

Editorial

Editorial

Montrer la diversité de Goût & Région, tel est le dessein de ce premier journal estival à destination de notre clientèle et des acteurs de la région.

Quoi de plus normal, pourrait-on dire, que de commencer par notre fameux, et désormais célèbre, jambon cuit dans l'asphalte? Explorez-en la face cachée!

Si son fumet ne vous a pas encore atteint... retrouvez notre calendrier des événements à venir en fin d'édition, de quoi vous donner l'eau à la bouche!

Mais, chemin faisant, arrêtez-vous à nos balades accompagnées qui vous attireront dans les méandres chocolatés de notre belle contrée.

Au passage, découvrez la vie trépidante de l'entreprise: son label qualité suisse, son engagement sportif et les prouesses de ses apprenties!

Bonne lecture et bon été 2013!

*Mit der ersten Ausgabe dieser Sommer-Zeitung, die sich an unsere Kundschaft und die Partner der Region wendet, möchten wir die Vielfältigkeit von Goût & Région zeigen.*

*Es scheint uns ganz normal, dass wir mit unserem berühmten, herrlichen Asphalt-Schinken beginnen. Entdecken Sie seine verborgene Seite!*

*Hat Sie sein unverwechselbarer Geschmack noch nicht erreicht? So raten wir Ihnen, zu Ihrer Gaumenfreude, unseren Event-Kalender am Schluss der Ausgabe zu beachten.*

*Auf der Entdeckungsreise schauen Sie sich unsere begleiteten Wanderungen an, die Sie in die Schokoladengeheimnisse unserer schönen Region verführen.*

*Entdecken Sie im Vorbeigehen das aufregende Leben der Firma: sein Qualitäts-gütesiegel, seine sportlichen Verpflichtungen und die Heldentaten unserer Lehrlinge!*

*Gute Lektüre und einen schönen Sommer 2013!*

# Le jambon cuit dans l'asphalte

## Schinken im Asphalt gekocht

Historiquement, le jambon cuit dans l'asphalte était préparé tous les 4 décembre aux Mines d'asphalte. S'agissant de la fête de la Sainte-Barbe, la protectrice des géologues, des pompiers et des mineurs, ces derniers la fêtaient en prenant un repas tous ensemble. Ce succulent mets était préparé directement par les mineurs, selon leur recette qui a évolué depuis. La tradition s'est ensuite estompée, petit à petit. Dans les années 70, à l'occasion d'un anniversaire de la société Neuchâtel Asphalte Company Limited, le boucher du village de Travers et quelques mineurs décidèrent de réintroduire le jambon cuit dans l'asphalte.



En 1986, l'exploitation du gisement fut stoppée, la richesse du mélange calcaire et bitume étant devenue trop faible. Le 14 avril 1987, la société Navistra SA (signifiant Neuchâtel Asphalte Visite Travers) fut créée afin de proposer un circuit touristique et culturel, à travers les galeries creusées dans la montagne. Au début de cette activité, la restauration n'était pas proposée. Le Café des Mines en tant que tel, n'existait pas, seul un kiosque s'y dressait. Le musée des Mines était lui situé dans la grande salle du restaurant actuel.

En 1991, le restaurant (le Café des Mines) prit la place du kiosque. Le jambon commença à être proposé aux clients et est devenu le plat typique des Mines d'asphalte. Les premiers temps, il ne s'y cuisait par année que quelques centaines de kilos. En 1996, le café a été agrandi et a pris la place du musée qui a été déplacé dans le bâtiment actuel. Dès lors, le nombre de couverts n'a cessé d'augmenter, le ratio des clients visitant et mangeant ayant également pris l'ascenseur. Aujourd'hui, cinq tonnes de jambon sont cuites dans l'asphalte, chaque année. Pour répondre à la forte demande, le matériel de cuisson a dû évoluer et être partiellement motorisé. A l'époque, il fallait plonger les jambons dans l'asphalte\* où le minéral était chauffé à 180°C, à l'aide de deux rails de chemin de fer, pour que les jambons ne puissent pas remonter à la surface, pendant la cuisson. Le tout était fait à la force des bras. Au maximum, six jambons pouvaient être cuits simultanément. A l'heure actuelle, un palan est utilisé, permettant de déplacer la cage de cuisson lestée de huit jambons entiers sans effort et en toute sécurité.

L'efficacité énergétique a été améliorée par l'isolation de l'asphalteuse avec de la laine de pierre et l'incorporation d'un bain-marie à base d'huile de chauffage. L'huile monte en température à l'aide d'un corps de chauffe électrique. Le récipient où se trouvent les 500 kg d'asphalte est maintenant fermé par un couvercle hermétique.

L'emballage a une importance fondamentale pour le bon déroulement de la cuisson. Au temps des mineurs, du papier journal était utilisé pour emballer les jambons. Quand ceux-ci étaient déballés, on pouvait lire les caractères d'imprimerie sur la couenne, se souvient Philippe Tisserand, collaborateur G&R. Après plusieurs essais de différentes méthodes d'emballage, la solution actuelle fut élaborée. Le jambon est déposé dans plusieurs feuilles de papier sulfurisé attachées solidement à l'aide de ficelles de coton selon une méthode bien précise. Ensuite, afin d'isoler le jambon de la chaleur vive dans laquelle il est plongé, il est emballé dans des sacs de farine.

Bien qu'un peu étrange, la cuisson dans l'asphalte offre un avantage déterminant: une température constante et une méthode d'emballage exclusive permettant de conserver tous les goûts et les arômes qui généralement s'évaporent ou se diluent, conférant ainsi au jambon les saveurs incomparables qui font sa renommée.

Bon appétit!

Historisch gesehen, wurde der Schinken nur am 4. Dezember im Asphalt gekocht. Dieser Tag ist der Heiligen Barbara, der Schutzherrin der Bergleute, Feuerwehr und Geologen gewidmet. Ein Feiertag der Bergmänner die zusammen ein Festmahl genossen. Dieses herrliche Gericht wurde von den Mineuren nach ihrem Rezept, das bis heute nach und nach verbessert wurde, selber zubereitet. Diese Tradition verschwand mit der Zeit. Erst in den siebziger Jahren zum Anlass eines Jubiläums der Firma Neuchatelasphalte Ltd. Cie, haben sich der ehemalige Metzger und einige Mineure entschlossen wieder Schinken im Asphalt zu kochen.

Da die Mischung von Kalk und Bitumen zu wenig reichhaltig war, wurde der Abbau von Asphalt 1986 eingestellt. Am 14. April 1987 wurde die Firma Navistra AG (was Neuchâtel Asphalte Visite Travers bedeutet) gegründet, um einen touristischen und kulturellen Rundgang in den stillgelegten Stollen zu errichten. Am Anfang wurde kein Restaurationsbetrieb vorgesehen. Café des Mines existierte nicht, an seiner Stelle befand sich nur ein Kiosk. Das Museum war im grossen Saal des heutigen Restaurants eingerichtet.

1991 wurde der Kiosk durch das Restaurant «Café des Mines» ersetzt. Man begann den im Asphalt gekochten Schinken den Besuchern vorzuschlagen, so wurde diese Speise zum typischen Menu der Asphaltminen. Die ersten Jahre wurden jährlich nur einige hundert Kilos Schinken gekocht. 1996 wurde das Restaurant vergrössert und das alte Museum musste an den heutigen Standpunkt verlegt werden. Ab diesem Zeitpunkt bis heute haben die Essen stetig zugenommen. Die Anzahl der Besucher stieg ebenfalls in die Höhe. Gegenwärtig werden 5 Tonnen Schinken jährlich im Asphalt gekocht. Um diese grosse Nachfrage zu bewältigen wurde das Material zum Kochen verbessert und teilweise motorisiert. Früher wurden die Schinken in eine Asphaltpfanne mit 180°C heissem Asphalt gegeben, mit zwei Eisenbahnschienen beschwert, um ein Aufsteigen an die Oberfläche zu verhindern. Alles wurde nur mit Muskelkraft erledigt und maximal sechs Schinken konnten so gleichzeitig gekocht werden. Zum heutigen Zeitpunkt erleichtert in voller Sicherheit ein Flaschenzug das Hochziehen und Herunterlassen des mit 8 Schinken

gefüllten Kochkorbes. Bei den Erneuerungen wurde auch die energetische Verschwendung in Betracht gezogen. So wurde die Asphaltpfanne mit Steinkwolle isoliert und ein Wasserbad auf der Basis von Öl eingebaut. Das Ölbad wird mit Hilfe einer elektrischen Heizspirale erwärmt. Der Behälter in dem sich 500kg Asphalt befinden wird jetzt mit einem Deckel hermetisch geschlossen.

Die Verpackung hat eine wichtige Funktion für den guten Ablauf den Kochvorganges. Zur Zeit der Mineure wurde Zeitungspapier zum Einpacken der Schinken verwendet. Das hatte zur Folge, dass man beim Auspacken die gedruckten Zeichen der Zeitung auf der Schwarte lesen konnte, so erinnert sich Philippe Tisserand, Mitarbeiter zum typischen Menu der Asphaltminen. Die ersten Versuche von verschiedenen Verpackungsmethoden wurde die heutige Lösung erarbeitet. Der Schinken wird in mehreren Blättern Backpapier nach einer genauen Faltmethode eingepackt und fest mit einer Baumwollschur zusammengebunden. Anschliessend wird der so verpackte Schinken in Mehlsäcke aus Papier gehüllt um ihn von der grossen Hitze des Kochvorganges zu schützen.

Auch wenn diese Kochmethode im Asphalt sehr exotisch erscheint, so hat dieses Vorgehen nicht zu unterschätzende Vorzüge: Die konstante Temperatur und spezielle Verpackung schliessen den ganzen Geschmack und sämtliche Aromen ein, was bei der herkömmlichen Methode zum Teil sich verflüchtigt oder verloren geht. Das ist das Geheimnis dieses äusserst saftigen und geschmacklich unverwechselbaren Asphalt-Schinkens.

Guten Appetit!



\* nom donné par Goût & Région à la machine où l'asphalte est chauffé pour y cuire les jambons.

Quelques chiffres techniques / Einige technische Daten

|   |             |               |
|---|-------------|---------------|
| Temps de chauffage de l'asphalte<br>Aufheizzeit des Asphaltes | 4h00 - 5h00 | 4 - 5 Stunden |
| Température de l'asphalte<br>Temperatur des Asphaltes         | 180 - 200°C | 180 - 200°C   |
| Temps d'emballage (par pièce)<br>Einpack-Zeit (pro Schinken)  | 20 minutes  | 20 Minuten    |
| Temps de cuisson<br>Kochzeit                                  | 4h00 - 4h30 | 4 - 4 ½ Std   |
| Temps d'égouttage<br>Abtropf-Zeit                             | 20 minutes  | 20 Minuten    |
| Temps de déballage<br>Auspack-Zeit                            | 10 minutes  | 10 Minuten    |