



MARIN Douzième dimanche champêtre

Ce dimanche sera champêtre, pour la douzième fois, à Marin, à la grande salle de l'espace Perrier, dès 11 heures. Six groupes de musique folklorique animeront la journée. Parmi ceux-ci, la formation Oberbaselbieter Ländlerkapelle. /réd

Un groupe de travail pour dessiner l'avenir de la Maison du Concert

Les acteurs culturels de Neuchâtel réunis lundi (notre édition d'hier) ont décidé de créer un groupe de travail sur l'avenir de la Maison du Concert. La Ville souhaite disposer d'un concept définitif à la fin du printemps. /jmp

PERFORMANCE CULINAIRE

Gourmets, à vos fourchettes, la mort a un goût à découvrir

Montrer que la mort a du goût? Tel est le défi que s'est lancé le collectif neuchâtelois Feel the Food, à la demande de la société d'études thanatologiques de Suisse romande, organisant une performance culinaire autour de la mort. Elle se déroulera samedi soir dans la friche industrielle de Serrières.

SÉVERINE CATTIN

La Fête des morts s'approche. Le rituel est pratiqué par de nombreuses cultures à travers le monde. La Société d'études thanatologiques de Suisse romande (SET) s'associe au collectif Feel the Food, connu pour ses performances culinaires. But commun: interroger notre rapport à la mort au fil de différents plats servis au cours de la soirée.

Réunissant à la fois les préoccupations de la SET et celles du collectif neuchâtelois, quelques interrogations servent de fil conducteur, comme «la mort a-t-elle un goût?», «le goût est-il mort?» ou encore, «la conservation: un rêve d'éternité ou un remède de la mort?»

«Nous nous intéressons à l'étude des différents rituels liés à la mort, à la manière dont nous consommons la mort et comment nous la vivons», explique Antonio Magalhães de Almeida, membre de la SET et initiateur du projet. «Nous voulions faire quelque chose au-

tour du repas funéraire, notamment au travers de la célébration de la Fête des morts. C'est ainsi qu'est née l'idée de collaborer avec le collectif Feel the Food.»

Fondée en 1982, la Société d'études thanatologiques de Suisse romande cherche, depuis quelques années, à diversifier ses activités à travers la création d'événements ciblés et concrets, stimulant un plus large public à la réflexion sur notre inéluctable fin. «Cette performance culinaire est une opportunité pour nous de questionner les gens sur ce sujet de manière décalée et quelque peu provocante, à travers la dimension collective d'un repas», ajoute Marc-Antoine Berthod, président de la SET.

Le collectif Feel the Food a choisi de relever ce défi cannibale avec créativité: «Lorsque la SET nous a contactés, nous avons immédiatement pensé au collectif d'artistes plasticiennes, «Les trois poules», pour la scénographie de ce projet», explique Yann Kerloc'h, fondateur de Feel the Food. «Car elles montent un événement d'exception, chaque année, à Neuchâtel pour la Fête des morts. De plus, par leurs origines sud-américaines, elles ont une approche de la mort très festive et colorée.»

La soirée se déroulera au sein de leur atelier, à Serrières, au-dessus du théâtre Tumulte. C'est là qu'elles créent juste-



PRÊTS POUR SAMEDI De gauche à droite: Yann Kerloc'h, fondateur de Feel the Food; Antonio Magalhães de Almeida, membre de la SET et initiateur du projet; Jonas Bühler, cofondateur de Feel the Food. Le trio est assis parmi des poupées de Carolina Erstrepo, l'une des plasticiennes du collectif Les trois poules. (DAVID MARCHON)

ment leurs élégantes poupées chimériques de taille humaine et leurs crânes multicolores en papier mâché en vue de leur prochaine procession funéraire en ville de Neuchâtel.

Une performance culinaire, interrogeant notre rapport au temps, à l'oubli et à la finitude, qui s'annonce très surprenante! Seule une question subsiste: la mort, a-t-elle bon goût? /SCA

«La mort a-t-elle du goût?» samedi, 19 heures, Serrières, au-dessus du théâtre Tumulte. Inscription obligatoire: www.feelthefood.com et www.société-de-thanatologique.ch
Du 21 au 25 novembre: procession des morts du collectif «Les trois poules», plus d'infos sur www.internos-neuch.ch/activites/activites.htm

Des plats, œuvres d'art

Fondé en 2006 à Neuchâtel, le collectif Feel the good cherche constamment à créer des synergies entre des produits et des créateurs de qualité dans une volonté d'approcher le goût comme un tout. «Le défi n'est pas seulement de concocter un repas, mais d'amener le public à une expérience unique et éphémère», explique Jonas Bühler, cofondateur. «C'est pourquoi nous parlons de performance culinaire. La cuisine est pensée comme une œuvre d'art et le repas comme une performance.»

Créant chaque événement comme un concept unique et sur mesure, le collectif est pluridisciplinaire et fait appel à de multiples intervenants, notamment des cuisiniers, pâtisseries, distillateurs, artistes plasticiens, musiciens, décorateurs et éclairagistes.

«Nous aimons privilégier une approche globale, qui permet aux convives de découvrir, dans une ambiance créée sur mesure, des subtilités culinaires au gré d'un thème défini.» /sca

LIGNIÈRES

Récit d'un voyage en deux-roues



AUTEUR Claude Marthaler écrit un livre à chaque périple. Ici, «Dans la roue du monde», paru en 2004. (SP)

Partis en 2005, les Genevois Claude Marthaler et Nathalie Pellegrinelli ont pédalé à travers l'Afrique du Nord, l'Inde et l'Asie centrale. Fin du périple en deux-roues, en 2008, trois ans après. Le temps d'un rêve peuplé de sueur

Auteur et voyageur, Claude Marthaler est aussi devenu conférencier. Il raconte ses kilomètres sur son vélo, auquel il donne le petit nom de «yak», dans un diaporama numérique. Environ vingt-cinq conférences sont prévues en Suisse romande et en France. Il y en aura une seule, intitulée «Entre selle et terre», dans le canton de Neuchâtel. Organisée par la Société de développement de Lignières, elle aura lieu à la salle de la Gouvernrière de Lignières, demain soir, à 20h30.

Claude Marthaler dédicacera ses livres à l'entracte: «Entre selle et terre» (éditions Olizane, 2009), «Dans la roue du monde (Glénat, 2004), «Le chant des roues» (Olizane, 2002).

D'octobre 2005 à août 2008, il a publié une chronique bimensuelle dans le quotidien romand «La Liberté». /réd-comm

<http://www.yaksite.org/>

«Nous nous intéressons à l'étude des différents rituels liés à la mort, à la manière dont nous consommons la mort et comment nous la vivons»

Antonio Magalhães

VÉHICULE SOLAIRE

Le CPLN participe à Swisspirit

Le Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN) devient partenaire académique de Swisspirit, l'équipe suisse qui participera à différentes courses et démonstrations de véhicules solaires aux quatre coins du globe.

Le CPLN a réalisé un module électronique qui est désormais intégré au véhicule solaire. Un petit boîtier de la taille d'un poing qui permet de mémoriser des données de course. Il entre automatique-

ment en fonction dès que le véhicule solaire est activé.

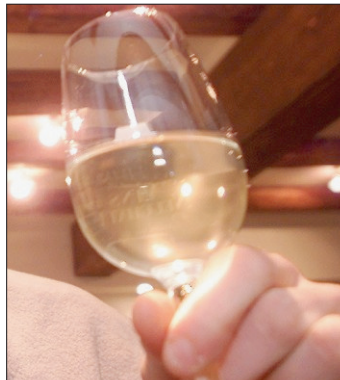
Les deux intéressés voient dans ce partenariat l'opportunité d'initier des étudiants aux thématiques de la mobilité et de l'efficacité énergétique, dans une optique de sensibilisation à la préservation de notre environnement.

Swisspirit, véhicule solaire de compétition, a été construit dans l'objectif de participer au World Solar Challenge. /comm-réd

DÉGUSTATION

Fin de la saison au caveau de Cortaillod

Pour la fin de la saison, un concours de dégustation à l'aveugle est organisé par le caveau de Cortaillod, demain et samedi, de 17 heures à 20h30. Dimanche, le caveau sera ouvert de 11h à 13h, puis, de 17h à 19h. Les amateurs de vin pourront tenter de découvrir les cépages, les encavages, et pour les meilleurs, les millésimes peut-être. Le caveau de Cortaillod est situé au Petit-Cortaillod 19. Santé! /réd-comm



DÉGUSTATION Rendez-vous est donné dès demain. (CLAUDE GENTIZON)

PUBLICITÉ

benjamin fourrures
L'ESPRIT NATURE

roberto cavalli
FEMME - HOMME

FENDI

Jean Paul GAULTIER

MICHAEL KORS

LAUSANNE • RUE DE BOURG 29
www.benjaminfourrures.ch