



KEystone

**LIMITATION**  
**A 80 km/h sur**  
**l'autoroute,**  
**l'idée fait**  
**son chemin**  
**PAGE 14**

MARDI 12 JUILLET 2016 | www.arcinfo.ch | N° 159 | CHF 2.70 | J.A. - 2002 NEUCHÂTEL

# Les Portugais ont fêté jusqu'au bout de la nuit

**EN BAS** Une fête « bon enfant » a ponctué la victoire portugaise à l'Euro. Un exemple: dans un café de Peseux, la patronne s'est dépêchée de fermer pour aller klaxonner.

**EN HAUT** Même liesse à La Chaux-de-Fonds. Sur le Pod, c'est au Manu's Bar, cher aux fans de foot lusitaniens, que nous avons pris la température.

**RACHAT** Longtemps décrié par les fans portugais eux-mêmes, l'attaquant Eder a pris une cinglante revanche en inscrivant le but de la victoire en finale. **PAGES 3 ET 17**



## L'ÉDITO

EMILE PERRIN  
 eperrin@lexpress.ch

## De quoi danser sur les tables

Des larmes, encore des larmes. La soirée de dimanche de Cristiano Ronaldo fera date. En larmes quand il doit quitter ses coéquipiers, en larmes à nouveau quand il soulève ce trophée si convoité, CR7 a réussi là où ses glorieux prédécesseurs – Eusebio et Figo en tête – avaient échoué. Champions d'Europe moqués pour leur jeu, les Lusitaniens ne font certainement que peu de cas des critiques essuyées durant leur parcours français. Aujourd'hui, c'est avec un joli rictus qu'ils savourent le pied de nez qu'ils ont réussi à adresser à l'Europe du ballon rond.

A l'époque où le Portugal alignait une ribambelle de stars au jeu technique et chatoyant, il n'a jamais rien gagné, se contentant du rôle ingrat de perdant, souvent magnifique. Aujourd'hui, une seule vedette fait basculer les foules dans l'hystérie à chacune de ses apparitions. Mais c'est sans elle que les Lusitaniens sont allés chercher la victoire qui comptera le plus dans l'histoire de leur football.

Comme pour faire la nique aux esthètes, la blessure de Ronaldo a « dopé » ses coéquipiers. Investis d'une mission pour leur guide, Nani et Cie ont été galvanisés par ce coup du sort. Certains en ont même profité pour se débrider, comme si l'ombre du capitaine les privait d'air.

Ce n'est certes pas grâce à un jeu léché et une maîtrise à couper le souffle que les Portugais se sont hissés sur le toit de l'Europe. Néanmoins, ils n'ont pas volé leur sacre, sachant jouer avec leurs armes, sous la baguette d'un architecte froid et pragmatique, qui ne poursuivait qu'un seul but: la victoire finale. Elevé au rang de héros national avec ses 23 ouailles, Fernando Santos sera à jamais le premier qui a mené son pays au firmament. Ou quand l'enjeu prend la mesure du jeu.

Et dans un pays qui respire le football, ce succès vient récompenser cinquante ans d'attente, de passion, et vient mettre un terme à cette série d'espoirs déçus au fil des tournois. Les livres d'histoire retiendront que le Portugal a remporté l'Euro 2016. Ils oublieront que la Seleçao n'a remporté qu'un seul de ses sept matches français durant le temps réglementaire, qu'il n'y avait pas de quoi danser sur les tables en la regardant jouer. Dimanche, c'est un Ronaldo en perpétuelle quête de gloire qui a soulevé le trophée, mais c'est le Portugal qui a gagné. Sans lui, peut-être pour lui, mais pour l'éternité. De quoi danser sur les tables.

# Jambon de 32 kilos affiné quatre ans: un défi réussi



LUCAS VUITEL

**VAUMARCUS** Les frères Alcala, de l'entreprise artisanale Jural, doutaient de parvenir à réaliser le challenge qu'ils s'étaient fixé. Soit affiner le jambon d'une truie pesant 300 kilos. Après avoir passé 47 mois en cave, la pièce a été dégustée hier. **PAGE 5**

## SÉRIE D'ÉTÉ

### Le phare de l'île de Sein, cette figure écologiste

Deuxième épisode de notre série au large des côtes françaises: le phare de l'île de Sein. Appelé le Goulenez, il est l'un des plus récents du pays et abrite une centrale électrique contre laquelle se bat son dernier gardien. Récit. **PAGE 2**



KEystone

## MUSIQUE

### Kurt Vile voit de «la beauté dans le chaos»

L'auteur-compositeur-interprète américain était l'attraction majeure du Lab au Montreux Jazz Festival hier soir. Jeans élimés, nonchalance trompeuse et fulgurance mélodique régnaient sur la scène vaudoise. Interview. **PAGE 9**



CHRISTIAN GALLEY

## LA CHAUX-DE-FONDS

Jean-Pierre Veya, élu sortant toujours en poste **PAGE 7**

## ÉTUDIANTS

Assurance maladie à prix réduit? **PAGE 6**

## REMUE-MÉNINGES

Des jeux à foison pour passer un été divertissant **PAGE 12**

## MÉTÉO DU JOUR

pied du Jura à 1000m



17° 20°



12° 16°

## SOMMAIRE

Feuilleton	<b>PAGE 10</b>
Cinéma	<b>PAGE 11</b>
Télévision	<b>PAGE 21</b>
Carnet	<b>PAGES 22-23</b>





Même s'il a fondu de 10 kilos, le jambon reste lourd.



Chaque pièce affinée est étiquetée.



Toma Alcala a le sourire en découvrant l'aspect de la viande.

**VAUMARCUS** Expérience réussie pour l'entreprise Jural qui s'est lancée dans une aventure inédite.

## Quatre ans d'affinage en cave, un défi

FLORENCE VEVA (TEXTE)  
LUCAS VUITEL (PHOTOS)

Il a été suspendu en novembre 2012 dans la cave des frères Alcala, patrons de Jural (lire encadré), à Vaumarcus. Hier, ce jambon qui pesait initialement 32 kilos—soit trois fois plus que les autres pièces accrochées dans la cave— a été sorti de l'ancre où son affinage a duré 47 mois. La viande provient d'une truie blanche (de la race large white), élevée à La Neuveville. Elle pesait pas moins de 300 kilos.

Toma et Eleuterio Alcala admettaient avoir douté de leurs compétences pour produire un tel jambon. Une idée née d'une discussion avec leur ami vigneron Jacques Tatasciore, basé à Cresier. «Ça a été un sacré challenge. Nous nous sommes lancés dans l'inconnu», a reconnu Toma Alcala devant le groupe d'amis, venus de toute la Suisse romande et même de Bâle, découvrir le goût de ce

jambon particulier. «On ne sait pas s'il est bon. A l'odeur, il devrait l'être», osait Toma Alcala. C'est surtout le degré de sel qui inquiétait l'artisan. «On l'a fait une fois, mais pas sûr que l'on recommence», poursuivait-il. En cause, «les opérations compliquées». Ne serait-ce que par le poids de la pièce. Notamment lorsqu'il a fallu la monter au galetas avant de la descendre, plus tard, à la cave. «Et en plus j'étais absent», s'est rappelé Eleuterio Alcala. «Alors ça, je me souviens que tu n'étais pas là!», lui a retourné son frère.

### Même une année de plus

Les deux artisans préférant couper la viande au couteau, question de «rendre hommage au jambon», un support en bois a dû être réalisé tout spécialement. Mais avant d'y poser la pièce, il a fallu la peser afin de constater le poids perdu durant ces quatre ans de séchage. Sous les yeux d'un homme de loi, l'avocat neuchâtelois Philippe

Bauer, le jambon a ainsi été posé sur une balance extrêmement précise. Verdict: 21,649 kilos. Soit une perte de 10,351 kilos. Il s'est alors agi de commencer à tailler la pièce. Toma Alcala s'en chargea. D'abord inquiet, il afficha un sourire radieux en découvrant la viande. «Elle est très moelleuse et pas trop salée. On aurait même pu la conserver une année de plus.» Les invités ont, quant à eux, trouvé savoureux ce jambon qu'ils ont pu comparer avec le «pata negra» du cochon laineux.

Mission accomplie, donc, pour les deux frères qui sont parvenus à produire «un jambon d'exception» pour reprendre les termes émanant de la bouche de plusieurs convives...entre deux tranches dudit produit. Pour Toma et Eleuterio Alcala, heureux hier, le temps n'était pas encore venu de se projeter dans l'avenir pour décider si un autre jambon géant sortirait à nouveau un jour de leur cave. ◉



Eleuterio et Toma Alcala en train de poser le jambon sur le support spécialement réalisé pour supporter une telle pièce.

### MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ ADEPTE DU «PATA NEGRA»

Des vigneronnes «emblématiques» avaient été conviés, hier, pour déguster un jambon se mariant parfaitement avec les cépages blancs. Parmi eux, la fameuse vigneronne valaisanne Marie-Thérèse Chappaz. L'une des pionnières de la biodynamie disait épater lors de ses dégustations en proposant du jambon artisanal de Vaumarcus. «J'adore les bonnes choses. La nourriture et le vin doivent apporter joie et bonheur. Une chose que les produits industriels ne peuvent donner.»

### LA NEUVEVILLE Clap de fin pour Maracana

L'épilogue d'un mois de foot a sonné dimanche à Saint-Joux, à La Neuveville. Au Maracana, il y avait alors Maracana, Musicana et le 11e Triathlon-Bike and Football. Cette chaude journée a commencé à la plage. En fin d'après-midi, la foule a gentiment défilé entre cantine et scène à l'arrière de l'écran géant. On a vu quelques «pamirs» roses et quelques oreilles des petites filles: les bébés de Musicana ont été lâchés par Mystical Faya, Arthur Hebert et Junior Tshaka au vocal et au pied, avec son groupe de danseurs, crampons, avec son groupe de danseurs. Le dernier a entraîné la foule à lever les bras, exercice plus épuisant que le match d'après, vu la rareté des buts!

### Quelque 280 bénévoles

A la nuit tombée et en quelques mots, l'organisateur en chef, Sven Clénin a dit merci à tous, en particulier aux 280 bénévoles résistants à un mois de foot. L'espace-spectateurs est plein. Et le coup d'envoi a été donné par Christiano Ronaldo est redoublé au humain quand il a été évalué en larmes sur une civière, après de retrouver sa faconde à la distribution des médailles.

A la fin, l'Europe footreuse a distribué un maillot rouge et des chaussures vertes, certes, mais tous les spectateurs ont applaudi la victoire «petite» et Maracana a donné rendez-vous dans deux ans pour le mondial, avant d'autres rendez-vous l'année prochaine. ◉

### MÉMENTO

#### NEUCHÂTEL

**Recrues en concert.** La fanfare de l'école de recrue 16 d'Aarau se produira ce soir au temple du Bas, à Neuchâtel. Dirigées par le premier-lieutenant Roger Hasler et l'adjudant EM Philipp Rüttsche, recrues joueront un «programme diversifié». Début à 19h30.

## Savoir-faire espagnol à Neuchâtel

Modestes, les frères Alcala disent juste suivre le savoir-faire de leur père qui, chaque année, affinait une dizaine de jambons. Même lorsque la famille est arrivée à Neuchâtel dans les années 1960. Installés depuis cinq ans à Vaumarcus, les deux frères affinent, eux, 500 à 600 pièces par an contre les 500 000 produits en moyenne en Espagne de manière industrielle. Ils considèrent le pied du Jura comme un lieu au climat «exceptionnel» pour s'adonner à leurs méthodes artisanales à l'ancienne. «Même sans électricité, on pourrait travailler», sourit Eleuterio Alcala. «On a besoin de froid, qui conserve, mais

aussi d'humidité pour affiner.» Aussi les jambons sont-ils montés au galetas où ils séchent, avant de descendre évoluer à la cave où ils sont traités «un peu comme les fromages que l'on affine». L'artisan comme: «le produit évolue en fonction de la cave, mais dépend également de la météo extérieure qui, elle, a une influence sur l'atmosphère de la cave.» Si, à partir de grands porcs blancs, l'entreprise artisanale fabrique d'autres produits carnés, elle se démarque par son «pata negra». Soit les jambons issus de cochons laineux hironnelle (aux pattes noires). Des animaux élevés sur la plaine de Pontareuse. ◉

**SÉRIE D'ÉTÉ (2/8)** Pas loin d'un quart des collections géologiques ont été offertes au Muséum par un seul donateur.

## Un tout petit insecte au cœur de l'immense legs Jaccard



Ce petit insecte fossilisé vivait

sente une partie de ses collections géologiques durant tout cet été – par l'un de ses principaux donateurs, Auguste Jaccard (1833-1895).

«Une grande partie de nos collections régionales est de lui», note Gaël Lavanchy, adjoint du conservateur Thierry Malvesy. Ces nombreuses pièces seront léguées au Muséum de son vivant et à son décès. Elles permettent



retrouvé sous la vase», explique Gaël Lavanchy.

### Fossiles surtout marins

Une particularité, ce bibio fusiformis, une sorte de mouche, est terrestre, ce qui est plutôt rare. «Tout ce qui est terrestre est plus difficile à trouver, car la fossilisation est beaucoup plus difficile, puisqu'elle demande un enfouissement. 99% des fossiles que l'on re-

ses découvertes paléontologiques pour comprendre la formation d'hydrocarbures dans le Jura molasse vaudoise», explique Thierry Malvesy.

Fils d'horloger, passionné de nature, Auguste Jaccard, devenu professeur à l'Université de Neuchâtel en 1873, est l'une des figures historiques du Muséum. «Il a fait preuve de cette émulation que l'on a trouvée à Neuchâtel au 19e siècle,