

**P.P. 2067 CHAUMONT**

MONSIEUR  
FURRER HENRI

2067 CHAUMONT

**ENDIVES BELGES BRAISEES AUX CEPES ET JAMBON:**

Ingrédients pour 5 personnes :

1 kg d'endives belges

aromat  
1 jus de citron  
1/2 dl d'eau

20 g d'échalotes hachées  
20 g de beurre  
1 gousse d'ail hachée  
80 g de brunoise de jambon (petits dés)  
200 g de bolets frais (ou l'équivalent  
trempé et émicés )  
1 cuillère a café d'aneth frais

sel et poivre

env.150 calories par portion

Préparation :

Laver, partager dans le sens de la  
longuer, inciser le tronc à  
les ranger dans la marmite à vapeur  
assaisonner d'

ajouter  
et les cuire pendant 6 min.  
Les égouter et les dresser la coupe  
en haut, les garnir ensuite avec la  
la masse suivante :  
faire revenir dans

)  
)  
) ajouter et faire mijoter quelques  
) instants  
)  
assaisonner avec

**BON APPETIT**

DIDIER SCHNEUWLY CUISINIER-DIETETICIEN



**EDITO**

Pour réussir une fête, quelques ingrédients tels que: un bon orchestre "par ex. Paul Mc. Bonvin", plus de 300 personnes, dont beaucoup de chaumonniers, des organisateurs avec une structure sans faille, une tente pour être à l'abri au cas ou, un bar et une cantine pour les petites soifs et les grandes faims (ou le contraire c'est selon). vous mélangez le tout avec entrain et bonne humeur et cela vous donne un 3 août 1996 de tous les tonnerres de D..... Que la fête fut belle. On ne peut que souhaiter, pour l'année prochaine que les organisateurs nous concoctent une nouvelle recette, car par les temps qui courent cela fait vraiment du bien de se laisser aller le temps d'une soirée. Alors Pierre et toute l'équipe du C.A.C. merci, bravo, et peut-être à l'année prochaine!

C-A.Polier

**JOURNAL DE LA SOCIETE D'INTERET PUBLIC DE CHAUMONT**

Paraissant 4 fois par an

3 ème trimestre 1996

No. 70

Publié par : SIP, case postale 26, 2067 Chaumont

Imprimé à Chaumont par Bernard Jacot, La Crétée

Rédacteur responsable: C.-A. Polier, 2067 Chaumont, tél. 038/33.84.16 fax. 038/33.05.32

# DISCOURS DU 1<sup>ER</sup> AOÛT

Comme le veut la tradition du 1er août, le ou la président (e) de l'exécutif de la ville de Neuchâtel monte à Chaumont pour la partie officielle et l'apéritif offert par la ville. Cette année cet honneur est revenu à Mme Monica Dusong qui, dans son discours, a rappelé aux Chaumonniers son grand attachement à notre belle région et son envie de la sauvegarder. Dans la soirée beaucoup attendaient avec intérêt le discours de notre Chaumonnaire Béatrice Hirschy. Dans son allocution, Mme Hirschy a soulevé le problème de la famille et de notre société en pleine mutation, mais qui n'a de toute évidence pas encore trouvé ses marques dans le système qui est le nôtre. Mme Hirschy nous a fait part de son inquiétude, du fossé qui se creuse entre les diverses couches sociales et de ce fait ses conséquences quelquefois destructrices. Elle pense que les structures de base doivent être changées afin que chacun au sein de sa famille, puisse vivre selon son envie, ses aspirations etc.. Consciente que c'est un travail de longue haleine, gageons que Mme Hirschy ne ménagera pas ses efforts pour défendre ses idées. C'est en invitant son auditoire à l'ouverture d'esprit et au dialogue, que Mme Hirschy termina son discours, qui fut très applaudi.

## CAMION MIGROS

Comme vous le savez certainement tous, le camion magasin Migros est stationné tous les vendredis de 13h30 à 13h50, côté est du Petit Hôtel. A ce jour, nous pouvons vous informer de la fréquence réjouissante de 17,3 personnes en moyenne entre le 12 avril et le 15 juillet. Nous vous encourageons à profiter de l'avantage qu'offre le camion magasin. Nous vous rappelons que vous pouvez également passer des commandes d'une semaine à l'autre, mais uniquement concernant l'assortiment présenté dans le camion magasin. ( plus de 800 articles).

# ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA SIP

Nous vous rappelons que l'assemblée générale de la SIP de Chaumont aura lieu :

**Le jeudi 3 octobre 1996 à l' hôtel Chaumont & Golf.**

Ordre du jour:

1. PV de la dernière assemblée générale.
2. Rapport du comité directeur
3. Rapport du trésorier
4. Rapport des vérificateurs
5. Nomination / Démission
6. SIPAT
7. Divers

Le comité de la SIP vous attend nombreux.

---

## DU NOUVEAU AU "PTIT HOTEL"

Madeleine Daragh, ainsi que tout le personnel du Petit Hôtel, souhaitent la bienvenue à Raphaël Galleman, nouveau chef de cuisine du "Ptit". Il nous vient en droite ligne d'Estavayer-le-Lac. Grâce à ses connaissances culinaires, Raphaël vous invite à venir déguster du 20 septembre au 6 octobre 1996 **la quinzaine de chasse**. De plus, tout l'hiver, il vous propose le jambon à l'os fumé à la borne et sa garniture. Il est encore à noter, que de nouvelles spécialités sur ardoise vous sont également proposées, telles que: le magret de canard et le filet d'agneau. Bon appétit !

## FETE DES CHAUMONNIERS

Quelques 60 personnes se sont retrouvées le 7 septembre dernier, pour ce traditionnel souper. Comme l'année dernière, les G.O. ont préparés les fameux saucissons à la braise. La partie récréative a été assurée par les enfants Zadory, avec Mathias (5ans) au violon, Sébastien jongleur et musicien, et pour terminer, Anne Zadory et Odile Mougin dans un très joli duo. Nous ne passerons pas sous silence la vente aux enchères de la planche de Jean-Pierre Schenk ainsi que ses histoires.

### AU REVOIR

Un déménagement avancé ne nous a pas permis de dire au revoir à nos connaissances et amis de Chaumont. Nous nous en excusons. Après avoir passé plus de 20 ans dans ce bel endroit, nous ne l'oublierons pas et reviendrons certainement lorsque l'occasion se présentera. Notre nouveau domicile: Chalet "les Minets", 1881 Les Venéresses s/ Bex.

Nelly et Edy Erismann

### RÉCROLOGIE

C'est avec tristesse que nous avons appris le 16 août dernier, le décès de Monsieur Victor Ryser, qui s'en est allé dans sa 84ème année. Nous présentons à Mme Ryser ainsi qu'à sa famille, nos sincères condoléances.

## Ils se nomment

### « Fontaine-André » et « Pré-Louiset »

Le baptême des funiculaires s'est déroulé dans de bonnes conditions et même avec quelques heures de beau temps le 31 août. Certes, sous la tente, le public était moins dense qu'à l'inauguration de 1995 mais l'ambiance était bonne. De toutes façons, avec une organisation TN, Willy Form et Jean Bricola, tout était prévu à la perfection. Nos wagons du funiculaire se nomment donc Fontaine-André et Pré-Louiset. Le secret avait été bien gardé. Les noms choisis représentent un site de La Coudre et un site de Chaumont. Voilà qui est bien pensé et qui évitera toute susceptibilité.

PP

## 1er et 3 Août

### Ambiance super mais trop gros efforts

Même si une diminution du public fut évidente à la fête nationale, dans l'ensemble, les manifestations des 1 et 3 Août furent une réussite. Pas de chance à la soirée Country où la température nocturne incita certainement du monde à rester à la maison. Les absents eurent tort car, sous la tente bien remplie, l'ambiance fut extraordinaire. Chaumont n'avait probablement pas connu cela depuis fort longtemps. Sur le plan financier, en dépit de ce que l'on peut croire, le résultat est une fois de plus mitigé. En période de crise, les gens dépensent moins mais, bien sûr, les frais d'organisation subsistent. Sans l'appui financier de la SIP, l'aide de la Ville et le bénévolat, le CAC risquerait les chiffres rouges. L'effort physique demandé aux organisateurs est de plus en plus grand et on ne pourra plus continuer comme cela. L'année prochaine, la fête sera sérieusement revue à la baisse.

PP

# Le CAC passe au système de présidence collégiale

Michel Schleppey et Christine Perriard ont émis le désir de se retirer du CAC. Nous les remercions vivement pour le travail accompli. D'autre part, lors de sa dernière assemblée, le CAC a décidé de s'organiser différemment. A l'avenir toutes les décisions feront l'objet d'une discussion commune, collégiale et sans contrainte. L'administration sera réduite au strict nécessaire. C'est le président lui-même qui a proposé cette nouvelle manière de faire. Il y a eu votation et la voix du président a d'ailleurs été nécessaire pour départager. Si ça ne fonctionne pas, le CAC reviendra à l'ancien système, plus autoritaire et avec un seul chef à sa tête. La nouvelle composition collégiale du comité est la suivante, Nicole Sandoz, Käthy Pfund, Lucien Junod, Roger Sandoz, Raymond Gyger et Pierre Pfund.

pp

---

## AGENDA PAROISSIAL

Exceptionnellement, deux cultes seront célébrés à la chapelle en septembre:

dimanche, 15 sept., Jeûne Fédéral, culte avec sainte cène 11h15

dimanche, 22 sept., culte à 11h (animé par les enfants en camp au Bon Larron)

\*\*\*\*

Date à retenir:

Samedi, 16 novembre 1996 Vente Paroissiale (Boutique de Noël)  
à La Coudre, Collège du Crêt-du-Chêne.

\*\*\*\*

Nos vœux les meilleurs s'adressent aux deux catéchumènes chaumonniers de 1996 : Emilie FARRUGGIO et Etienne HENRY.

\*\*\*\*

page 6

## ..... Quelques recettes aux senteurs d'automne

### Haut de cuisse de poulet a la mode des brasseurs:

Ingrédients pour 5 personnes:

Préparation:

1,2kg haut de cuisse de poulet (10 pièces) assaisonner de sel et poivre  
un peu d'huile

3 dl de bière brune

20 g de beurre  
20 g d'oignons hachés  
40 g de carottes  
30 g de céleris

5 dl de sauce de rôti liée  
1/2 feuille de laurier  
1 pointe de marjolaine

2 dl de crème

paprika, poivre, aromatisant et un peu de moutarde

env.400 calories par portion

faire prendre couleur dans un sautoir, retirer et tenir au chaud. Dégraisser l'ustensile de cuisson et déglacer le fond avec passer le déglacage sur les hauts de cuisse. Laisser fondre dans le sautoir, ajouter les blondir, puis ajouter ) coupées en petit dés ) faire suer le tout un instant ajouter les hauts de cuisse avec le déglacage ainsi que

braiser la viande jusqu'à cuisson complète, retirer les hauts de cuisse et le laurier. Finir la sauce avec assaisonner de

page 7