

IDOINE Informatique Sàrl
informatique et comptabilité

dépannage et maintenance
pour privés et PME
vente de matériel
toutes marques et no-name

www.idoine-informatique.ch

CP 124 - 2016 Cortaillod - 032 841 43 03 - bureau
Gare 2 - 2013 Colombier - 032 841 43 46 - magasin

Analyse, conception, réalisation
Installation serveur, sbs (intranet)
Synchro mails, agenda et contact avec natel
ADSL, VPN, sécurité
Création de site, hébergement
Formation, comptabilité

Vente de :
PC et Notebooks
Pièces détachées
Toners et cartouches d'encre
Multimédia, photo, vidéo
Apple sur commande

SOMMAIRE

Avis officiels	2
Boudry: illuminations prêtes pour Noël	3
Objectivement Vôtres	4
Auvernier: marché de Noël dans le ton	7
Cortaillod, Bevaix, Milvignes: budgets à examiner	9
Judo et Uni-hockey: matchs à rebondissements	12

Publicité, administration et rédaction:

Littoral Région Sàrl
Rte du Vignoble 1 - 2017 Boudry
Tél. 032 727 20 17 - Fax 032 727 20 19

Email: journal@imprimeriebaillod.ch
CCP 17-721916-2

DÉLAIS:

Remise des annonces: mardi à 10 h.
Textes rédactionnels: lundi à 17 h.

Abonnement localités Auvernier, Bevaix,
Bôle, Boudry, Colombier, Cortaillod:
Fr. 25.- TVA comprise
Journal adressé + hors zone: Fr. 80.-

Paraît le vendredi et publie les avis
officiels des communes de Bevaix, Bôle,
Boudry, Colombier, Cortaillod.

Littoral Région est imprimé
sur du papier recyclé à plus de 80%.

Dès le jeudi matin, découvrez les pages
de Littoral Région sur internet



Rubrique: «NEWS & SPORTS»

MADE IN RÉGION

Un jambon pour les gourmets

Les frères Alcala, Tomas et Eleuterio, passionnés par la production d'un jambon d'excellence, élèvent à La Béroche, entre lac et montagne, des cochons laineux «hirondelles».

Neuchâtelois d'origine espagnole, Tomas et Eleuterio Alcala ont toujours vu leur père, immigré en Suisse dans les années 1960, fabriquer son jambon lui-même. Désireux de prolonger la tradition en l'adaptant au terroir neuchâtelois, ils élèvent à Vaumarcus une espèce porcine noire, suisse, pour produire un jambon à la saveur unique. Une fabrication artisanale reconnue par une médaille d'or au Concours suisse des produits du terroir et par son exclusivité dans les épiceries fines et sur les meilleures tables de la région.

«Nous avons cessé nos activités professionnelles respectives pour nous lancer dans la production d'un jambon qui privilégie la qualité à la quantité, déclarent les deux frères. Cela représentait un risque, ajoute Tomas, mais, vu l'engouement suscité, nous avons franchi le pas! Il a fallu trouver des locaux avec des combles aérées et de vastes caves. Pas facile. Après maintes recherches, nous avons déniché notre bonheur à Vaumarcus, dans une bâtisse du 18^e siècle.»

«La viande crue est salée et séchée dans le grenier en automne, au gré du climat, ren-



Tomas (à gauche) et Eleuterio Alcala devant un enclos de cochons laineux à La Béroche. En médaillon, les jambons au séchage dans un grenier à Vaumarcus.

Photos: A. Jaquet

chérir Eleuterio. En séchant, les jambons se réduisent de moitié. C'est le gage d'un produit de qualité. En cave, ils s'affinent grâce à des soins spécifiques, dont un nettoyage régulier pour réguler la microflore.» Au sous-sol, où un agréable fumet met en appétit, les jambons noirs, provenant de l'élevage, et les blancs, sélectionnés auprès de producteurs locaux, y sont affinés pendant un à deux ans, voire plus pour en garantir l'excellence.

Des cochons heureux

Ils se prélassent dans de vastes enclos avec une nourriture appropriée, composée de fruits, de légumes de saison, de céréales et une vue imprenable sur le lac... Trois truies et un verrat assurent la reproduction au Val-de-Travers. A trois mois, sevrés, les petits emménagent à La Béroche. Le porcelet laineux est rayé comme un mar-

cassin, révélant ainsi sa proche parenté avec le sanglier. «L'origine de nos porcs est suisse, s'exclame Eleuterio, c'est une espèce autochtone qui vivait dans nos campagnes il y a deux siècles. Les porcs blancs ont génétiquement été créés en Angleterre en croisant le cochon laineux à des races provenant d'Asie et ils l'ont remplacé, leur croissance rapide produisant un meilleur rapport. Un porc blanc de 4-5 mois donne une centaine de kilos de viande alors que le laineux met 15 à 18 mois pour en produire 80! Le pata negra (patte noire), ajoute Tomas, représente un retour aux sources.» «Notre entreprise - Jural, (www.jural.ch) - a appris à jouer avec la nature en tirant parti des conditions climatiques et du cycle naturel des saisons qu'offre une situation idéale au pied de la chaîne du Jura», concluent les frères Alcala.

Anouk Jaquet

Votre spécialiste:

Menuiserie VAUTHIER SA
Bacconnière 41 Tél. 032 842 45 42
2017 BOUDRY Fax 032 842 64 92
Notre adresse e-mail: info@vauthier.ch
Notre site internet: www.vauthier.ch

Protection du climat comprise.

Toujours des idées d'avance.

EgoKiefer
Fenêtres et portes

Hôtel et Restaurant
Cortaillod



Tél. 032 843 42 42 • www.lechalet.ch

Garage Roger Peter
HYUNDAI

PLUS DE 30 ANS D'EXPÉRIENCE
PNEUS ET PNEUS HÔTEL
ENTRETIEN - RÉPARATIONS

2087 CORNAUX - Tél. 032 757 17 57

Ces commerces présents à Littoral Centre Cortaillod sont à votre disposition!



Elodie Ribeiro
Coiffure & Onglerie

Ch. De Ronzi 2 tél. 032 842 39 59
2016 Cortaillod LITTORAL CENTRE - 1^{er} étage

Ouvert le lundi de 14 h 00 à 18 h 30
du mardi au vendredi de 9 h 00 à 18 h 30
le samedi de 9 h 00 à 13 h 00

Mixte - Enfants

BRASSERIE AU CRUCHON



Menu du jour

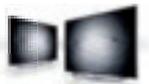
Francis Etienne

Littoral-Centre

2016 Cortaillod

Tél. 032 842 12 62

Images & Son
Cortaillod Sàrl



Littoral-Centre - 2016 Cortaillod

032 841 47 47

www.imagesetson.ch

Location

Conseil

Service

Vente