

COMMUNIQUE DE PRESSE – 13 octobre 2021

La torrée a désormais son kit

Parc naturel régional du Doubs

Place du 23-Juin 6
Case postale 316
CH-2350 Saignelégier

T +41 32 420 46 70
info@parcdoubs.ch
www.parcdoubs.ch



Le Parc du Doubs est fier de présenter son tout nouveau *kit torrée*, développé en étroite collaboration avec plusieurs partenaires de la région dont notamment la Boucherie-Charcuterie de la Prairie et la Fondation Les Perce-Neige. Du saucisson neuchâtelois IGP à l'allume-feu, en passant par le chou, tous les ingrédients nécessaires à l'élaboration d'une authentique torrée sont désormais réunis dans un seul coffret. Les novices en la matière et les touristes pourront découvrir simplement cette tradition et les habitués se verront simplifier leurs achats. En guise de test, cinquante kits seront vendus dès ce jeudi dans cinq points de vente, l'opération sera reconduite en 2022 si ce concept séduit les amateurs de traditions culinaires.

Véritable institution neuchâteloise, inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'Office fédéral de la culture en tant que tradition vivante, la torrée est un loisir pratiqué par bon nombre de Neuchâteloises et Neuchâtelois à l'automne. À travers le *kit torrée*, le Parc du Doubs et ses partenaires visent à mettre en avant un véritable savoir-faire en privilégiant l'achat d'ingrédients locaux et de qualité comme le saucisson neuchâtelois IGP. Avec la mise en vente de cinquante kits, cette année-test permettra de vérifier si ce produit a un potentiel touristique auprès des visiteurs de la région. Enfin, promouvoir la

torrée, c'est aussi inviter à profiter autrement des pâturages boisés, paysage emblématique des Montagnes neuchâtelaises et des Franches-Montagnes.

Dix « ingrédients » composent le kit torrée

Le saucisson neuchâtelais IGP, ingrédient-roi de toute bonne torrée, est accompagné de pommes de terres, d'un chou et de papier de boucherie pour emballer le saucisson. Une bouteille de vin rouge ainsi que des allumettes et allume-feu K-lumet sont également compris. Le tout est assemblé, dans un sachet pratique, par la Fondation Les Perce-Neige à Cernier, qui œuvre pour l'insertion de personnes en situation de handicap. Un guide pratique ainsi qu'une carte éditée par TransN, détaillant les lieux aménagés pour faire un feu, guidera les novices dans les étapes de la préparation de leur torrée.

Un projet aux partenariats multiples.

Ce kit torrée n'aurait pas pu voir le jour sans l'engagement de plusieurs partenaires du Parc : la Boucherie-Charcuterie de la Prairie à La Chaux-de-Fonds, la Fondation Les Perce-Neiges à Cernier, Neuchâtel Vins&Terroir, TransN, Tourisme neuchâtelais, Nicolet Vins à Bevaix, la Ferme Sous-le-Mont aux Bois et Prim'Heure à La Chaux-de-Fonds. Ce projet est soutenu par le fonds Innotour du SECO.

Le kit torrée, prévu pour deux personnes au prix de CHF 29.-, est dès à présent disponible dans les cinq points de vente de la Boucherie-Charcuterie de la Prairie :

- Rue de l'hôtel-de-Ville 101a, à la Chaux-de-Fonds
- Place du Marché 12, à la Chaux-de-Fonds
- Boulevard des Eplatures 20, à la Chaux-de-Fonds
- Marché de Cernier le mercredi
- Marché de Neuchâtel le samedi

Le nombre de kits étant limité, les réservations sont recommandées auprès de la boucherie Perroud / boucherie-charcuterie de la Prairie, Tél : +41 (0)32 937 20 21, mobile : +41 (0)78 755 98 40, courriel : bernardperroud@bluewin.ch

CONTACTS ET INTERVIEWS

Lise Laville
+41 (0)32 420 46 78
lise.laville@parcdoubs.ch