

SANTÉ UN VÉTÉRINAIRE
NE PEUT PAS SOIGNER LES
HUMAINS, RAPPELLE L'ÉTAT P3

LA CHAUX-DE-FONDS
UN AGENT SAUVE
UN JEUNE DU SUICIDE P2

FOOTBALL SUISSE MARIO
BALOTELLI PARLE DE MAFIA
ET SE FAIT SUSPENDRE P11



MARDI
8 NOVEMBRE 2022
WWW.ARCINFO.CH

NO 259/CHF 3.50/€ 3.50 /
J.A. - 2000 NEUCHÂTEL

ARCInfo

À 1000M
~ 15° ~ 3° 
EN PLAIN
~ 14° ~ 3° 

ÉDITÉ À NEUCHÂTEL. NÉ EN 2018 DE LA RÉUNION DES QUOTIDIENS L'IMPARTIAL ET L'EXPRESS.

NEUCHÂTEL

UNE NOUVELLE TABLE AU GAULT&MILLAU



Le restaurant La Dispensa, ouvert en 2019 à la rue des Bercles, fait son entrée dans l'édition 2023 du guide gastronomique. Autre arrivée remarquable, la Table de l'ours, à Prêles. Par contre, le restaurant du Beau-Rivage est écarté du guide. P5



CHRISTIAN CALLEY

VAL-DE-RUZ

ÇA CASTAGNE AUTOUR DE LA FONTENELLE

Des jeunes de la Fondation Borel ont agressé des écoliers de la Fontenelle. Le climat de tension est palpable depuis des mois à Cernier. Ces mineurs, externes au collège, sont entrés dans le périmètre de l'école. Ils sont visés par des plaintes de parents inquiets pour la sécurité de leurs enfants. P7

ABUS D'ÉCRANS DES MARIONNETTES POUR FAIRE LA LEÇON AUX PETITS

Tilapin est de passage dans les écoles neuchâtoises. Héros d'un spectacle, il montre aux élèves comment résister à l'attrait des écrans. A Montalchez, la démarche a cartonné. P4



ARCInfo

PARTENAIRE MÉDIA



17 - 20 novembre

La Rebatte à Chézard

www.val-de-ruz-expo.ch



Une seule nouvelle table neuchâteloise

Le palmarès 2023 du Gault&Millau a été annoncé hier. En ville de Neuchâtel, un restaurant entre au guide, La Dispensa. Un autre en sort.

PAR NICOLAS WILLEMIN@ARCINFO.CH



Gerardo Metta et Pina Gioia devant La Dispensa, rue des Bercles, à Neuchâtel. LUCAS VITTEL

A 29 ans, le chef Gerardo Metta réussit à faire grimper la cote des restaurants où il débarque. En juin 2019, il reprend les rênes du Da Mimmo, un restaurant italien de Bruxelles, étoilé au Michelin. Durant trois ans, il confirme cette étoile et les critiques belges saluent son jeune talent. En juin 2022, Gerardo Metta arrive à Neuchâtel à la tête de la brigade de La Dispensa, à la rue des Bercles. Cinq mois plus tard, l'établissement entre au

Gault&Millau (GM) et décroche 14 points d'un coup. Il en faut cependant un peu plus pour faire tourner la tête du jeune cuisinier italien. «Il s'agit surtout du beau travail fait par l'équipe qui était déjà là avant mon arrivée», explique-t-il. C'est la patronne de La Dispensa, Pina Gioia, qui est allée chercher Gerardo Metta. «J'ai appris ce printemps qu'il quittait son restaurant de Bruxelles et nous nous sommes rencontrés peu après dans les Pouilles, d'où nous venons

tous les deux. Je l'ai convaincu de venir chez nous à Neuchâtel pour valoriser le potentiel de l'équipe existante.»

La patte du nouveau chef

Pina Gioia a ouvert La Dispensa au printemps 2019, à l'angle de la rue des Bercles et de la rue de la Raffinerie. Auparavant, les locaux abritaient un magasin de décoration et d'architecture intérieure. Mais jusqu'en 1997, il y avait déjà un établissement public, Le Grütli, à cet endroit.

Avec son entrée dans le guide et ses 14 points, La Dispensa devrait voir l'avenir en rose. Gerardo Metta ne pensait pourtant pas que les choses iraient si vite. «En quittant un restaurant étoilé à Bruxelles, je voulais retrouver une cuisine gastronomique, mais plus simple. En arrivant à Neuchâtel, j'ai vite vu qu'il y avait un gros potentiel.» Le chef italien a rapidement intégré la toute jeune équipe existante. «J'ai juste apporté un peu d'expérience, pour améliorer

les goûts. Je ne veux pas faire des plats plus compliqués, mais les faire mieux.» Depuis septembre, la carte du restaurant porte vraiment la patte du nouveau chef. «Je ne vise pas une nouvelle étoile au Michelin, je voulais une carte simple, mais parfaite. Notre rapide entrée au GM nous encourage. Nous allons monter petit à petit en puissance.» La patronne ne cache pas sa

satisfaction et fourmille de nouveaux projets. Outre un restaurant, La Dispensa est aussi une épicerie fine, un service traiteur et un food truck. «Nous souhaitons trouver un nouvel emplacement pour l'épicerie, plus proche des commerces du centre-ville», explique-t-elle. «Et nous cherchons aussi un laboratoire pour le service traiteur, car nous manquons de place.»

LES ÉTABLISSEMENTS CLASSÉS DE LA RÉGION

→ Canton de Neuchâtel Bevaix, La Trinquette 13; La Chau-de-Fonds, La Parenthèse 14 (+1); Carvi noir 12; Dombresson, hôtel de Commune 14 (-1); Hauterive, L'Auberge d'Hauterive 14; Le Landeron, L'Escarbot 14; Lignières, hôtel de Commune 13; Le Locle, La Croisette 15 (+1); Chez Sandro 13 (+1); auberge du Prévoux 15 (+1); Neuchâtel, La Maison du Prussien 16; hôtel DuPeyrou 15 (-1); La Table du Palafitte 14; La Dispensa 14 (N); La Fugue d'Alpes et Lac 12; La Cantine du Neubourg 12; Saint-Aubin-Sauges, La Maison du village 16; Saint-Blaise, Le Bocca 17; Red Pepper, 13.

→ Franches-Montagnes Le Boéchet, Le Paysan horloger 14 (+1); Le Noimont, Maison Wenger 18 (+1).

→ Jura bernois Bellelay, L'Ours 13 (N); Moutier, L'Indus 13; Prêles, La Table de l'Ours 13 (N); Les Prés-d'Orvin, Le Grillon 15; Saint-Imier, Au D 13; Sonceboz, Le Cerf 16.

→ Aux alentours Gals (BE), Kreuz 13; Lüscherz (BE), 3 Fische 14; Lugnon (FR), Les Clefs 14; Le Mont-Vully 12; Sugiez (FR), L'Ours 13; Schemelz, Aux Trois Amis 15.

→ Ceux qui n'y sont plus Neuchâtel, Beau-Rivage restaurant O'Terroirs (sorti du guide); Perrefitte, L'Etoile (sorti du guide); Les Reussilles, La Clef (sorti du guide).

Quatre progressions dans les Montagnes

Outre La Dispensa, la région voit l'arrivée d'un nouvel établissement dans le Gault&Millau 2023. Quelques mois après avoir repris le restaurant de l'hôtel de l'Ours à Prêles, Cécile et Manuel Hotz font entrer rapidement leur Table de l'Ours dans le guide romand avec 13 points.

«Les délicieux plats du menu unique à géométrie variable sont composés de produits souvent régionaux et respectant la nature et les saisons», note le dégustateur du GM. Autre entrée cette année, à Bellelay, L'Ours vient d'être rénové et obtient également 13 points.

Parmi les tables qui progressent dans le classement 2023, les trois restaurants du Locle (La Croisette, Chez Sandro et Le Prévoux) regagnent le point qu'elles avaient perdu ces deux dernières années. Idem pour La Parenthèse à La Chau-de-Fonds.

En ville de Neuchâtel, les responsables du guide ont retiré le restaurant du Beau-Rivage, O'Terroirs, à cause de la valse des chefs de ces dernières années. A l'hôtel DuPeyrou, les successeurs de Craig Penlington ont juste perdu un point par rapport à leur prédécesseur.

Parmi les meilleures tables, la Maison Wenger garde ses 18 points devant Le Bocca à Saint-Blaise (17), le Prussien à Neuchâtel (16) et la Maison du village à Sauges (16).

Le directeur du «DDR» retourne à l'enseignement

NEUCHÂTEL Philippe Robert, directeur depuis vingt ans du lycée Denis-de-Rougemont, a décidé de changer de poste.

Lorsqu'une personne accède à la fonction de directrice ou directeur d'une école, c'est à ce poste, en général, qu'elle termine sa carrière. Une situation que ne connaîtra pas l'actuel directeur du lycée Denis-de-Rougemont, à Neuchâtel: Philippe Robert a décidé que les dernières années de son parcours seront consacrées à l'enseignement. «Je terminerai ma carrière là où je l'ai commencée», commente celui qui va à nouveau

enseigner l'allemand et l'anglais au «DDR».

Un ultime défi

«J'ai pris cette décision tout à fait sereinement», explique-t-il. «Après avoir été durant six ans directeur adjoint, puis vingt ans directeur, j'ai eu envie de remettre mon mandat au moment où le lycée et moi-même nous portons bien.» Philippe Robert avait envie, aussi, de se fixer «un ultime défi professionnel», celui de re-

tourner à l'enseignement. «J'ai partiellement enseigné jusqu'en 2011, avant de me consacrer entièrement à mon mandat de directeur.»

Grosse rénovation

Ce fut l'occasion, ces dernières années, de lancer le projet de rénovation du «nouveau» bâtiment du lycée (il date des années 1960), celui du faubourg de l'Hôpital, projet qui a été dévoilé au mois d'août.



«Je me réjouis de me retrouver parmi mes collègues», commente l'actuel directeur du lycée Denis-de-Rougemont. LUCAS VITTEL

Il quittera sa fonction à la fin de l'année scolaire pour redevenir un enseignant comme les autres. Ou presque. «Je me réjouis de me retrouver parmi mes collègues. Et je me sens pleinement apte à retrouver

des élèves. Je pourrai par ailleurs recourir aux nouveaux moyens d'enseignement liés à la digitalisation.»

Un lycée humaniste

Il ajoute: «Cela sera l'occasion

d'appliquer un principe que je prône: ceux qui maîtrisent un outil viennent en aide à ceux qui le maîtrisent moins bien. Or il se trouve que je ne suis pas fondamentalement un «geek», sourit-il. Devenu directeur à l'âge de 39 ans, Philippe Robert dit avoir voulu que son lycée «soit humaniste, avec tout ce que cela signifie en termes d'intégration, de citoyenneté, de culture ou encore de sport, tout en conservant les exigences académiques nécessaires à la poursuite des études au niveau universitaire.»

Il relève enfin «avoir eu énormément de plaisir» dans sa fonction, notamment «en raison de la diversité des interlocuteurs que je suis amené à rencontrer, des élèves aux autorités politiques, en passant par différentes entités cantonales et fédérales». PHO