



EXPOSITION DE PEINTURE Cahline Fauve expose le rêve et l'abstrait

Actuellement, Cahline Fauve, membre de l'Académie Art-Sciences-Lettres de Paris, expose ses nouvelles créations rue des Longchamps 25, à Hauterive. L'exposition se tient jusqu'au 31 janvier 2010. Les visites se font sur rendez-vous, par téléphone au 032 727 70 20. /ré

Lecture d'un thriller dans le noir complet pour le Lundi des mots

Ce soir dès 21h à la galerie YD, à Neuchâtel, des étudiants du lycée Denis-de-Rougemont liront «Les visages de l'ombre» de Thomas Narcejac et Pierre Boileau dans le noir total. Sueurs froides garanties. /ré

NEUCHÂTEL

Bonne édition pour le Salon expo, qui n'a pas vraiment ressenti la crise

Bilan positif pour la 42e édition du Salon expo de Neuchâtel, qui s'est terminée hier soir. La foire aura attiré près de 50 000 visiteurs, soit une affluence dans la moyenne. La majorité des commerçants n'ont pas vraiment senti la crise.

VIRGINIE GIROUD

«On avait plusieurs craintes au début: la grippe A et la crise économique. Mais finalement, rien de tout cela n'est venu gâcher la fête!» Robert Vauthier, le président du Salon expo du port de Neuchâtel, est satisfait de la 42e édition de la foire commerciale qui s'est terminée hier soir à 18 heures.

«Dans l'ensemble, les commerçants sont contents. Ils avaient mis plus de temps que les autres années à s'inscrire au salon. Mais je crois qu'ils ne regrettent pas.»

En dix jours, près de 50 000 visiteurs ont déambulé dans les stands des 90 exposants. Soit un chiffre qui correspond à l'affluence des autres éditions. «C'est une bonne année», se réjouit Robert Vauthier. «Le week-end, il y a eu énormément de monde. C'est un peu redescendu en

début de semaine, mais c'est normal.»

Le pic de fréquentation a été atteint vendredi dernier, à l'occasion de la soirée country. Jeudi, l'Oktoberfest a également attiré la foule. «Ça nous prouve qu'il faut continuer à proposer ces animations, et ne pas seulement s'en tenir aux stands commerciaux», constate Robert Vauthier.

Dans l'ensemble, les commerçants confirment ce bilan satisfaisant. «C'était plutôt une bonne foire», explique Audrey Bontaz, de Marseille, qui vend des savons en forme de galets. «Il y a eu beaucoup de monde, et les gens étaient intéressés par le produit.»

La jeune femme tourne en France, en Suisse et en Italie, et en est à sa deuxième participation au Salon expo: «La crise, on l'a ressentie un peu fin 2008. Mais là, ça va bien. Les gens ont moins peur de dépenser. Et ce qui est vraiment super avec Neuchâtel, c'est que l'entrée est gratuite, ce qui ne freine pas les visiteurs.»

Olivier Gambarini, expert en matériel audio et vidéo basé à Cortaillod, dresse le même constat: «Les gens n'étaient pas juste de passage. Des visiteurs étaient vraiment intéressés par nos produits.» Jacques Simon, distributeur de vins de



SATISFACTION Les exposants ont hésité plus longtemps que d'habitude avant de s'inscrire au Salon expo cette année. Mais au final, une majorité s'est dit satisfaite de cette édition.

(CHRISTIAN GALLEY)

France, a même le sentiment que Neuchâtel est moins touché par la crise économique: «Nous participons au Salon expo depuis quinze ans. Et notre chiffre est pareil à celui de l'année dernière. Nous ne sommes pas mécontents. Les foires que nous avons faites à

Zurich, Lausanne et au Tessin en 2009 ont, elles, été difficiles.»

Marielle Descamps, vendeuse de parfums-diffuseurs venue de Lausanne, fait partie d'une minorité qui nuance ces données: «Je pense qu'il y a un peu moins d'affluence que les

autres années. Donc automatiquement moins de chiffre.»

Parmi les nouveautés de cette 42e édition du Salon expo, les visiteurs ont pu profiter d'un fumoir, un espace de 70 m²: «On était obligé de proposer cela pour éviter qu'une foule de fumeurs ne se

«La crise, on l'a ressentie fin 2008. Mais là, ça va bien. Et ce qui est super avec Neuchâtel, c'est que l'entrée du salon est gratuite, ce qui ne freine pas les visiteurs»

Une commerçante de Marseille

PUBLICITÉ



Le service des sports de l'Université de Neuchâtel (SUN) vous invite à une conférence publique présentée par le

DR. MIKAEL RABAEUS

FMH en cardiologie et directeur de la Clinique de Genolier, Vaud

Sédentarité et surpoids :

qu'est-ce qui est vraiment dangereux ?

Le jeudi 5 novembre 2009

de 19h30 à 21h00, Aula des Jeunes-Rives Faculté des lettres et sciences humaines, Neuchâtel Entrée libre



NEUCHÂTEL

Voyage funèbre au cœur des saveurs

«19 heures précises, samedi soir, friche industrielle de Serrières», indiquait l'invitation du collectif neuchâtelois Feel The Food à l'occasion de leur nouvelle performance culinaire, organisée à la demande de la Société de thanatologie de Suisse romande (SET), autour de la mort.

C'est ainsi qu'à la lueur des bougies ardentes guidant le retour des âmes, les sourires grimaçants des squelettes de papier mâché et des crânes multicolores accueillent les quarante hôtes privilégiés, obsédés par une question: la mort a-elle bon goût?

Au milieu de cette somptueuse danse macabre, scénographiée par le collectif d'artistes plasticiennes sud-américaines Les trois poules, trône le buffet mortel tant attendu. Froid et tout de blanc vêtu, chaque mets intrigue par sa couleur blafarde qui rappelle à la fois la pâleur du mort et la lumière céleste. Souvent associé à la mort et au deuil, à l'ins-



MORT DES SAVEURS? L'aspect trompeur des mets, puis son goût, a suscité de nombreuses discussions.

(CHRISTIAN GALLEY)

tar d'un passage obligé vers un nouveau monde, le blanc est considéré comme une renaissance. Il évoque ici notamment un mythe qui renferme l'élément clé de la philosophie précolombienne qui ne peut dissocier la vie de la mort: la légende de l'humanité serait née des os de nos ancêtres – d'où la couleur blanche des

mets –, mêlés au sang de Quetzalcóatl, la plus haute divinité aztèque – d'où le vin rouge servit.

La mort de la couleur indique-t-elle également la mort des saveurs? L'aspect trompeur des mets, puis son goût, suscite à chaque table de nombreuses discussions, ainsi que des découvertes culinaires atypiques.

Du taboulé de choux-fleurs au coriandre, soupe de panais, sphères garnies à la farine de maïs blanc, humus de haricots blancs, tofus au raifort frais, chapon à la citronnelle et au gingembre à la blanquette de veau revisitée.

Issu de tous les horizons romands, c'est un public hétéroclite qui a répondu à l'invitation, mélangeant les chercheurs et spécialistes en études thanatologiques à de jeunes amateurs de sensation. «Je suis fascinée par toutes ces saveurs, elles m'ont donné des idées originales que je pourrai reproduire chez moi», déclare une participante.

D'autres restent un peu dubitatives: «Pour moi, les différences de saveurs sont difficiles à percevoir puisqu'elles se confondent toutes dans la même assiette.» Sous l'œil complice de Frida Khalo, d'Emiliano Zapata et de l'archange saint Michel, le festin funèbre a rendu hommage à la fête des morts.

SÉVERINE CATTIN