

## COMMUNIQUE DE PRESSE

# Week-end gourmand au Château de Boudry

Pendant deux jours, samedi 8 et dimanche 9 novembre 2008, le Château de Boudry sera le siège de découvertes gourmandes du terroir neuchâtelois. Répartis dans différentes salles du majestueux bâtiment, 14 encaveurs et 9 artisans producteurs de produits du terroir présenteront et proposeront leurs produits à la vente. Un atelier de boulangerie fera participer la jeune génération aux plaisirs de la fabrication du pain.

Ce week-end gourmand est une bonne occasion de visiter le Château de Boudry habité par des artisans et des encaveurs. A l'entrée du Château, le visiteur souhaitant déguster des vins acquerra un verre pour 5 francs, puis pourra partir à la rencontre des encaveurs. Ces derniers, venus de tout le Littoral neuchâtelois, renseigneront avec grand plaisir les visiteurs au sujet de la diversité des cépages, des terroirs, des vinifications, et autres.

Dans le cadre très convivial du cellier, du caveau ou de la salle des Chevaliers, le visiteur trouvera également un très bel assortiment de produits artisanaux de qualité : taillaules, miels, absinthes, confitures, sablés, saucisses sèches, saucisson neuchâtelois IGP, pains, truffes à l'Oeil-de-Perdrix, fromages, etc. Ces artisans du canton de Neuchâtel évoqueront avec le public la fabrication de leurs produits et les proposeront à la dégustation et à la vente. Les enfants ayant participé à l'atelier de boulangerie pourront savourer leur réalisation sur place ou l'emporter à la maison.

Venir à Boudry, c'est également l'occasion de visiter l'exposition « De la terre à la bouteille », présentée dans les étages supérieurs du Château et révélant plusieurs collections intéressantes d'anciennes photos du vignoble neuchâtelois ou d'étiquettes de bouteilles de vins neuchâtelois à travers les âges.

Si l'appétit gagne le visiteur, il pourra se restaurer dans la salle des Chevaliers avec, à la carte, des mets régionaux et de saison à base de produits du terroir.

Pour accéder au Château de Boudry, le petit train touristique circulera depuis le terminus du tram jusqu'au château, en passant par le « parking de la ferme Bellevue ».

**Pour de plus amples renseignements :**  
**Edmée Rembault-Necker, cheffe de l'Office des vins et des produits du terroir (OVPT), tél. 032 889 42 15.**

Neuchâtel, le 4 novembre 2008