

# On croque avec... Nathalie Herschdorfer

**LE LOCLE** La conservatrice du Musée des beaux-arts a choisi la brasserie de l'Ancienne Poste.

TEXTES PASCAL.HOFER@ARCINFO.CH / PHOTOS CHRISTIAN.GALLEY@ARCINFO.CH

Pour trouver du travail, il suffit de traverser la rue, a dit Emmanuel Macron... Nathalie Herschdorfer en a fait autant, mais plus simplement pour venir manger à la brasserie de l'Ancienne Poste, au Locle. C'est le restaurant qu'elle a choisi pour cette chronique «On croque avec». Il se trouve en face de l'institution qu'elle dirige: le Musée des beaux-arts, MBAL pour les habitués.

Le jour où nous partageons un repas avec la conservatrice, des ouvriers s'affairent. Ils posent une immense toile – une photo montrant trois montages –

sur la façade du musée. L'opération se déroule dans le cadre du festival de photographie Alt.+1000, qui s'ouvre ce dimanche (lire aussi en page 14). «Avec ce festival, nous sortons des murs un peu austères de notre musée», commente Nathalie Herschdorfer, avant de commander une salade et des tagliatelles aux bolets frais.

## Lors des vernissages

La directrice du MBAL mange régulièrement à la brasserie de l'Ancienne Poste, bâtiment de 1858 transformé il y a quelques années en centre culturel

et d'animation. Le restaurant est tenu par les frères et sœur Claudio et Jessica Rustico.

«Nous ne venons ici pas seulement parce que nous sommes voisins, mais parce que l'accueil est chaleureux et le cadre très sympa. Sans oublier la terrasse, où il y a toujours du monde le soir à la belle saison.»

«Nous»? Nathalie Herschdorfer fait notamment allusion aux moments où elle invite l'équipe du musée, ainsi que les artistes, à manger avant un vernissage. «Le repas est toujours un moment de partage, ce qui est d'autant plus important lors de périodes intenses de montage, lorsque le musée est fermé et où nous montons de nouvelles expositions.»

Ce n'est pas le seul moment où le MBAL entretient des liens avec la nourriture, si l'on peut dire: «Nous organisons plusieurs fois par année des brunches le dimanche matin. Nous n'y proposons que des produits frais, simples et locaux, y compris pour les boissons.» A ce sujet, la conservatrice signale: «Nous venons aussi de lancer des afterworks pour les entreprises, durant lesquels les convives peuvent boire des bières artisanales du Locle.»

Sur un plan personnel, Nathalie Herschdorfer dit aimer beaucoup les plats de légumes et apprécier particulièrement les mets venus d'Asie: Corée, Japon, Inde. «Lorsque je cui-



Nathalie Herschdorfer a choisi le menu du jour.

sine, je fais volontiers des mets d'inspiration asiatique. Ou alors italienne.» Elle ajoute en souriant: «Je ne passe pas beaucoup de temps en cuisine. Mais je n'achèterai jamais un plat tout préparé!»



ARCINFO.CH  
VIDÉO «CROQUE-MADAME»

## Ce qu'il faut savoir

- **Nom** Brasserie de l'Ancienne Poste.
- **Adresse** Rue Marie-Anne Calame 5, Le Locle.
- **Prix des plats principaux** De 16 francs (menu du jour, entrée comprise) à 35 francs (fondue chinoise).
- **Le plus** Le cadre et la grande terrasse.
- **Le moins** La terrasse donne directement sur deux axes très roulants.
- **Horaires** Lundi-samedi 10h-23h, dimanche fermé.
- **Coordonnées** 032 932 21 81, hello@brasserieancieneposte.ch, www.ancienne-poste.ch/brasserie.

## Nous avons dégusté pour vous...

- Une eau plate, un thé froid, un espresso.
- 2 x une salade verte, 1 x des tagliatelles aux bolets frais (dans les «suggestions du jour»), 1 x des filets de perches avec frites (à la carte).
- Pour deux personnes, nous avons déboursé 75 francs.



# Le raisin mûrit bien

Les grappes de raisin sont en train d'emmagasiner du sucre. Mais un champignon et la grêle peuvent encore venir perturber la production.

EN PARTENARIAT AVEC



En pleine véraison (ou maturation des fruits), alors que le raisin rouge gonfle et commence à prendre des aspects bleutés, la saison viticole atteint un moment crucial. C'est maintenant que les grappes commen-

cent à accumuler du sucre, et ce jusqu'aux vendanges. Une période durant laquelle la nature reprend les rênes et les vigneron (en principe) se reposent ou partent en vacances.

«C'est le moment où l'on ne peut plus faire grand-chose, une trêve avant les vendanges», note Johannes Rösti, directeur de la Station viticole neuchâteloise. Les derniers travaux ont été dédiés aux limitations de rendement, vu les quotas à respecter. Seules les grappes les plus belles sont

ainsi gardées. Les conditions climatiques de cette année la rendent relativement normale. La période de sécheresse en juillet n'a pas particulièrement fait souffrir la vigne, puisqu'elle n'a pas trop duré. Les pluies ont été moins nombreuses que d'autres années. Ces fluctuations ne sont toutefois pas excessives.

## Feutrage blanc

Seule ombre au tableau: l'attaque de l'oïdium, un champignon qui a passablement attaqué la Suisse romande. En cause, la chaleur et l'humidité. Les vigneron de la région connaissent plutôt le mildiou, mais cette année, la tendance s'est inversée, avec une plus forte présence de ce dernier en Valais et dans le Chablais, et donc la venue de l'oïdium dans les autres régions. «Cela a surpris plus d'un vigneron», constate le directeur de la Station viticole. «Les grappes se retrouvent cou-



Photo prise avant-hier à Boudry. La cuvée 2019 s'annonce comme un millésime «normal». MURIEL ANTILLE

vertes d'un feutrage blanc qui peut être très négatif pour la qualité des vins. Elles doivent être coupées et sévèrement triées, sous peine que le vin prenne un goût de moisi.» Un processus qui réduit la qualité et le rendement des vigneron qui se sont trouvés piégés par la maladie. Certains dangers guettent encore. La grêle peut subvenir à

tout moment et blesser le raisin. «Ce serait le pire moment pour ramasser de la grêle. Le raisin en trop a été coupé, celui qui demeure est plein de sucre et pourrirait très rapidement», note Johannes Rösti.

Les maladies et ravageurs qui attaquent le raisin en maturation ou déjà mûr sont les plus gros soucis des vigneron. A ce

titre, la pourriture acétique peut encore attaquer la vigne. «Si, dans les jours à venir, les conditions météorologiques venaient à être chaudes et humides, cela représenterait un danger potentiel de voir apparaître la pourriture ou la drosophile», explique Johannes Rösti, qui se montre toutefois confiant. SANDRA HILDEBRANDT

## Une année habituelle

«La qualité du vin s'annonce tout à fait intéressante», note Johannes Rösti, directeur de la Station viticole neuchâteloise. «2019 ne sera pas une année d'extrêmes, mais plutôt un millésime habituel.»

La vigne n'ayant jusqu'à présent pas souffert d'incidents, la quantité devrait également être au rendez-vous. Il planifie la période des vendanges entre fin septembre et début octobre, là aussi en toute normalité.