

A RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

## La Chaux-de-Fonds: un succès fou à l'Amuse-bar et des sommelières de jeu qu'on s'arrache

L'Amuse-bar, à La Chaux-de-Fonds, était plein à craquer ce vendredi 13 janvier. Les joueuses et joueurs ont aimé l'aide apportée par les sommelières et sommeliers de jeu, ainsi que les hors-d'œuvre et les boissons proposés à la carte.

La Chaux-de-Fonds

Neuchâtel (Canton)



Sylvia Freda

15 janv. 2023, 14:11



Laetitia Fletcher, debout près d'une équipe, est l'une des sommelières de jeu à l'Amuse-bar, où elle remplit aussi bien d'autres tâches.

Photo: Lucas Vuitel

Ce vendredi 13 du mois de janvier a porté bonheur à l'Amuse-bar de manière phénoménale, pour son premier week-end d'ouverture à l'Ancien Manège à La Chaux-de-Fonds.

«L'affluence était telle qu'on a presque dû refuser du monde!», commente, sidérée, Vanessa Thomann-Rechik, cofondatrice de l'espace de jeux de société, aussi bar à produits du terroir, d'où le nom de l'établissement.

Comme Stéphane Fleury et Laetitia Fletcher, ses deux acolytes, elle n'en revient pas. «A un moment nous avons même été en rupture de stock à la cuisine», lance Stéphane, le gourmet (voir encadré) du trio.

## Temple du partage et des rencontres

Le lendemain, la chance a continué de sourire aux audacieux membres de l'équipe, des passionnés de jeux qui ont cru en leur projet avant de le lancer.



Ce couple (à gauche) est venu du Jura bernois. A droite: Vanessa Thomann-Rechik, sommelière de jeu et bien plus encore à l'Amuse-bar. Photo: Lucas Vuitel

Que ce soit au zinc ou dans la salle au cachet chaleureux, leur épicurisme, leur plaisir de partager, d'inviter et d'aider petits et grands à jouer, leur joie d'échanger et de faire apprécier de délicieuses bières artisanales, des cocktails originaux et de savoureux hors-d'œuvre exercent clairement leur magie.

### EN SAVOIR PLUS:

[L'Amuse-bar](#)

«Normal donc que ce côté gourmand et cet esprit ludique connaissent du succès!», commente Patricia, qui était de passage ce

samedi 14 janvier et «hyperheureuse de l'existence d'un tel lieu de rencontre» à deux pas de chez elle. «En plus, des sommelières et des sommeliers de jeu nous enseignent les règles, vite et bien, avant que nous nous lancions dans une partie. Je trouve ça géant!»

**“A un moment, nous avons même été en rupture de stock à la cuisine ce vendredi 13 janvier.”**

STÉPHANE FLEURY, LE MONSIEUR GOURMET DU TRIO FONDATEUR DE L'AMUSE-BAR

Autour d'elle, aux quatre coins de l'Amuse-bar, l'effervescence gagne très vite les bandes de potes qui s'affrontent, entre rires et gloussements, après avoir reçu des éclaircissements utiles pour gagner.

## **Tours de chauffe avant la partie**

«Nous sommes venues sans crainte d'être des non-initiées», expliquent Nolwenn et Marie, deux amies, «précisément parce que nous avons su que du personnel de l'Amuse-bar est à disposition pour accompagner les joueuses et joueurs débutants dans la pratique! Ils mettent en place les cartes, nous guident, passent d'une table à l'autre pour donner des coups de main, et cette prestation nous plaît.»

Parmi le millier de jeux à disposition, elles ont choisi Mot malin, qui stimule l'esprit de déduction et l'association d'idées. «Il se révèle rapidement très addictif, tant il est prenant!»





l'entendre tenir ces propos, «c'est l'exact contraire. Par chance, on a Jordan!»



Les planchettes apéro sont appréciées pendant les longues parties de jeu. Tout est du terroir, d'ici ou d'un peu plus loin. Photo: Lucas Vuitel

Après une victoire ou en guise de lot de consolation à la suite d'une défaite, les joueurs et joueuses s'offrent souvent une pause gourmande. «Pour moi, il va de soi que nous devons penser à consommer durant les longues parties», commente Philippe, tombé amoureux de l'endroit. «C'est ainsi jouer le jeu pour que l'aventure de l'Amuse-bar dure le plus longtemps possible!»

#### **AUTRE GROS ENJEU: SÉDUIRE LES PAPILLES**

Dans le trio fondateur de l'Amuse-bar, aidé par le cuisinier José et compagnie, Stéphane Fleury est incontestablement le fin gourmet de l'équipe. C'est avec grand soin qu'il prépare ses



planchettes apéro: «Des produits du terroir que j'ai découverts avec enthousiasme.»

Il a concocté ses recettes de pain d'épeautre, avec figues et sans, à base de farine de la région. «Je sers de la viande séchée du Valais et de la boucherie Schneiter, qui a reçu la médaille d'or dans sa catégorie en 2021», relève-t-il. A ses côtés, son fournisseur Johnny Schneiter, qui tient l'enseigne à La Chaux-de-Fonds, et venu boire l'apéro.



Côte à côte, de gauche à droite: Johnny Schneiter, Stéphane Fleury et José

Teixeira. Photo: Lucas Vuitel

Par ailleurs, il va chercher plusieurs de ses fromages à la fromagerie du Bémont, au bout du lac des Taillères. Il y a dégoté des produits au lait de brebis qui l'émerveillent.

«Mais nous ne nous contenterons pas de concocter de délicieux hors-d'œuvre. Nous présenterons régulièrement les savoir-faire des producteurs des environs et de Suisse à nos hôtes, pour que ceux-ci apprennent à apprécier les produits du terroir.»