



hôtel palafitte

NEUCHÂTEL SWITZERLAND

REVUE DE PRESSE



MERCI !

À tous de vous être mobilisés et d'avoir permis au premier marché du Palafitte de voir le jour ! Grâce à vous Le Palafitte fut encore plus beau, chaleureux et gourmand !

Les savoir-faire de notre belle région ont suscité un grand intérêt auprès des journalistes.

Tout l'équipage du Palafitte a le plaisir de vous adresser la revue de presse du mois de juin que nous avons constituée pour vous.

C'est un succès !

A très bientôt,

Pauline Laurent



HISTOIRES DE TERROIR...

C'était une très grande fierté pour moi de pouvoir mettre en lumière vos savoir-faire à l'occasion du marché du Palafitte.

Je vous renouvelle encore tous mes remerciements et je me réjouis déjà de vous retrouver dans ma cuisine ou dans vos ateliers... avant la prochaine édition du marché !

Merci encore.

Chef Maxime Pot



ARCINFO

Coupure de presse

Titre	ArInfo	Tirage
Date	3 juin 2022	Notation

«Je veux démocratiser le Palafitte»

NEUCHÂTEL Si la crise sanitaire a permis à l'hôtel de renforcer sa réputation à l'échelle suisse, c'est désormais avec les Neuchâtelois que la nouvelle directrice, Pauline Laurent, ambitionne un rapprochement.

PAR SERVAN.PECA@ARCINFO.CH

C'est une enfant du coin, Pauline Laurent. La nouvelle directrice du Palafitte est née et a grandi dans la région de la Béroche, avant de partir se former à l'École hôtelière de Lausanne, puis se forger une expérience sur la côte ouest des États-Unis et dans la région lémanique. Ce n'est donc pas une surprise si l'un de ses premiers objectifs est de rapprocher son hôtel des habitants qui l'entourent: les Neuchâtelois et les Neuchâteloises. Mais cette «adhesion» – c'est le terme qu'elle aura répété plusieurs fois, au cours de nos 90 minutes d'entretien – n'est pas le seul chantier ouvert par celle qui, après deux ans comme directrice adjointe, a désormais repris les rênes d'un hôtel pas comme les autres.

Il y a un fossé. Les locaux sont très fiers de leur Palafitte, mais ils ne le connaissent pas bien et ne le fréquentent pas assez.

PAULINE LAURENT
DIRECTRICE DU PALAFITTE

Pauline Laurent, comment se porte le Palafitte?
L'été se présente bien. Depuis la fin des dernières restrictions, la reprise est vraiment visible. Il faut se souvenir qu'à l'exception des semaines de semi-confinement du printemps 2020, nous n'avons jamais fermé. Cela nous a permis de mieux nous faire connaître sur le marché national et notamment auprès des Alémaniques.



Tous les Neuchâtelois connaissent le Palafitte et ses pilotis, mais peu ont déjà réservé une chambre et découvert l'intérieur. LUCAS VUTTEL

A part leur lieu de domicile, on peut imaginer que le profil des clients a évolué.
Oui, évidemment, la part de la clientèle de loisirs a augmenté, surtout en fin de semaine. Elle atteignait presque 100% en 2020 et 2021, et elle reste aujourd'hui à environ 70%. La clientèle d'affaires revient. Les équipes, les dirigeants et les conseils d'administration ont besoin de se retrouver. Nous observons aussi une nouvelle tendance avec le travail à distance. Je vous avoue qu'il est parfois compliqué de savoir si certains visiteurs sont en congé ou s'ils travaillent, ou les deux en même temps.

A combien se monte le taux d'occupation de vos 38 pavillons?
Il atteint environ 55%. Dans l'idéal, il faudrait qu'il atteigne 65%. Mais n'oublions pas la saisonnalité de l'exploitation, qui a un effet sur ce taux. Par ailleurs, ce n'est pas l'indicateur le plus important pour nous. Le nerf de la guerre, c'est le prix moyen par nuit. C'est caractéristique d'un 5 étoiles. Mais c'est encore plus vrai pour un hôtel comme le nôtre. Les volumes de clients sont évidemment importants, mais ils impliquent aussi des charges plus élevées. Prenons l'exemple du nettoyage: avec nos chambres sur pilotis, il nécessite beaucoup plus de temps



que dans un établissement à l'architecture plus standard.

Après deux années comme directrice adjointe, vous avez pris vos nouvelles fonctions en mars 2022. A quoi ressemblera la partie Pauline Laurent?
L'un de mes premiers objectifs est de rapprocher le Palafitte des habitants locaux. Je veux le démocratiser, qu'il y ait une adhésion des Neuchâtelois. Ça me tient vraiment à cœur et c'est aussi ce qui a convaincu la direction de **Sandoz Foundation Hotels** (réd: la société qui regroupe les hôtels de la **Fondation de famille Sandoz**) de me confier ce poste. En tant que Neuchâteloise, je

suis très consciente de l'image qu'ont l'hôtel et son restaurant, La Table, dans la région. Il y a un fossé. Les locaux sont très fiers de leur Palafitte, mais ils ne le connaissent pas bien et ne le fréquentent pas assez.

Concrètement, comment voulez-vous procéder?
Je veux en faire un lieu de passage, que l'on pense davantage à venir y boire un verre et à se restaurer. J'aimerais également développer sa fréquentation en hiver, ou en faciliter l'accès par bateau. Nous allons organiser des ateliers, des soirées pop-up, etc. A court terme, nous préparons par exemple le 10 juin

une première rencontre avec nos fournisseurs locaux. Cela ressemblera à un petit marché au bord de l'eau. Et ce sera l'occasion de découvrir ce qu'il y a dans les assiettes du restaurant.

A moyen terme, les constructions à venir avec le projet de quartier «Gouttes d'or» sont une très bonne occasion pour que l'hôtel, son restaurant et ses bars soient intégrés à un ensemble.

Faire augmenter la fréquentation, certes. Mais l'hôtellerie-restauration a du mal à trouver le personnel dont elle a besoin. Est-ce aussi votre cas?

Oui. Une cinquantaine de personnes travaillent ici, et j'en cherche quatre ou cinq de plus. Je peux vous dire que nous sommes confrontés à un vrai défi.

Il semblerait que beaucoup d'entre eux ont quitté le métier. Comment faire, dès lors?

Ce n'est pas une solution de court terme, mais ce qui est certain, c'est que le secteur doit travailler à rendre ces métiers plus attractifs. Il y a bien sûr la question salariale, qui ne peut pas être réglée en un coup de baguette magique. Mais la gestion des horaires coupés peut être améliorée. C'est l'un des problèmes sur lequel je travaille. Offrir de la restauration en continu doit aussi nous permettre, à terme, de proposer des horaires continus à notre personnel. Quand je parle d'adhésion des Neuchâtelois, je ne pense pas seulement aux clients, mais aussi aux employés.

Rendez-vous: Le Marché du Palafitte. Les artisans de la région avec qui travaille le chef Maxime Pot se présentent le vendredi 10 juin. L'entrée est libre, tandis que le menu spécial du marché, sur réservation, est à 65 francs.

BALANX

Un hôtel si particulier

Le Palafitte compte deux particularités. Il a été construit à l'occasion d'Expo.02. Ses chambres sur pilotis font de lui un établissement unique en Europe, mais au statut «provisoire». Et ce même si le plan spécial communal des rives de Monruz, daté de 2019, prévoit une prolongation de son droit d'exploitation de 25 ans.

Prêt à investir

Mais ce plan fait l'objet de douze oppositions. Toutes ne concernent pas le Palafitte, mais étant donné la procédure en cours, «nous ne sommes pas autorisés à donner des précisions sur leurs auteurs et leurs contenus», indique Fabien Coquillat, l'architecte-urbaniste communal. Ce que l'on sait, en revanche, c'est que le Conseil communal «sera vraisemblablement en mesure de rendre des décisions d'ici l'été».

Bien qu'elle affiche une certaine confiance quant à l'issue de la procédure, Pauline Laurent regrette l'incertitude qu'elle génère, tant pour les employés que pour le propriétaire. «Si les oppositions sont levées, et pour autant que la marche des affaires soit satisfaisante, il est prêt à investir.»

C'est la deuxième spécificité du Palafitte. Il appartient à la **Fondation de famille Sandoz**, qui possède par ailleurs cinq autres hôtels, parmi bien d'autres investissements dans la pharma ou l'horlogerie. «J'ai découvert au cours de mes premiers conseils d'administration à quel point l'attachement de la fondation est fort pour ses hôtels», souligne Pauline Laurent. «Leurs histoires uniques, leur patrimoine architectural distinctif font que ce ne sont pas des établissements comme les autres.»

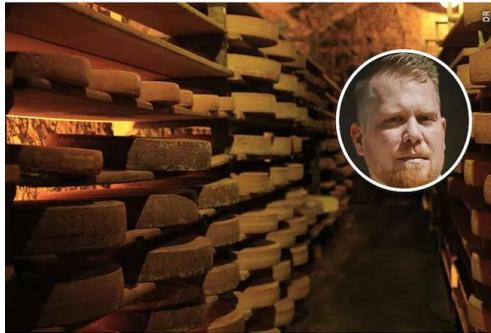


Pauline Laurent a pris les rênes du Palafitte en mars 2022. DAVID MARCHON

Titre	Blick.ch	Tirage
Date	19 juin 2022	Notation

Les 5 adresses de Maxime Pot pour faire son marché comme un chef

Le jeune chef neuchâtelois donne quelques conseils à Blick pour s'approvisionner des meilleurs produits disponibles dans le canton.



Les bons coins de Maxime Pot.

Jennifer Segui

À l'image de nombreux jeunes chefs, Maxime Pot, à la tête des cuisines de la [Table du Palafitte](#), le resto du fameux hôtel neuchâtelois sur pilotis qui fête cette année ses 20 ans, délaisse de plus en plus de produits d'ailleurs pour une carte qui mise à 100% sur des ingrédients de proximité. Rien que pour nous, voici ses cinq adresses pour acheter les plus beaux et les meilleurs produits locaux!

Les Frères Alcalá, Jamón Jamón!

Comment résister à une fine tranche de pata negra fondant, gras juste ce qu'il faut et qui laisse sur le palais une irrésistible petite saveur de noisette? Les frères Alcalá, eux, ne peuvent en tout cas pas s'en passer et ont donc décidé de le faire à leur manière, soit celle que leurs parents, arrivés d'Espagne dans les années 60, leur ont transmise. Leur porc blanc, ils le sélectionnent dans des élevages suisses tandis que leurs goretts noirs sont issus de leur propre élevage. Salés et séchés dans un galetas pendant les seuls mois d'hiver pour profiter de la fraîcheur naturelle, leurs délicieuses pièces sont ensuite affinées dans une cave. Résultat, des jambons de caractère, où le sel ne vient pas jouer les trouble-fêtes en anesthésiant le palais.

Le tip du chef, qu'on ne prend pas pour un jambon: «Voici un produit fait par des amoureux du genre et dans les règles de l'art. Au final, un jambon dont le goût reste longtemps en bouche. En ce moment, je le

travaille avec des asperges blanches et, bientôt, avec un gaspacho de melon. Il est idéal aussi pour des petits toasts apéro façon pan y tomate sur un pain à l'ail.»

Yaksha, les épices traçables

Du poivre à la cannelle en passant par les currys, difficile de se passer des épices, même si elles viennent du bout du monde. Pour changer des poudres plus ou moins identifiables provenant d'on ne sait où, ce couple de passionnés de voyages et de cuisine a voulu créer une marque destinée aux «chefs et aux gourmets qui veulent savoir ce qu'ils consomment.» Dans leur gamme donc, on trouve des poivres et des épices venues tout droit de fermes et non de coopératives, issues de la dernière récolte, et cultivées de manière naturelle et dans une démarche éthique. Une vingtaine d'épices et une dizaine de mélanges maison sont disponibles. Malin aussi, la marque propose aussi des kits avec recette indiquant les produits frais à acheter pour cuisiner.

Le tip du chef, qui a envie d'épicer: «Je suis un grand amateur d'épices et notamment de poivres dont j'aime varier les provenances et les saveurs. Le problème c'est que ce sont des ingrédients qui manquent de traçabilité. Ici, pas de mauvaise surprise et la saveur est là. J'utilise ces épices notamment pour le guacamole et j'ai fait une émulsion avec leur mélange lait d'or, à base de curcuma.»

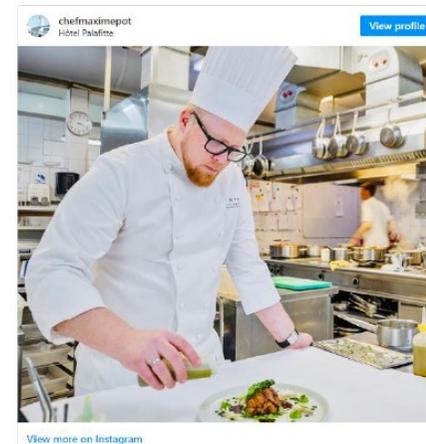
Larusée, divine absinthe

La région de Neuchâtel est célèbre pour son industrie horlogère et pour... son absinthe. C'est dans le Val de Ruz et le Val de Travers, là-même qu'au début du siècle dernier, on se passait sous le manteau les bouteilles de la Fée verte, alors interdite en raison de ses propriétés quelque peu euphorisantes, que se situe la ferme qui abrite la distillerie Larusée. Absinthe donc, mais aussi pastis, gentiane et liqueur y sont produits de manière totalement artisanale à base de plantes rigoureusement sélectionnées.

[Extrait :]

Au fait, c'est qui Maxime Pot?

Bourguignon d'origine, Maxime Pot a fait l'essentiel de sa carrière en Suisse. Passé par les cuisines d'Anne-Sophie Pic à Lausanne, du restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier et du Pont de Brent à Montreux, il est à la tête de la brigade de la [Table du Palafitte](#) depuis 2018.



View more on Instagram

LE TEMPS

Coupure de presse

Titre	Le Temps	Tirage
Date	1 juin 2022	Notation

Un jour, une idée

L'hôtel Palafitte fête ses 20 ans sur pilotis

EMILIE VEILLON

Inspiré par le concept d'«artéplage» d'Expo.02, dont il est l'un des derniers témoignages, le Palafitte, surplombe le lac de Neuchâtel depuis vingt ans déjà. Construit sur pilotis, comme les habitations préhistoriques retrouvées par les archéologues sur le site, l'hôtel est composé de 38 pavillons en mêlée, décorés dans les tons bleus, gris et vert ciment.

Pour fêter cet anniversaire, Maxime Pot, chef de La Table du Palafitte, fera découvrir son carnet d'adresses lors d'un marché de producteurs, le 10 juin prochain. Formé chez les plus grands – Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne, Hôtel de Ville à Crissier et Pont de Brent, il s'inscrit dans la veine des cuisiniers toujours

en quête des meilleurs produits locaux et de saison.

La belle brochette de fournisseurs neuchâtelois annoncés pour l'occasion peut témoigner de cet attachement. Parmi eux, trois références alcoolisées: Norm Liqueurs, une petite production familiale de 12 variétés à base de fruits non traités. Larusée, une absinthe distillée de manière artisanale et traditionnelle, selon une recette du XIXe siècle. Et la Grillette Domaine de Cressier, où seuls les raisins issus des vignes du domaine sont vendangés, vinifiés en parcelle dans le respect du terroir et du patrimoine.

Côté cuisine: Aux Délices, boulangerie artisanale de Saint-Blaise. Les frères Alcalá, qui perpétuent la tradition transmise par leur père venu d'Espagne dans les années 1960 avec une palette

de jambons Pata Blanca et Pata Negra, à la coupe ou en pièces entières, des bocaux artisanaux, ainsi que de la viande fraîche de Pata Negra. Mais aussi Jacot Haute Chocolaterie, célèbre artisan du Val-de-Travers dont la personnalisation des chocolats est devenue la marque de fabrique. L'hôtel présentera également quelques artistes, notamment la fleuriste Laurence Allard, le peintre et graphiste André Walter ou encore la céramiste Sandrine Schreyer.

A noter encore que l'ancrage lacustre du Palafitte en fait un haut lieu des soirées d'été. Tous les jeudis soirs, dès 18h, la terrasse s'anime avec cocktails et barbecue (réservation conseillée).

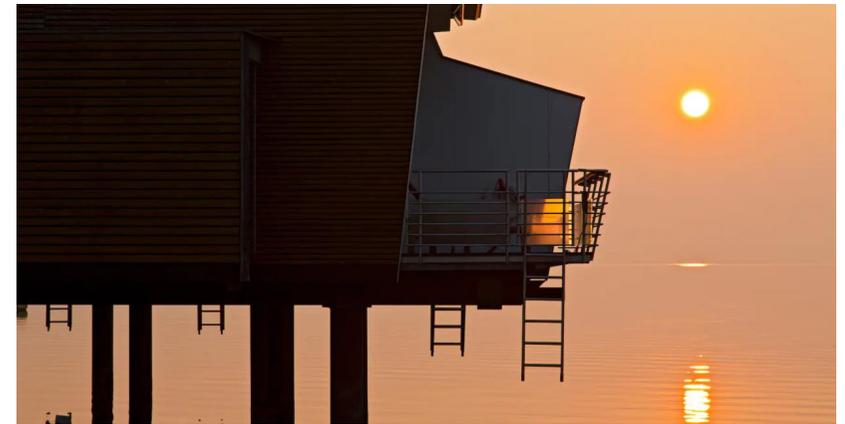
Le Marché du Palafitte, le 10 juin dès 11h, route des Souttes-d'Or 2, Neuchâtel, tel. 032 723 02 02, www.palafitte.ch



Gault & Millau

Coupure de presse

Titre	gaultmillau.ch/fr	Tirage
Date	7 juin 2022	Notation



Neuchâtel: le Palafitte fête ses vingt ans!

Vendredi, dans un cadre bucolique, le chef Maxime Pot (14/20) présente son marché et propose un menu spécial.

JOYEUX ANNIVERSAIRE! Vous connaissez le Marché d'Anne-Sophie Pic, au Beau-Rivage Palace de Lausanne (18/20)? Chaque année en fin d'été, la cheffe triplement étoilée présente aux curieux les producteurs et artisans avec qui elle travaille. Si l'événement n'aura pas lieu cette année, c'est un autre établissement de la Fondation Sandoz qui ouvrira ses portes au public: l'Hôtel Palafitte (14/20), sur les bords du Lac de Neuchâtel. Pour cette première édition, le vendredi 10 juin, la directrice Pauline Laurent n'a pas choisi n'importe quel moment, puisque le bijou panoramique, construit dans le cadre d'Expo'02, fête ses 20 ans cette année!



Depuis quatre ans à la Table de Palafitte, Maxime Pot a su rapidement apposer sa patte à la cuisine de l'hôtel sur l'eau.



C'est dans la salle du restaurant que Maxime Pot présentera les producteurs avec qui il travaille.



RTS Un

RTS Télévision Suisse Romande
1211 Genève 8
058 236 36 36
https://www.rts.ch/

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV
Sendezeit: 19:30
Sprache: Französisch



Grösse: 67.3 MB
Dauer: 00:03:26

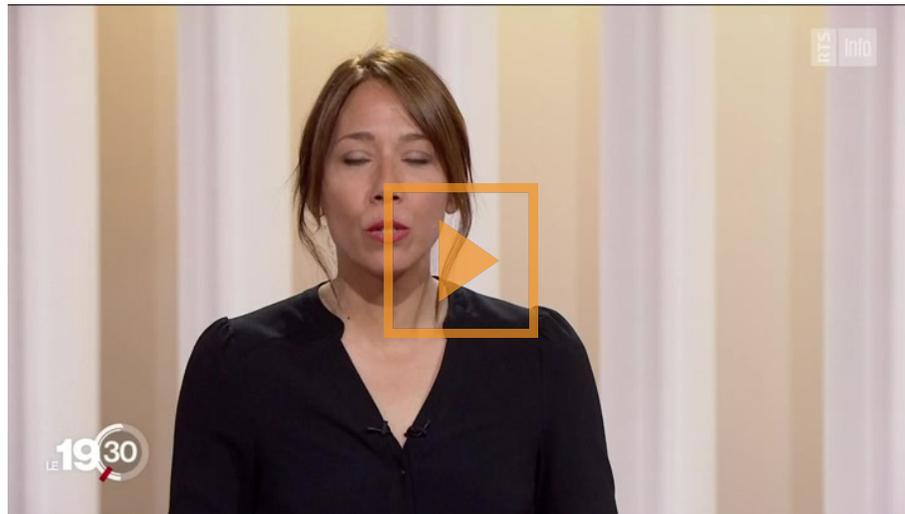
BALANX

Balanx Corporate Counsel and Communication

Auftrag: 220055 Referenz: 84290612
Themen-Nr.: 220.055 Ausschnitt Seite: 1/1

Expo.02: un héritage bénéfique

Sendung: Le journal 19h30



Bienne célèbre ce soir les 20 ans d'Expo.02. Les précisions en direct de la Bienne. En image: Das Zelt. Dans la région de Morat et du Val-de-Travers, on peut vraiment dire qu'il y a un avant et un après Expo.02.

Matthias von Wyss, codirecteur Hôtel de l'Aigle, Couvet, Stéphane Morat, directeur Morat Tourisme, Pauline Laurent, directrice Palafitte, s'expriment.



Le Palafitte fête ses 20 ans et prépare l'avenir

Construit pour l'Expo 02, l'emblématique établissement hôtelier du bord du lac célèbre deux décennies d'existence. Pour l'occasion, la structure a organisé vendredi son premier « Marché du Palafitte »



Une dizaine d'artisans neuchâtelois ont présenté leurs produits à l'occasion du premier « Marché du Palafitte » vendredi.

10.06.2022 - 15:51

Actualité le 10.06.2022 - 16:34

Partager

Twitter

Liens

Réagir

Vingt ans d'âge et un grand virage pour le Palafitte. Inauguré le 28 avril 2002 dans le cadre de l'Exposition Nationale Suisse, l'établissement hôtelier neuchâtelois fête ses 20 ans cette année. L'occasion pour la directrice de la structure depuis le mois de mars, Pauline Laurent, d'exposer ses projets. Parmi eux, une volonté claire : rapprocher l'établissement de la population neuchâteloise.

« Mon vœu est de rendre l'établissement aux locaux »

ON AIR BAM BAM by CAMILLA CARELLO & ED SHEERAN



11 balnéaires dans des lieux emblématiques à faire cet été



Les ambassadeurs du lac: Le Florin By Jean-Edern Hurstel

Par Roxane
Publié le 10 juin 2022

Partager

A l'occasion des 20 ans de l'hôtel Palafitte à Neuchâtel, le Chef Maxime Pot a ouvert son carnet d'adresses pour la première édition du Marché du Palafitte. Un rendez-vous gourmand et local qui nous a séduits à bien des titres.

A la découverte des artisans locaux.

Vendredi 10 juin 2022, sous un beau soleil, nous avons découvert le Marché du Palafitte au cœur de cet hôtel unique en Europe. Le chef de La Table du Palafitte, Maxime Pot, a pour l'occasion ouvert son carnet d'adresses et invité une quinzaine d'artisans locaux à faire découvrir leurs produits.

Coupure de presse

Titre	htr hotelrevue.ch	Tirage
Date	9 juin 2022 (12 :00)	Notation

Au marché du Palafitte: la crème des produits neuchâtelois

L'établissement iconique d'Expo.02 fête ses 20 ans demain autour des son chef Maxime Pot. Il ouvre son carnet d'adresse et présente ses producteurs au public dès 11 heures.



À l'occasion des 20 ans du [Palafitte](#), le Chef de La Table du [Palafitte](#), Maxime Pot, ouvre son carnet d'adresses. Pour cette première édition du Marché du [Palafitte](#), il propose une rencontre avec certains des meilleurs artisans de la région avec qui il collabore toute l'année. En voici quelques exemples...

Nora Liqueurs

Depuis leur petit laboratoire, de St-Aubin-Sauges, Barbara et Giuseppe préparent 12 variétés de liqueurs à base de fruits suisses non traités selon des familiales recettes secrètes... Chaque fruit, sans chimie, a été cueillis par leurs soins dans les vergers neuchâtelois ou chez eux pour les cerises et les framboises.

Aux Délices de Suzanne

Ici pas de chichis. C'est de la boulangerie, la vraie. Tout est fait maison avec une sélection de produits comme à la maison. Faire pour les autres comme on ferait pour soi pourrait être la devise de cette adresse incontournable du canton de Neuchâtel.

Les frères Alcalá

Perpétuant la tradition transmise par leur père venu d'Espagne dans les années 60, les frères Alcalá élaborent une palette de produits exceptionnels. Passionnés de gastronomie et riches de leurs nombreux voyages, ils aiment partager les trouvailles et leurs coups de cœur: du jambon "Pata Blanca" à l'incontournable "Pata Negra" à la coupe ou en pièces entières, des bocaux artisanaux, de la viande fraîche de "Pata Negra" en direct... "La patience garantit l'excellence" est leur devise.

Jacot Haute Chocolaterie

À l'origine, les chemins sinueux mènent à Noiraigue, face au Creux-du-Van. Un endroit de mythes qui n'est pas une légende. Marcel Jacot, boulanger-confiseur y crée l'entreprise familiale en 1949. Dès les années 1970, Jacot Chocolatier tisse un lien avec l'horlogerie qui devient sa meilleure cliente. Une fidélité qui se confirme aujourd'hui encore. La personnalisation des chocolats devient la marque de fabrique de l'artisan du Val-de-Travers.

L'absinthe Larusée

Distillateur d'émotions. Elaborée en Suisse dans le canton de Neuchâtel, berceau historique de l'absinthe, Larusée est distillée de manière totalement artisanale et traditionnelle, selon une recette du 19e siècle, améliorée au fil du temps et jalousement gardée ! La volonté des créateurs de Larusée est de proposer une vision raffinée et élégante d'une boisson historique, où la main de l'homme est présente à chaque étape de la fabrication. Une production limitée et maîtrisées.

La Grillette Domaine de Cressier

Situé au cœur de la région de l'Entre-deux-lacs, La Grillette se trouve au centre du village de Cressier. Seuls les raisins issus de leurs vignes sont vendangés, vinifiés en parcellaire dans le respect du terroir, dans les caves plus que centenaires du domaine. 14 cépages différents - 17 parcelles différentes - 20 hectares. Ils ont aboli les traitements et engrais de synthèse, herbicides et pesticides, pour laisser place aux traitements naturels, à base de plantes autochtones, de composte de bouse, de silice de corne et de sous-produits de l'agriculture locale.

La Maison du Fromage Sterchi

La philosophie de la Maison du fromage Sterchi est d'élever et de transmettre avec amour des fromages d'exceptions. Les distinctions qu'elle a obtenues témoignent de sa réussite. C'est dans une cave naturelle datant de 1864, creusée dans la roche à La Chau-de-Fonds, que la Maison du fromage Sterchi élève ses fromages. Cette cave est une vraie merveille pour affiner ce type de fromages, car la température ne varie pas de plus de deux degrés entre l'hiver et l'été, et cela tout naturellement et qu'il y règne une humidité constante de 95%.

Les Saveurs Marguerite

Producteurs de lait depuis quatre générations, les frères Monnier se sont diversifiés en 2006 pour mettre en valeur leur lait en créant un atelier de fabrication de produits glacés (pâtisseries glacées, crèmes et sorbets). Toutes leurs glaces sont fabriquées sans adjonction d'air.

Sans oublier quelques artistes et talents que [Le Palafitte](#) affectionne particulièrement Laurence Allard et ses fleurs, André Walter peintre et graphiste, Sandrine Schreyer céramiste et Aurélie experte en soins esthétiques et bien être. (htr/aca)

Coupure de presse

Titre gastrojournal.ch

Tirage

Date 15 juin 2022

Notation



A Neuchâtel, le [Palafitte](#), seul hôtel 5 étoiles sur pilotis d'Europe, fête ses 20 ans. A cette occasion, le chef Maxime Pot a imaginé un marché des producteurs pour présenter les artisans de la région avec qui il collabore toute l'année.

«Bienvenue à Neuchâtel, bienvenue chez nous, au [Palafitte](#)! Nous sommes très heureux de fêter les 20 ans de l'hôtel et de vous faire découvrir de nouvelles atmosphères!» Pauline Laurent, directrice du [Palafitte](#) depuis mars 2022, avait de quoi afficher un grand sourire, le 10 juin dernier: une météo radieuse était au rendez-vous pour la première édition du «Marché du [Palafitte](#)». C'est Maxime Pot, chef de la Table du [Palafitte](#) depuis octobre 2018, qui a eu l'idée d'ouvrir son carnet d'adresses à l'occasion d'un marché ouvert à tous. «Nous sommes heureux de vous faire découvrir le terroir neuchâtelois et tous les artisans avec qui nous travaillons au quotidien, et qui m'aident à faire de belles cartes et de beaux plats 100% locaux», a annoncé le chef de 35 ans.

Une douzaine d'artisans du cru ont donc dressé leur stand dans un décor de carte postale, face au lac, sur la promenade entre les pavillons en mélèze qui composent l'hôtel. Parmi eux, se trouvaient les désormais célèbres frères Alcala, de Vaumarcus. Perpétuant la tradition transmise par leur père venu d'Espagne dans les années 60, Eleuterio et Tomas Alcala élaborent notamment du jambon «Pata Blanca» et l'incontournable «Pata Negra». Ayant en commun l'amour du produit, le chef Maxime Pot aime à servir leur jambon tel quel, en accompagnement avec des asperges, en tapas avec du pain à l'ail ou encore avec un gaspacho au melon.

GASTRO Journal

Jacot Haute Chocolaterie, de Noiraigue, faisait également partie des exposants. Marcel Jacot, boulanger- confiseur, a créé l'entreprise familiale en 1949. Dès les années 1970, Jacot Chocolatier tisse un lien avec l'horlogerie, une fidélité qui se confirme aujourd'hui encore. La personnalisation des chocolats est devenue la marque de fabrique de l'artisan du val de Travers.

Les spécialités alcoolisées du canton de Neuchâtel n'étaient pas en reste, à l'instar de Nora Liqueurs. Depuis leur petit laboratoire de St-Aubin-Sauges, Barbara et Giuseppe Nori préparent douze liqueurs à base de fruits suisses non traités selon des recettes familiales. Citons enfin l'absinthe Larusée, distillée de manière totalement artisanale et traditionnelle, selon une recette du 19e siècle, améliorée au fil du temps et jalousement gardée. La volonté des créateurs de Larusée est de proposer une vision raffinée et élégante d'une boisson historique, où la main de l'homme est présente à chaque étape de la fabrication.

Objectif: réitérer l'expérience chaque année

Le «Marché du [Palafitte](#)» s'inscrit dans la nouvelle ligne du 5 étoiles instaurée par Pauline Laurent: se rapprocher des Neuchâtelois et du grand public. A l'image du «Marché d'Anne-Sophie Pic» (n.d.l.r.: qui, exceptionnellement, n'aura pas lieu cet été pour cause de travaux) au [Beau-Rivage Palace](#), appartenant lui aussi à la [Fondation des hôtels Sandoz](#), l'idée est de réitérer l'expérience chaque année. Une deuxième édition du «Marché du [Palafitte](#)», qui aurait lieu cet automne, est même à l'étude.

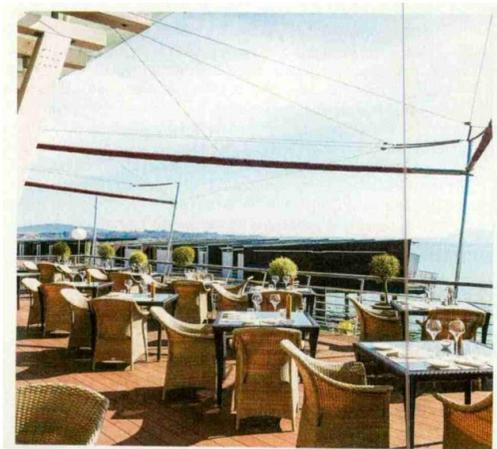
Coupure de presse



Titre	Paris MATCH Suisse	Tirage
Date	16 juin 2022	Notation

HÔTEL PALAFITTE AMBIANCE MÉDITERRANÉENNE

On vient ici savourer les charmes de ce lieu rare qui mêle luxe et bien-être avec ses 38 pavillons individuels, lacustre ou rivage, avec terrasse privative. La reprise de l'hôtel par la Fondation Sandoz, a redonné du lustre à ce beau Palafitte, construit sur pilotis pour l'Expo02. L'architecture a été réfléchi de façon à offrir, où que l'on se trouve, une ouverture sur l'extérieur qui dévoile autant de vues magiques sur le lac. La Table de Palafitte propose une carte qui varie au fil des saisons. Tout en baies vitrées, elle s'étend sur la somptueuse nature environnante, avec la terrasse pour seul intermédiaire. Le restaurant et son chef Maxime Pot offrent une cuisine authentique faisant la part belle aux produits du marché, aux producteurs locaux et aux meilleurs artisans de la région avec qui le chef collabore toute l'année. Environnement rêvé pour les activités nautiques et sportives: voile, paddle, vélo, golf ou randonnée. Location de bateaux et de vélos possible à la réception. = palafitte.ch



Coupure de presse



Titre	L'Illustré	Tirage
Date	22 juin 2022	Notation

Les filets de perche? Les pieds dans l'eau!

GASTRONOMIE

De saison en Suisse, les filets de perche se dégustent à toutes les sauces, particulièrement cette année de pêche très abondante. Du Léman aux lacs de Neuchâtel et de Morat, découvrez notre sélection d'excellentes adresses. **Siméon Calame**

La Table de Palafitte

NEUCHÂTEL On ne fera jamais assez de compliments sur la situation de l'Hôtel Palafitte, au bord du lac de Neuchâtel: une partie des pavillons individuels donne directement accès au lac et la terrasse du restaurant s'ouvre sur une vue splendide. On s'y attable dans un cadre marin et on s'y régale de filets de perche Loë meunière, avec légumes de saison et pommes bouchons (52 francs).

Route des Gouttes-d'Or 2
2000 Neuchâtel
032 723 02 02



[...]