



Neuchâtel

Les coups de cœur et commentaires de Claude Frôté

Le Boccalino

2072 Saint-Blaise, 032 753 36 80

Eau-de-vie

« Yves Kübler distille en petite quantité des produits très haut de gamme. Il est connu surtout pour son absinthe, mais c'est un passionné, en permanence à la recherche de nouveautés. A croire qu'il dort avec son alambic! Depuis deux ans, on fait des essais avec les fruits d'un cornouiller que j'ai dans mon jardin. »



Distillerie Blackmint

Yves Kübler
Creux-aux-Loups 2
2112 Môtiers
032 861 14 69

Chasselas doux

« Jean-Claude Angelrath élabore une spécialité unique dans le canton: un chasselas doux par osmose inversée. Ce procédé permet de concentrer naturellement les moûts et de produire un vin doux avec une belle note d'acidité, idéal pour accompagner un foie gras ou un dessert. C'est notre sauternes! »



Jean-Claude Angelrath

Propriétaire-encaveur
Rue de la Gare 20-22
2525 Le Landeron
032 751 37 95

Pinot flétri

« Le château d'Auvernier est le plus grand et le plus beau domaine du canton de Neuchâtel. Il a une image de marque extraordinaire et des produits superbes. Sa spécialité, le pinot gris flétri, est remarquable en apéritif ou en accompagnement d'un fromage bleu ou d'un gâteau au chocolat. »



**Caves du Château d'Auvernier
Thierry Grosjean**

Place des Epancheurs 6
2012 Auvernier
032 731 21 15

Poisson

« Claude Stumpf est un personnage incontournable du canton, un passionné du lac au visage buriné par le soleil, le vent et les apéros... Plutôt que d'acheter des poissons dit nobles et souvent d'élevage, rabattez-vous sur sa palée ou sa truite saumonée d'une finesse incomparable. »



Claude Stumpf

2068 Hauterive
032 721 25 38 ou 079 240 67 92



Chocolat

« Là, c'est vraiment l'artisanat du chocolat avec des produits exceptionnels. Hans Bussinger ne vend que des chocolats qu'il fabrique

artisanalement selon ses propres recettes. Rien à voir avec le praliné conventionnel de la boulangerie-pâtisserie du coin. »

Vin doux

« L'albertine d'Alain Gerber est un produit tout à fait particulier qui se rapproche du pineau des Charentes ou du macvin. La fermentation du vin est stoppée par un ajout d'alcool pour donner quelque chose qui n'est ni un vin ni un alcool fort. Avec un gâteau aux pruneaux et une boule de glace vanille, c'est divin! »



Alain Gerber

Vigneron-encaveur
Impasse Alphonse-Aibert 8
2068 Hauterive
032 753 27 53

Pâtes molles

« Michel Pagnier est un excellent fromager qui transforme uniquement le lait de sa commune. Il propose trois spécialités tout à fait originales: le Sanglé, un Vacherin Mont-d'Or au lait cru, le Petit Michel, d'une tendresse incomparable, et la Houblonnière, un fromage plus corsé affiné à la bière. »



Pagnier & C[®]

Rue du Temple 2
2105 Travers
032 863 27 54