



## LA CHAUX-DE-FONDS Elèves de la Grande ourse primés

Le concours organisé par la Société suisse d'espéranto a été remporté par trois élèves de la Grande ourse, ici avec Felix (à gauche), un jeune participant. Aïlèn Bilat (1ère), Sacha Bilat (2e) et Sami Bapté (3e, de droite à gauche) fêteront Nouvel an en Allemagne avec des espérantophones de divers pays. /syb

## Le bon numéro pour un repas découverte sur la Palestine

Le prochain repas découverte mis sur pied par Recif La Chaux-de-Fonds aura bien lieu mercredi prochain, comme annoncé hier. Mais une erreur s'est glissée dans le No de téléphone pour s'y inscrire. Le bon est le 032 968 62 42. /réd

### LES PONTS-DE-MARTEL

# La Crème renversante des caramels et chocolats de Valérie Henchoz

**Crème renversante: c'est la marque de fabrique des caramels et des chocolats que Valérie Henchoz, des Ponts-de-Martel, confectionne avec un art de magicienne. Ses caramels, subtils mélanges de double crème, d'herbes, de fleurs ou d'épices lui ont déjà valu plusieurs médailles. On la retrouve à Moutier du 20 au 22 novembre à la Foire aux saveurs de l'Arc.**

CLAIRE-LISE DROZ

«**Q**uand c'est orageux, quand le ciel est tout noir, je ne sors même pas la crème du frigo. Ça tourne!» L'art de faire des caramels s'apparente à la magie des docteurs à la feuille, tributaire elle aussi de la météo. Par temps humide, ou trop froid, ou par basse pression, aïe aïe aïe! Hier matin, Valérie Henchoz, qui vit avec sa famille dans une ferme au milieu des marais des Ponts-de-Martel, était en train de touiller un savant mélange dans une casserole. Encore un moment, puis suspense... Et hop, cette épaisse crème – «Regardez-moi cette couleur, si c'est joli, on dirait un chamois!» – coule doucement, onctueusement, sur la plaque de marbre. Valérie Henchoz, jeune et charmante mère de

famille, n'a vraiment pas la tête d'une sorcière. Pourtant, elle garde dans un tiroir un vénérable grimoire qu'elle seule est capable de déchiffrer, plein de recettes de caramels et chocolats. Chez elle, c'est le royaume de Dame Tartine. Les portes du buffet de cuisine s'ouvrent magiquement sur la maison d'Hansel et Gretel: un univers enchanteur de barres de chocolat et une multitude de caramels au gingembre, au thé vert, à la cannelle, aux reines des prés... Valérie Henchoz a créé, il y a une dizaine d'années la marque «Crème renversante», terme assez évocateur pour se passer d'explications, pour ses caramels qui lui ont déjà valu une médaille d'or en 2007 lors du Concours suisse des terroirs (pour ses caramels à l'absinthe), et pas moins de cinq médailles cette année au même concours: deux médailles d'or pour ses caramels aux reines des prés et à la sauge, deux médailles d'argent pour ses caramels au sel des Alpes et à la confiture de crème, et médaille de bronze pour ses caramels au basilic.

On la retrouve du 20 au 22 novembre à Moutier, à la Foire aux saveurs de l'Arc. Avec caramels et chocolats. Car cette Crème renversante qualifie aussi, depuis trois ans, les chocolats que Valérie confectionne pour une entreprise chaux-de-fonnière. «J'aime bien

essayer de nouvelles choses. Les caramels, c'est un peu répétitif, c'est carré!» Non qu'elle veuille s'arrêter en si bon chemin: elle a déjà plus de vingt variétés de caramels à son actif, et ce n'est pas fini. Avec des produits garantis pure laine: la cannelle est en bâtons, les reines des prés, elle va les cueillir au bord du Bied, et l'absinthe vient évidemment du Val-de-Travers. Elle titre à 72 degrés: en principe, elle n'est pas considérée comme boisson de table.

Mais cet amour des caramels, d'où vient-il? D'abord, Valérie aime bien ce qui est bon, salé ou sucré. Depuis toute petite, elle fréquentait la cuisine à la maison. A l'école secondaire de La Chaux-de-Fonds, elle avait même gagné le concours des Flaminettes et Flaminchefs récompensant le ou la meilleur(e) élève de l'école ménagère.

Revenons à ces caramels. Elle allait tout le temps en chiper chez sa grand-maman. Ce n'était pas des caramels maison mais n'empêche. Plus grande, elle s'est mise à compiler de vieilles recettes et, surtout, à faire des essais toute seule. Parfois ça marchait, parfois pas. Ainsi, des caramels à la menthe, non, ce n'était pas terrible. Des caramels au sucre brun non plus. Trop typé. «On dirait qu'on avale une cuillerée de sucre. Ce n'est pas la peine d'utiliser une si bonne crème...» Car sa crème, pardon, c'est du solide: de la double crème garantie ponlière. Bon, de la crème, du sucre... Et quelques petites choses en plus, mais c'est un secret. On trouve ses caramels à La Chaux-de-Fonds, au Noirmont, à Couvet ou à Neuchâtel, et chez elle bien sûr. Elle fera le marché de Noël de Fleurier, mais vendre ses caramels le samedi sur les marchés habituels, non: le soleil leur est fatal, l'humidité aussi. /CLD



**UN PEU DE MAGIE** Valérie Henchoz a un «grimoire» dans son tiroir et concocte des recettes dont elle taira l'exacte composition!

(GUILLAUME PERRET)

Des caramels au sucre brun, non. Trop typé. «On dirait qu'on avale une cuillerée de sucre. Ce n'est pas la peine d'utiliser une si bonne crème...»

Valérie Henchoz

### MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE

## Spectacle de contes carnivores

C'est une première au Musée d'histoire naturelle de La Chaux-de-Fonds. Dans le cadre de la campagne européenne de sensibilisation aux carnivores européens, dont l'ours, le loup ou même la loutre (!), le Musée d'histoire naturelle accueillera pour la première fois un spectacle de contes, dans sa salle audiovisuelle, ce dimanche de 11h à 12h. L'entrée est libre, mais les dons à la grenouille qui fait office de tirelire à la réception sont vivement recommandés.

Ce sont les conteuses de La Louvrée, déjà habituées à se produire dans d'autres musées de la ville ou du canton, qui guideront les jeunes spectateurs et leurs parents dans un monde imaginaire peuplé de loups et d'ours. Mais point de méchant loup ou de terrible ours mangeur d'enfants. Le but est bien de redonner à ces grands prédateurs le statut et l'image qu'ils méritent. Alors, oublions le petit chaperon rouge et autres trois petits cochons et laissons-nous embarquer en famille, le temps d'une fin de matinée dominicale, dans une aventure à pas de loup sur les traces de l'ours.

Qui sait, peut-être y croiserait-on aussi le chemin d'une loutre égarée? Seuls les heureux spectateurs le sauront... /comm-réd



**CONTES** Des histoires imaginaires sous le titre «A pas de loup sur les traces de l'ours». (SP)

### LA CHAUX-DE-FONDS

## Initiation de kids au hockey

Hier après-midi, 130 jeunes Chaux-de-Fonniers se sont affrontés sur la glace des Mélézes lors du Postfinance Trophy. A sa troisième édition, ce tournoi national, qui se dispute dans 24 patinoires (dont Fleurier), vise à promouvoir ce sport, qui n'est pas pratiqué dans les écoles.

«La Chaux-de-Fonds est le, ou l'un des plus grands de ces tournois locaux», note Luc Léderrey, enseignant et membre du comité du mouvement juniors du HCC, qui fonctionne comme relais local du Trophy soutenu par la Ligue nationale. Aux Mélézes hier, les écoliers de 6 à 12 ans, répartis en 16 équipes de quatre joueurs de champ sans gardien, ont disputé une trentaine de matches. Premiers des trois catégories, les Maniacs (4C), les Ottawa Senators (4B) et les Pittsburgh (A), disputeront des demi-finales à Bienne,



**LES MÉLÈZES** Cent-trente jeunes Chaux-de-Fonniers ont découvert hier le hockey pratiqué avec un équipement complet prêt. (GUILLAUME PERRET)

avant une éventuelle finale à Berne en février.

«Tous les enfants, y compris les débutants, ont pu jouer avec un équipement complet, prêté par l'organisateur, ce qui n'est pas

courant», commente Luc Léderrey. Pour lui, l'intérêt est plus la découverte du sport que la compétition. Et il n'est pas dit que certains des débutants d'hier ne rejoindront pas le HCC... /ron