

EN
BREF

CUISINE

Un apprenti s'illustre

Le Neuchâtelois Miguel José Baleza Valerio, apprenti de 3e année au restaurant La Maison du Prussien, à Neuchâtel, et en formation à l'Ecole des arts et métiers, au CPLN, s'est distingué dimanche passé en obtenant la troisième place lors de la 17e édition du Poivrier d'argent. Ce concours vise à désigner le meilleur apprenti cuisinier de Suisse romande et du Tessin. **NHE**

TERROIR

Produits locaux après l'effort



Le 18 mai à Neuchâtel, à l'occasion du «Wake up and run», Neuchâtel Vins et Terroir offrira le petit-déjeuner sous la forme de mini-taillaules, barres chocolatées, yogourts aux baies des bois et jus de pomme. «Wake up and run», C'est cinq kilomètres de course à pied ou de walking, le matin à 5h30. L'année dernière, la manifestation a attiré plus de 800 personnes. **PHO**

VIN

Encaveurs en Allemagne

Au début de cette semaine, à Düsseldorf (Allemagne), trois encaveurs neuchâtelois ont pris part à ProWein: Château d'Auvernier, Bouvet-Jablor et Domaine des Landions. Avec 6600 exposants issus de soixante pays, cette manifestation, réservée aux professionnels, se présente comme le plus grand salon de vins et spiritueux du monde. **PHO**

LAIT

Une apprentie jurassienne se qualifie

A l'issue du premier championnat des métiers des technologues du lait en Suisse romande, cinq apprentis se sont qualifiés pour le championnat national des métiers qui se déroulera à Flavil (SG). Parmi eux figure la Jurassienne Charlotte Fringeli (Vicques). **PHO**



KIT A ACHETER Le modèle de base des maisonnettes vendues par la société Wildbiene + Partner. Il en existe trois autres vendus 175 (avec une «tiroir» d'observation), 480 ou 960 francs (toutes deux plus grandes). Fondée en 2013, et issue de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich, la société Wildbiene+Partner a remporté la même année un prix en tant que «meilleure start-up pour l'engagement social et le développement durable». Aujourd'hui indépendante, la société emploie une quinzaine de personnes. **SP-WILDBIENE + PARTNER**



A FAIRE SOI-MÊME Président de la Fédération cantonale neuchâteloise d'apiculture (FCNA), Philippe Roth pose à côté d'un nichoir à abeilles sauvages réalisés par des résidents de Pontareuse, institution qui s'adresse à des personnes confrontées à une toxicodépendance (et dont Philippe Roth est par ailleurs le directeur). «Comme vous le constatez, des briques, des pots cassés, des bâtons ou même de la paille peuvent suffire. Il faut juste attendre quelques mois, voire une année, avant la naissance de la première abeille!», sourit le directeur de la FCNA. **DAVID MARCHON**

On a goûté

Chardonnay
Les Chipres
en vent 2016
Grillette - Cressier
De belles notes fruitées

Ce vin provient de raisins issus d'une seule parcelle appelée «Les Chipres». Elle bénéficie d'une exposition plein sud et profite ainsi du soleil levant, mais également du soleil couchant, ce qui est optimal pour la maturité des raisins. Son élevage se déroule en barriques et dure 18 mois. Ce chardonnay présente un robe de couleur jaune doré. Le bouquet est complexe, élégant et révèle des notes de fleurs d'acacia, d'agrumes, ainsi qu'une touche fumée. Au palais, ce vin a du caractère, de la tension et une belle expression aromatique. Notes fruitées en fin de bouche, finale persistante. Il conviendra très bien en apéritif ou pourra idéalement accompagner du poisson ou des viandes blanches. Un vin que l'on peut savourer dès maintenant, mais qui peut aisément se garder jusqu'en 2023. Prix: 29 francs. **YVES BECK** - www.yvesbeck.vin



130

vignerons et 15 000 visiteurs sont attendus pour la 2e édition de Divinum, qui se tiendra du 11 au 16 avril à Morges (VD), et dont le canton de Neuchâtel sera l'hôte d'honneur.

«Au fil du temps, les vignerons et encaveurs neuchâtelois ont su garder cette authenticité et cette identité propre qui font des crus de Neuchâtel des vins d'excellence», indiquent les organisateurs dans un communiqué. «Cette réussite collective se trouve aujourd'hui confortée par les succès récents dans les grands concours de dégustation, avec de nombreuses médailles d'or et une ribambelle d'excellentes notes.» **PHO**

Chacun de nous peut favoriser la pollinisation

ABEILLES Une société vend des maisonnettes dotées de cocons. L'avis d'un spécialiste neuchâtelois.

PAR **PASCAL.HOFER@ARCINFO.CH**

➔ Depuis quelques jours, dans des pubs sur Facebook, la société zurichoise Wildbiene + Partner propose «de contribuer à la multiplication d'abeilles sauvages (inoffensives) et d'améliorer ainsi la pollinisation en Suisse». Et donc la vie des plantes à fleur... Comment? En vendant des maisonnettes accompagnées de 25 cocons d'abeilles. «Placez-la sur votre balcon ou dans le jardin, que ce soit en ville ou à la campagne. Au printemps, les abeilles éclosent et pollinisent les plantes dans leur milieu.» Une super idée, non? Réponse en quatre temps.

1 LE CLIENT PEUT RECEVOIR CHAQUE PRINTEMPS UNE NOUVELLE POPULATION

Le principe développé par Wildbiene + Partner est le suivant: la personne qui achète une maisonnette (une «beehome») reçoit également une population de départ de 25 cocons d'abeilles dites «maçonnes». Des abeilles inoffensives et qui ne produisent pas de miel. «Au printemps, elles éclosent et pollinisent les plantes dans leur milieu. Elles construisent leurs nids dans la beehome et recueillent le pollen et le nectar pour leur progéniture». Ce procédé, explique la société, permet à la fois d'améliorer la pollinisation des fleurs et d'observer les abeilles de près.

Quand les nids sont terminés, les abeilles les colmatent avec de l'argile. Au cours de l'été, les larves se développent dans les cocons. En automne, elles commencent l'hibernation et peuvent être transportées: la société propose en effet à ses clients de «renvoyer le boîtier intérieur (...). Nous libérons les cocons des parasites et prenons soin d'une hibernation correcte. Par la suite, nous vous renverrons le boîtier intérieur rénové. Au printemps, vous recevrez une nouvelle population de départ.» Plus d'infos: <http://wildbieneundpartner.ch>



Une abeille sauvage en pleine action. **SP-WILDBIENE + PARTNER**

2 SUS AUX INSECTICIDES!

«Leurs maisonnettes ne sont pas bon marché. Et cette société est vraiment bonne en marketing.» Ce sont les premiers mots lâchés par Philippe Roth, président de la Fédération cantonale neuchâteloise d'apiculture, après avoir consulté le site internet de Wildbiene + Partner. Mais qu'en est-il de l'amélioration de la pollinisation? «Je ne la conteste pas. Mais dans ce domaine, les particuliers – surtout ceux qui ont un jardin – peuvent faire beaucoup plus et beaucoup mieux avec deux mesures toutes simples: premièrement, ne pas utiliser d'insecticides. Deuxièmement, plutôt que de passer la tondeuse genre "terrain de golf", il faut planter des végétaux mellifères.» Comprenez: ceux dont se régaleront les abeilles qui produisent du miel. Philippe Roth ajoute: «Comme pour tout écosystème, plus la diversité florale est grande, mieux c'est.»

3 LES BONNES PLANTES

Président de la Fédération cantonale neuchâteloise d'apiculture (FCNA), Philippe Roth estime qu'«il est possible de confectionner des nichoirs pour abeilles sauvages qui sont bien moins coûteux que les maisonnettes proposées par Wildbiene + Partner. Pas besoin de cocons, les abeilles viendront toutes seules. Sauf qu'il faudra attendre quelques mois, voire une année avant la naissance de la première abeille... ou d'autres insectes!» Mais le plus important, à ses yeux, est ailleurs: «Le nichoir doit se trouver à un endroit où l'on est sûr que les abeilles sauvages – qui se déplacent dans un rayon de 300 mètres – parviendront à se nourrir. Autrement dit, il faut s'assurer qu'il y a les bonnes plantes dans les environs et en quantité suffisante.» Des nichoirs en pleine ville? «Oui, c'est possible dans le canton de Neuchâtel, car les villes comptent beaucoup de végétation.»

4 "PLUS IL Y A D'ESPÈCES, MIEUX C'EST POUR LA NATURE"

Si de nombreuses colonies d'abeilles, ces vingt dernières années, ont été victimes de ce que l'on appelle le «syndrome d'effondrement», la Fédération cantonale neuchâteloise d'apiculture se porte bien: «Nous avons passé de 300 membres en 2014 à 380 l'année dernière», se réjouit Philippe Roth, son président. L'association recense environ 4000 colonies, soit autant de ruches et autant d'abeilles reines. «Et tous nos cours sont pleins!» Il y en a de tous les genres, y compris pour les débutants. Un particulier peut louer un bout de terrain à un agriculteur pour y disposer trois-quatre ruches. «Cela demande pas mal de temps de mars à septembre environ. Mais c'est fabuleux!», s'enthousiasme Philippe Roth en précisant qu'il s'agit d'abeilles mellifères (produisant du miel). «Mais nous sommes beaucoup à disposer des nichoirs pour abeilles sauvages, car plus il y a d'espèces, mieux c'est pour la nature.»