

«Un des objectifs de la Semaine du goût est de sensibiliser les jeunes au plaisir d'une nourriture variée et de saison»

Tout au long de sa présidence, Michel Schlup s'est engagé pour promouvoir le bien manger dans le cadre de manifestations originales et didactiques.



-Quand avez-vous rejoint la Semaine du Goût ?

-C'était en 2003. J'étais alors directeur de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel. L'idée était de créer une antenne de la *Semaine du goût* dans le canton. Depuis 2001, les rares événements qui y étaient organisés étaient pilotés depuis Lausanne, par le triumvirat qui dirigeait alors la *Semaine du goût* : Josef Zisyadis, Marc Rosset – ne pas confondre avec le joueur de tennis – et Pierre Berger. Ils étaient alors en contact à Neuchâtel avec un seul répondant, le musicien accordéoniste Olivier Forel. C'est ce dernier qui est venu me chercher à la Bibliothèque. Notre séance constitutive s'est tenue à l'Hôtel de commune de

Dombresson, chez Michel Stangl. Outre ce dernier et Forel, il y avait encore l'apiculteur Christophe Bachmann.

-Quel lien entre un directeur de bibliothèque et la Semaine du goût ?

-Je m'étais fait connaître en publiant des livres sur le patrimoine culinaire neuchâtelois et en organisant des expositions sur l'histoire de la table neuchâteloise, suisse et européenne. Il faut préciser que la Bibliothèque conserve une collection inestimable de menus suisses et étrangers, parmi lesquels de nombreux menus de cours royales et princières. Je m'attachais alors à enrichir cette collection et à constituer une bibliothèque de référence dans le domaine des manuels culinaires anciens.

-Quelles décisions ce comité a-t-il pris au départ ?

-L'audience de la *Semaine du goût* était alors très confidentielle ; les événements étaient très peu nombreux et se résumaient pour l'essentiel à des offres de restaurateurs qui proposaient des menus du terroir... Il fallait des actions plus originales, plus novatrices, plus didactiques, orientées surtout vers les jeunes générations. L'objectif est de les sensibiliser au plaisir de manger une nourriture



variée, équilibrée, privilégiant les fruits et les légumes de saison. Les inciter aussi à s'éloigner de la malbouffe. Aussi, avons-nous encouragé les ateliers pédagogiques destinés aux écoles du canton de Neuchâtel.

-Votre institution a-t-elle aussi organisé des événements ?

-Naturellement. Mais pour justifier sa présence dans cette manifestation qui n'entre pas directement dans ses objectifs, j'ai mis sur pied plusieurs événements mêlant les nourritures terrestres à celles de l'esprit : des dégustations de recettes anciennes (blancs-mangers, poudings) alternaient avec des lectures de textes gourmands et des intermèdes musicaux.

En septembre 2006, l'événement fut particulièrement copieux sur le plan musical avec des pièces chantées autour du boire et du manger suivies d'une interprétation magistrale, dans le grand hall du Collège latin, de la célèbre scène du souper et de la mort de Don Juan de Mozart: avec le baryton Pierre Aubert, l'actuel procureur du canton, dans le rôle de Don Juan, et Charles Ossola dans celui de Leporello.

-Comment ces manifestations étaient-elles financées ?

-Grâce au bénévolat essentiellement. Rappelons que les événements de la *Semaine du goût* sont pris en charge par ceux qui les organisent. Quant à la direction de la *Semaine du goût*, elle assure la publicité et annonce les événements dans le programme général. Problème, la diffusion du programme est assez restreinte et aléatoire, si bien que la manifestation est encore très mal connue dans ses premières années, en particulier dans notre canton. Il fallait lui donner plus de visibilité en renforçant la publicité. Mais nous n'avions aucun moyen financier.

Pour lever des fonds, j'ai eu l'idée, en 2010, d'ancrer notre comité au sein d'une association : l'*Association neuchâteloise de soutien à la Semaine suisse du goût*. Grâce aux subventions reçues (Loterie romande, BCN, etc), nous avons publié année après année une petite plaquette illustrée détaillant le programme neuchâtelois, nous avons aussi engagé des journalistes pour présenter les événements et parrainé des projets qui nous paraissaient particulièrement porteurs.

-Quel type de projets?

-Par exemple les ateliers autour de la thématique du goût et de la santé, les concours de dégustation destinés aux enfants, les soirées de contes, mais aussi les grands repas à thèmes avec commentaires: en 2015, le « Festin de Babette » a été ainsi revisité par le restaurant La Fugue d'Alpes et Lac précédé de la projection du célèbre film de Gabriel Axel.

-Si vous deviez citer un événement qui a fait date sous votre présidence?

-Celui organisé par le Comité neuchâtelois organisé chaque année, depuis 2009, en prélude à la *Semaine du goût*. Il s'agit d'une grande soupe de légumes du marché servie gracieusement, aux marchés de Neuchâtel et de La Chaux-de-Fonds. Soupe préparée par le cuisinier de l'Hôtel de Commune de Dombresson, Michel Stangl. Un succès d'année en année.