par jour.»

Munis de seaux, les frères Tomas et Eleuterio Alcala, Neuchâtelois d'origine espagnole, viennent nourrir leurs porcs – appelés hironnelles car leur ventre est blanc et leur dos noir –, qui se ruent sur les granulés. «On leur donne 70% de céréales et 30% de fruits et légumes de saison. Des pommes de terre, betteraves, tomates ou pommes... Leur donner de bons aliments permet d'obtenir des graisses de qualité et pas saturées.»

Le cochon noir est une race autochtone qui existait déjà à l'époque romaine. En Suisse, elle a quasiment disparu au bénéfice du porc blanc dont la croissance est beaucoup plus rapide. Il atteint cent kilos en quatre à cinq mois, alors qu'il faut une année au porc rustique pour afficher 70 kilos...

«Le porc noir, c'est un peu le village d'Astérix!», image Tomas, 48 ans. «Il y a 1,6 million de porcs blancs en Suisse contre un millier de porcs noirs inscrits au livre d'élevage», précise son frère Eleuterio, 40 ans. «On en a une quarantaine. C'est une goutte d'eau...» Si les cochons gros-



Les frères Tomas et Eleuterio Alcala au milieu de leurs jambons affinés avec amour dans leur cave de Vaumarcus. DAVID MARCHON

sissent au bord du lac, la maternité se trouve à la montagne, à Sappel-Dessous, au Val-de-Travers, chez l'agriculteur retraité Eric Amstutz, autre passionné du cochon laineux.

Pour obtenir un pata negra d'exception – patte noire en espagnol –, outre la qualité du cochon, le salage, le séchage et l'affinage re-

viennent une importance particulière. Comme un symbole, les frères Alcala ont trouvé leur bonheur dans une ancienne bâtisse au pied du château de Vaumarcus. «Le nom Alcala signifie la forteresse en arabe», explique Eleuterio.

Les jambons blancs et noirs sont séchés dans le grenier de la maison, construite en 1771, après avoir été salés: «Le sel est un élément clé. Nous avons des taux faibles par rapport aux produits que l'on trouve dans le commerce», souligne le cadet.

«Il faut obtenir un séchage homogène. Il y a une grande perte de poids, d'eau et de graisse. Nous recherchons de grandes différences de

température. Grâce à un séchage dynamique, les arômes apparaissent», explique Tomas. Au sous-sol, une cave fraîche et humide permet l'affinage de la viande.

Une agréable odeur y chatouille les narines. Une centaine de jambons blancs et noirs pendent au plafond. Les premiers sont plus gros. Ils pèsent sept à huit kilos

contre six pour les pata negra, plus fins. De la pancetta est suspendue dans la seconde cave. «C'est notre laboratoire de R & D!», lance l'aîné.

Le jambon blanc est affiné pendant au moins 12 mois contre 18 pour le porc noir, parfois plus.

De la moisissure apparaît sur la viande: «Avec l'humidité, on réveille la flore. C'est mère nature qui fait tout, mais il faut de la discipline et de l'observation», explique Tomas. «C'est comme la croûte du fromage. Ce vert, c'est du pénicillium roqueforti, comme dans le roquefort. On crée des arômes. Il y a quelque chose de magique!», s'enthousiasme Eleuterio.

Du complet-cravate au cochon

Au début de l'année, les frères ont fait le grand saut. Ils ont abandonné leur complet-cravate de cadres de multinationales pour s'adonner à 100% à leur passion.

«Avant, on le faisait entre deux avions!», s'exclame Eleuterio. «On le faisait chez nous, dans notre gale-tas et à la cave comme notre papa quand on était gosses. Aujourd'hui, c'est une deuxième vie! Une passion entre émotion et tradition.» Pour Tomas, l'essentiel est «de partager et de se faire plaisir. On se donne une année. On tirera un bilan après.»

www.jural.ch

«Le porc noir, c'est un peu le village d'Astérix!»

TOMAS ALCALA PRODUCTEUR DE PATA NEGRA À VAUMARCUS

CASTING Jumeaux de Vaumarcus et fillette de Coffrane choisis pour des photos. Trois bambins retenus parmi 600 enfants



Les jumeaux Keith et Ivy Engisch, huit mois, de Vaumarcus. DAVID MARCHON

Parmi plus de 600 enfants, dont onze candidats neuchâtelois, trois ont été sélectionnés par un jury professionnel pour le magazine «Baby book», lors du plus grand casting de mode de Suisse dont la seconde étape s'est déroulée le 24 mars dernier à Villars-sur-Oron (VD). Lou, trois ans, de Coffrane, et les jumeaux Keith et Ivy Engisch, huit mois, de Vaumarcus, participeront à un shooting de cinq jours dans le sud de la

France (notre édition de lundi). «C'est une fierté!», s'exclame ELODIE, la maman de Lou. «Je ne pensais pas que l'on irait jusqu'au bout. On me dit souvent: quelle est belle! On trouve toujours que notre enfant est le plus beau.» Pourquoi avoir inscrit la fillette à un tel casting? «J'aime la mode. J'ai déjà été modèle pour un photographe. J'aime prendre ma fille en photo. On ne la force pas. Elle apprécie. C'est pour le fun!» La maman de Coffrane a dû con-



Lou, trois ans, de Coffrane. RICHARD LEUENBERGER

vaincre le papa: «Mon époux était contre. Il est anti Facebook. Pour lui, la vie privée, c'est la vie privée. Maintenant, il est fier de sa fille.»

A Vaumarcus, Jennifer Engisch a été surprise de la sélection de ses jumeaux. Le papa était là-aussi réticent au départ. «Je les ai inscrits pour participer, pas pour gagner! C'est intéressant de recevoir des photos professionnelles et de passer un moment avec les autres mamans. Le voyage dans le sud de la France est un

bonus. On en profitera pour voyager avec mes parents qui viennent de Californie ce week-end.»

La maman d'origine californienne explique que ce genre de casting pour enfants y est fréquent. Que répond-elle aux voix qui s'élèvent contre des photos de bébés de huit mois? «Je ne pousse pas mes enfants. Il ne faut pas vouloir qu'ils soient des stars. Il ne faut pas exagérer. Je refuserais un concours où ils seraient maquillés!»

«Un outil de production magique»

A la tête de leur entreprise Jural, les frères Alcala peinent à satisfaire la demande des bonnes tables et épicerie fines qu'ils fournissent. Le bouche à oreille fait merveille. Ils misent sur la qualité: «Nous voulons garder un marché de niche en augmentant la qualité. Nous tenons aux méthodes traditionnelles», souligne Eleuterio. «Nous avons un outil de production magique. Nous avons fait 500 pièces cet hiver. On devrait

arriver à un millier. Nous voulons proposer des produits exceptionnels», ajoute Tomas. La saucisse pata negra qu'ils viennent de mettre au point a connu un immense succès: «Nous avons été dévalisés!» La production se compose de 80% de cochons blancs sélectionnés auprès de producteurs locaux et de 20% de porcs noirs provenant de leur élevage. Le prix du kilo oscille entre 100 et 230 francs.

JUSTICE

Le trafiquant refait surface

Il avait fui avant la sentence. Le trafiquant qui avaient, avec deux compères, importé depuis le Benelux 110 kilos de marijuana avant de les revendre entre Pe-seux, Corcelles et La Chaux-de-Fonds (notre édition d'hier), est de retour. «Il a réintégré, de son plein gré, l'établissement de Pontareuse depuis ce matin», précisait

hier soir son avocat Jean-Claude Schweitzer.

La Cour criminelle de Neuchâtel avait prononcé mardi une peine de quatre ans et demi de prison ferme. Il ne la purgera que si la thérapie entamée à Pontareuse, est un échec. Le trafiquant et consommateur passera au moins un an en institution.

MÉMENTO

ENGES

Comédie. La Boîte d'Enchois, troupe engeoise, présente une tragicomédie burlesque intitulée «Chou chéri» ce soir et demain à 20h15 et dimanche à 18h à la salle communale d'Enges. Réservations obligatoires auprès de l'hôtel du Chasseur au 032 757 18 03.

NEUCHÂTEL

Virée en tram. L'Association neuchâteloise des amis du tramway offre dimanche la possibilité de voyager gratuitement avec le Britchon de Boudry à Neuchâtel et vice-versa. Départ de Boudry à 13h51, 15h11 et 16h31. Départ de Neuchâtel place Pury, à 14h31, 15h51 et 17h11.

Concert. L'Association musicale Neuchâtel-Saint-Blaise présente, sous le thème «France ô folie» et sous la baguette d'Yvan Tschopp et Nicolas Bovet, ses concerts de printemps. Ils auront lieu au temple du Bas de Neuchâtel ce soir à 20 heures et à la salle Vigner du collège de Saint-Blaise samedi à 20 heures. L'entrée est gratuite.