

Val-de-Travers

L'Auberge de Noiraigue est ouverte !

Texte Claude-Alain Kleiner // **Photos** Tam Berger

L'Auberge de Noiraigue, magnifique lieu d'accueil de milliers de touristes.



« Ce sera notre contribution pour la région Val-de-Travers! » ... C'est le cri du cœur de Nicole et Nicolas Joye de Travers, propriétaires de l'Auberge de Noiraigue, aujourd'hui complètement rénovée et ouverte pour le plus grand plaisir des Vallonniers et des milliers de visiteurs de la région. Engagement passionné et exemplaire en faveur d'un village qui représente la porte d'entrée du Val-de-Travers!

Propriétaires de l'Auberge de Noiraigue, Nicole et Nicolas Joye se sont battus des mois durant - début des travaux en automne 2018 - pour permettre à ce site de restauration et d'hébergement de revivre et de se développer. Aujourd'hui, il est à même de répondre aux milliers de touristes qui visitent le Val-de-Travers, en direction du Creux-du-Van. Dans un contexte extrêmement délicat! Un gage de confiance en l'avenir!

Qualité de l'accueil!

Qui dit « auberge » dit hébergement! Dès lors, le concept élaboré par les nouveaux propriétaires fait la part belle à l'accueil en chambres individuelles et en hébergement collectif - dortoirs: « Au rez-de-chaussée, un restaurant et une cuisine, au 1^{er} étage, une grande salle de réception et bureau, au 2^e étage, des chambres et deux grands hébergements collectifs, enfin, dans les combles, création de plusieurs chambres, un sauna! ». Bref, un concept soigneusement pensé et à même d'accueillir plusieurs types de touristes: « Quant au restaurant, nous voulons absolument travailler avec les acteurs de la région, avec des produits locaux! ».

Une cuisine pour tous!

La cuisine est traditionnelle et raffinée. Les propriétaires mettent à l'honneur



Une transformation-rénovation superbement réussie.

les produits des artisans locaux, et veillent à proposer des mets de saison. Dès lors, c'est une belle carte que proposent les propriétaires afin de répondre aux envies et besoins de tous: menus du jour, carte de mets, petite carte, carte pour enfants, spécialités... Quant aux boissons, dans ce domaine également, une volonté affichée de s'adresser à tout l'éventail de la clientèle!

Magnifique défi!

C'est un magnifique défi que relèvent Nicole et Nicolas Joye et leur associé! Ainsi, Noiraigue est à même de reprendre son rôle d'accueil et de porte d'entrée, de plaque tournante du tourisme au Val-de-Travers. Dans le plus pur esprit vallonnier « avec passion et raison à la fois! »... ■

Proposition de la Semaine CHF 17.50

Salade du jour ou potage

Boudin aux oignons, cornettes, purée de pommes



Végétarien (midi et soir) CHF 12.-

Salade du jour ou potage - Pâtes farcies à la courge, sauce courge

Lundi CHF 17.50

Salade du jour ou potage

Tranche de porc à la crème, Pâtes, Légumes

Mercredi CHF 17.50

Salade du jour ou potage

Ragoût de lapin, Polenta, Légumes

Vendredi CHF 17.50

Salade du jour ou potage

Filets de truite
Pommes-de-terre nature, Légumes

Mardi CHF 17.50

Salade du jour ou potage

Emincé de poulet au curry rouge
Riz, Légumes

Jedi CHF 17.50

Salade du jour ou potage

Langue de bœuf sauce câpres
Pomme purée, Légumes

Samedi CHF 17.50

Salade du jour ou potage

Steak de cheval, Frites, Légumes
Dessert

Dimanche CHF 35.-

Saumon fumé

Médallions de bœuf, sauce pinot noir, Tagliatelles, Légumes

Coing confit, glace au noix

Le soir uniquement, réservation recommandée

Moules de Boucho, Pomme Frites

Marinière CHF 23.-

Mouclade CHF 26.-