Chefs distingués de mère en fils

LA CHAUX-DE-FONDS Repreneurs de la Table du Reymond, les Jacoulot sont parmi les rares cuisiniers à suivre le code d'honneur de Paul Bocuse.

PAR **SYLVIE.BALMER**@ARCINFO.CH

Mattieu Jacoulot, chef pâtissier, et sa mère Nathalie, cheffe cuisine, tous deux distingués par Euro-Toques. DAVID MARCHON

Ça doit être une question de gènes. Chez les Jacoulot, la passion de la cuisine se transmet de génération en génération, «Depuis tout gamin, je jouais à touiller les gamelles avec les cuillères en bois», se souvient Mattieu Jacoulot. A 10 ans, il confectionnait ses premières tartes aux pommes. Aujourd'hui âgé de 27 ans, il est chef pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur dans l'établissement La Table du Reymond, repris par ses parents Pascal et Nathalie l'an dernier. Originaire du Doubs voisin, toute la famille s'est établie à La Chaux-de-Fonds en février 2017. «Si on est là, c'est grâce à Jacques Barnachon (réd: détenteur d'une étoile Michelin pour son Etang du Moulin à Bonnétage)», explique Nathalie, cheffe de cuisine. «C'est lui qui nous a parlé du Reymond alors que nous nous apprêtions à reprendre un restaurant à Besançon.»

La Suisse, ils n'y étaient jamais venus, mais l'établissement et sa magnifique vue les a séduits.

Un label pour ceux qui privilégient le local

Quatre mois de travaux plus tard, ils prenaient possession des lieux, forts de leur distinction Euro-Toques (Suisse pour Mattieu, France pour Nathalie), dont ne peuvent s'enorgueillir qu'une poignée de restaurateurs dans le canton (lire encadré).
Fini les trois couches de rideaux qui occultaient la baie vitrée, jadis. Le gastronome peut désormais embrasser du regard la vue exceptionnelle qui s'étale à ses pieds, avant de plonger le nez dans l'assiette où les saveurs locales sont mises à l'honneur. Une condition absolue pour être distingué par l'association Euro-Toques, créée en 1989 à l'initiative des grands chefs Paul Bocuse (France), Pierre Romeijer (Belgique), Gualtiero Marchesi (Italie) et Juan Mari Arzak (Espagne).

Chaque membre adhère à un code d'honneur qui l'engage à promouvoir la qualité des produits de son pays, de sa région et de son terroir, et à établir des liens directs avec les producteurs.

Seule association lobbyiste représentée à Bruxelles

«C'est la seule association lobbyiste de chefs cuisiniers qui siège à la Commission européenne afin de sauvegarder le patrimoine culinaire, que ce soit en défendant le camembert au lait cru, en dénonçant les pratiques de Monsanto ou en s'opposant à la pêche au filet électrique», souligne Nathalie.
A la Table du Reymond, point de filets de perche de Pologne ou de fraises d'Espagne. «On se nourrit comme les vieux se nourrissaient: avec des produits frais et de saison, cultivés dans le respect de l'écosystème.»

«J'ai appris à cuisiner dans les livres»

Les perches sont élevées dans les eaux vives du Lötschberg, sans antibiotiques, le bœuf a grandi à La Sagne et les fruits et légumes proviennent des maraîchers du Seeland ou du Valais. «C'est une vraie chance d'avoir des producteurs tout près! Que ce soit pour les plats ou la pâtisserie, tout est de saison et est cultivé hors serres», souligne Mattieu. Plutôt que travailler les fruits exotiques, le jeune pâtissier cultive plutôt la créativité, comme en témoigne le passe-temps gourmand, un dessert en forme d'horloge dont les rouages sont en chocolat et en pâte sablée...
Contrairement à son fils, Nathalie n'a pas appris le métier à l'école. «J'ai d'abord assuré le service dans l'établissement de mes propres parents, à Clerval, avant d'apprendre la cuisine dans les livres», explique-t-elle.

> On se nourrit comme les vieux se nourrissaient: avec des produits de saison."
>
> **NATHALIE JACOULOT**
> CHEFFE AU REYMOND

«Mes parents proposaient une cuisine traditionnelle populaire. Je me suis peu à peu dirigée vers le haut de gamme et la cuisine raffinée.»
Distinguée par le Club Prosper Montagné, le Club des 7-7, le Guide bleu de Suisse gourmande, Vins et Terroir ou encore Gault&Millau, Nathalie Jacoulot ne livre pas toutes ses recettes, mais invite volontiers les clients qui le souhaitent à entrer dans les cuisines du Reymond, comme on visite le cockpit d'un avion, avant d'entamer leur voyage gastronomique.

Sept chefs Euro-Toques dans le canton de Neuchâtel, aucun dans le Jura

Euro-Toques International est une association européenne, qui représente les chefs membres d'Euro-Toques dans tous les pays d'Europe. Elle compte 2500 cuisiniers et chefs de cuisine en Europe, dont 30 seulement en Suisse, principalement en Suisse romande.
Si aucun cuisinier n'est au bénéfice du label dans le Jura, le canton de Neuchâtel en compte sept. Aux côtés de Mattieu Jacoulot, on trouve Ludovic Garnier, de La Parenthèse à La Chaux-de-Fonds, Federico Bertozzini de Chez Sandro, au Locle, Vincent Juillerat de La Désobéissance, à Neuchâtel, Marc Strebel de La Maison du village, à Sauges, Nicolas Toussaint de l'auberge d'Hauterive et Luis Vieira, de L'Escarbot, au Landeron.

Etude pour valoriser le village

LA BRÉVINE Le Conseil général a accepté un avant-projet pour améliorer la traversée du village et les comptes.

Le canton prévoit la réfection de la route qui traverse le village de La Brévine? Ni une ni deux: son Conseil communal en profite pour lancer une réflexion pour en valoriser le cœur. Avec une demande de crédit de 25 000 francs pour un avant-projet en vue d'aménager «la traversée du village», acceptée par le Conseil général le 31 mai dernier.
«Le centre du village bénéficie d'une forte dynamique sociale et commerciale, avec la présence de commerces, de restaurants, de l'administration communale et du temple notamment», note l'exécutif dans son petit rapport. A ses yeux, le cœur du village mérite d'être valorisé par «l'aménagement d'un espace public de qualité». Sans compter que la correction des entrées du village permettrait aussi «de mieux maîtriser la vitesse des véhicules afin de garantir la sécurité et la qualité de vie pour les habitants de La Brévine».
L'idée est de confier le mandat d'étude au bureau RWB Neuchâtel et Citec ingénieurs-conseils pour trouver des solutions en terme de circulation, mais aussi de qualité urbaine.

Le centre de La Brévine, ici en fête en 2017. ARCHIVES LUCAS VUITEL

Lors de la même séance, le législatif a dit oui à un crédit de 175 000 francs pour l'isolation de la façade nord du collège, sachant que les mêmes travaux au sud ont déjà permis des économies considérables. Et puis les conseillers généraux ont entériné les comptes 2017, qui bouclent avec un bénéfice de plus de 51 000 francs sur des charges et revenus qui tournent autour de 2,2 millions.
Il a enfin trouvé un cinquième conseiller communal en la personne de Denis Clerc, un résident de fraîche date originaire du Locle. **RON**

Nichoirs à hirondelles défectueux

LES BOIS Un oiseau meurt piégé par un ruban adhésif. Série de nichoirs à vérifier.

L'hirondelle dite de fenêtre a vu sa population chuter d'un tiers depuis 1990. Depuis l'an dernier, les parcs du Doubs et de Chasseral portent un projet de suivi et déploient des mesures de protection, avec des partenaires comme la Fondation nature Les Cerlatez et la Station ornithologique suisse. Dans le cadre de cette mission, des classes d'école de la région construisent des nichoirs qui sont posés sur des bâtiments d'accueil.
Or, certains de ces nichoirs ont un défaut de fabrication, indiquent les parcs et leurs partenaires dans un communiqué diffusé hier. Le défaut vient de l'utilisation d'un ruban adhésif inadéquat. «Ce défaut a malheureusement causé la mort d'une hirondelle sur une installation dans le village des Bois», liton. Tous les nichoirs qui présentent un risque vont être vérifiés par des ornithologues, indique le communiqué. Une fois les petits sortis du nid s'il faut intervenir dans le nichoir. ***COMM* RÉD**