



## Le monde des lapins

**Neuchâtel** «La colline aux lapins» est présente à La Maladière Centre du 9 au 13 avril

La fête de Pâques est intimement liée aux lapins en chocolat. Or, force est de constater que de nombreuses personnes n'achètent pas uniquement du chocolat. Chaque année, des centaines de lapins de compagnie sont achetés et offerts sur un coup de tête pendant cette période. Il est facile de se laisser tenter par ces tendres boules de poils. Malheureusement, quelques mois après, quand l'animal a grandi et que l'intérêt des enfants est passé, le réel engagement lié à la gestion quotidienne d'un animal se présente. Et souvent, le lapin est abandonné. C'est afin de prévenir cette situation que l'association «La colline aux lapins», qui travaille avec Le Refuge de la Colline à Neuchâtel et SOS Lapins à Montreux, s'engage chaque année à Pâques pour informer le public. Et c'est à La Maladière Centre que l'association invite chacun à lui rendre visite du 9 au 13 avril. Au programme, un stand d'information et une exposition de lapins qui cherchent un foyer sérieux et protecteur. A noter également une animation destinée aux enfants durant l'après-midi du jeudi 4 avril.

▣ **lien**

[www.maladierecentre.ch](http://www.maladierecentre.ch)

# «Tous nos produits sont

**Bure** Le terroir ajoulot s'apprécie dans toute la Suisse romande

L'accueil est convivial, le regard franc, la poignée de main énergique. Il faut dire que Yannick Vallat est du genre à apprécier la vie, le contact clientèle et les valeurs authentiques. Normal, cet artisan ajoulot représente tout le savoir-faire jurassien en matière de saucisses. Son credo? La tradition. «Nos saucisses d'Ajoie IGP sont fumées à la sciure. Nous y tenons beaucoup. Il est des valeurs essentielles pour sublimer les produits; cela en fait partie.» Et le professionnel sait de quoi il parle. Fils d'un artisan boucher de renom, Yannick a emprunté le même chemin d'excellence que son père en prenant les rênes de la boucherie familiale installée à Bure, dans le Jura, en 2008. «Nous sommes au total huit collaborateurs. Ici, tout est réalisé de manière artisanale. On bouché encore les cochons qui sont issus de la région,



**Yannick Vallat, 33 ans, perpétue avec ses collaborateurs le la Suisse romande.**

on débite la viande et on réalise tous nos produits sur place.» Une authenticité qui a d'ailleurs déjà valu deux médailles d'or (2000, 2006-2008) de l'Union suisse des maîtres bouchers pour la saucisse d'Ajoie et une médaille de bronze pour la croquante d'Ajoie lors du Concours

suisse des produits du terroir en 2011. Une aura gustative qui conquiert toujours plus de gourmets dans toute la Suisse romande.

«On fabrique environ 2 à 3000 saucisses d'Ajoie par semaine. La différence entre la saucisse et la croquante? La saucisse d'Ajoie a un diamètre plus important, entre 32 et 36 mm car elle est conditionnée avec du boyau naturel de porc. Elle se cuit principalement à l'eau ou encore à la vapeur. La croquante, qui a la même composition et les mêmes épices dont le fameux cumin, convient parfaitement pour les grillades. Elle est plus fine – 20 à 25 mm de



**La croquante d'Ajoie et la saucisse d'Ajoie ont la même composition mais un diamètre différent.**

# artisansaux»



PHOTOS OLIVIER EVA RD, DARRINVANSELOW, SP

savoir-faire de la charcuterie ajolote à travers

diamètre – et conditionnée avec du boyau naturel de mouton. Elle rencontre d'ailleurs un grand succès dès que les beaux jours arrivent!» Tradition, authenticité, savoir-faire, la boucherie Vallat perpétue un métier noble qu'est celui de permettre au terroir d'une petite région de rayonner à travers notre pays. A découvrir dans de nombreux points de vente Coop de Suisse romande.

## Astuces de cuisson

### Saucisse d'Ajoie:

20 à 25 minutes dans une eau à la limite du frémissant (80°C). Ne pas faire bouillir au risque de percer le boyau et de laisser l'eau imprégner la viande, ce qui la rendra fade.

### Croquante d'Ajoie:

au grill 5 à 6 minutes environ.



## Neuchâtel La garderie Paradino à La Maladière Centre accueille les plus jeunes

Il n'est pas toujours simple de faire ses commissions et de flâner devant les vitrines avec des aventuriers en culottes courtes. Afin que parents et enfants passent un agréable moment au sein de La Maladière Centre, la garderie Paradino accueille les enfants de 2 à 8 ans. Les petits peuvent ainsi participer à des

activités, découvrir un univers de jeu et de bricolage coloré et ludique. D'autant que dès l'arrivée des beaux jours, une grande terrasse fermée et sécurisée leur permet de passer ces moments en plein air.

📌 **lien**

[www.maladierecentre.ch](http://www.maladierecentre.ch)

## Des rabais de 20% à 50%

**Bassecourt** Le Jura Centre propose désormais les actions hypermarché



**Les actions hypermarché valables au Jura Centre sont encartées dans chaque édition de Coopération.**

**D**es produits avec 20%, 30%, 40% ou encore 50% de rabais chaque semaine, une utopie? Pas du tout puisque le magasin Coop du Jura Centre de Bassecourt bénéficie désormais des offres hypermarché spécialement mises en place dans les

grands points de vente. Ainsi, du mardi au samedi, chacun peut faire encore plus d'économies tout en se faisant plaisir. De plus, si le magasin Brico+Loisirs – jouxtant le magasin Coop – dispose aussi de certains produits intégrant ces offres (électroménager,

décoration, etc.), il les propose également avec le rabais indiqué. Vous souhaitez connaître les offres de la semaine? Rien de plus simple: il suffit de feuilleter le magazine rouge «Action Hypermarché» encarté dans chaque édition de Coopération.