



– absinthe week –

un défilé d'événements autour de l'absinthe

2019

Défilé de mode

19

mars

22

mars

Cours de dégustation

Conférence

20

mars

23

mars

Atelier culinaire
Murder Party

Afterwork

21

mars

24

mars

Repas des Grands Chefs

Retrouvez le programme complet sur www.maison-absinthe.ch



19
mars

20
mars

21
mars

22
mars

23
mars

24
mars

Absinthe Week

Six jours pour découvrir l'absinthe autrement, c'est ce que vous propose la Maison de l'Absinthe pour sa troisième « Absinthe Week ». L'emploi de l'anglicisme – qui fait grincer certains – est un clin d'œil à la londonienne « Fashion Week ». A l'instar de la grand-messe de la mode, l'événement neuchâtelois présente les nouveautés et les tendances du moment. Dans la recherche scientifique, l'art culinaire ou la création artistique, l'absinthe est un thème actuel qui donne lieu à de multiples projets. Vous aussi ça vous inspire ? Suivez le guide.

Prolongez votre expérience au Val-de-Travers en dormant à l'**Hôtel de l'Aigle** durant l'Absinthe Week! Profitez de **25% de réduction** sur votre nuitée en entrant le code promo **ABSINTHEWEEK2019** lors de votre réservation sur www.hotel-aigle.ch

Promotion valable du **19 au 25 mars**, sur toutes les catégories de chambres et indépendamment de la durée du séjour.



hôtel restaurant ***

L'Aigle

Mardi

19:00

21:00

19
mars



Défilé de mode

Et si la Fashion Week n'était finalement pas si loin de l'Absinthe Week ? La semaine démarre avec une soirée placée sous le signe de la mode. Les élèves de l'école d'arts appliqués de La Chaude-Fonds section création de vêtements N'mode et l'Atelier Léa Parmigiani à Fleurier vous présentent leurs créations originales inspirées de l'univers de l'absinthe.

programme

Remise de prix des créations des élèves de l'EAA secteur mode

Défilé de mode par l'Atelier Léa Parmigiani

Entrée libre
Apéritif offert



Mercredi 19:30

20
mars

20:00

Nomination des ambassadeurs

Conférence

21:00

La Route de l’Absinthe désignera ses nouveaux ambassadeurs en ouverture de cette soirée. Philippe Gobet et Stéphane Bouchet-Dulas vous parleront ensuite de l’absinthe en gastronomie. Ils aborderont le thème au sens large : quels modes de consommation pour aujourd’hui et pour demain ? Quelles pistes à explorer, tant au niveau de la boisson, que de son usage dans des recettes ?

Philippe Gobet, Meilleur Ouvrier de France en cuisine est Exécutive Chef à l’École Hôtelière de Lausanne
Stéphane Bouchet Dulas, Maître d’enseignement au sein des Arts pratiques de l’École Hôtelière de Lausanne est spécialiste en spiritueux.

programme

Conférence de Philippe
Gobet et Stéphane
Bouchet-Dulas

Bar ouvert avant et après
la conférence

Entrée libre



Jeudi

17:00



00:00



Avec ses cocktails au parfum d'absinthe, ses tapas maison à partager entre collègues ou entre amis, l'afterwork de l'Absinthe Week est désormais une tradition. Que ce soit pour danser sur vos titres préférés proposés par DJ Grize, pour boire un verre au bar, ou pour vous régaler de nos amuse-bouche originaux, réservez votre jeudi soir !

programme

Afterwork avec DJ Grize

Tapas maison
Cocktails et autres
boissons

Entrée libre



Vendredi 18:00

22
mars

19:30

Cours de dégustation

Yann Klauser, directeur de la Maison de l'Absinthe, vous propose une initiation à la dégustation d'absinthe. Il vous révélera les spécificités de l'analyse sensorielle, une technique appliquée à l'école de viticulture et d'œnologie de CHANGINS pour la dégustation de divers produits, dont les eaux-de-vie et les absinthes.

programme

Cours de dégustation
35.- par personne

Inscriptions et
réservations sur
www.maison-absinthe.ch
ou au 032 860 10 00



Samedi 10:00



12:30



Atelier culinaire/Kochworkshop

Un cours en français et un en allemand, pour apprendre à réaliser le fameux soufflé glacé à l'absinthe. Le cours est complété par une visite guidée de la Maison de l'Absinthe et un apéritif-dégustation. Votre dessert peut être dégusté sur place ou livré au Restaurant des Six-Communes où il sera intégré à votre menu.

Zwei Kurse, einer auf Französisch ein anderer auf Deutsch. Realisieren Sie das bekannte Soufflé Glacé. Im Anschluss nehmen Sie teil an einer geführten Besichtigung des Maison de Absinthe und einem Apéro mit Absinthe-Probe. Geniessen Sie vor Ort Ihr selbsthergestelltes Dessert oder lassen Sie es sich liefern ins Restaurant des Six-Communes, wo es in Ihr Menü integriert werden kann.

programme

Atelier, visite guidée de la Maison de l'Absinthe et dégustation 38.- par personne

Workshop, Führung und Probe 38.- pro Person

Réservations sur/ Bitte réserveren Sie unter www.maison-absinthe.ch ou au 032 860 10 00



Samedi 18:00

23
mars

22:00



Dans ce jeu de rôle grandeur nature, vous résolvez une énigme policière en incarnant vous-même les protagonistes de l'histoire. Le scénario imaginé par l'association « à la Loupe » vous plonge au cœur de la prohibition de l'absinthe, à une période où la suspicion règne en maître. Entre distillateurs clandestins et défenseurs de la santé publique les tensions sont palpables, et la mort rôde...

programme

Jeu de rôle Murder Party

100.- avec apéritif
dinatoire

Inscriptions et
réservations
www.a-la-loupe.ch
COMPLET

**Prochaine édition le
samedi 15 juin 2019**

complet



Dimanche 11:00

24
mars

15:00

Repas des Grands Chefs

Pour clore cette troisième édition, la Maison de l’Absinthe et le Restaurant des Six Communes s’associent pour un événement culinaire de haut vol. Marianne et Pierre-Alain Rohrer des Six Communes à Môtiers recevront Marie Robert, cuisinière de l’année 2019 du GaultMillau et cheffe du « Café Suisse » à Bex, Pierrrot Ayer, chef du Restaurant « Le Pérolles » à Fribourg, Pierrick Suter, chef de « l’Hôtel de la Gare » à Lucens et Claude Frôté, chef du restaurant « Au Bocca » à Saint-Blaise. Cette délégation culinaire de renom vous proposera un menu gastronomique mettant à l’honneur les produits du terroir et l’absinthe bien-sûr !

programme

Apéritif à la Maison de l’Absinthe à 11h00

Repas gastronomique au Restaurant des Six Communes

195.- pour l’apéritif, le menu à 5 plats hors boissons

Inscriptions et réservations au Restaurant des Six Communes
info@sixcommunes.ch
032 861 20 00



- 18.05.19** Nuit des musées neuchâtelois
- 19.05.19** Journée internationale des musées
- 15.06.19** Absinthe en fête
- 21.07.19** Fête de l’Absinthe à Pontarlier
- 15.08.19** Afterwork au Séchoir à Boveresse en collaboration avec le MRVT
- 5-6.09.19** Absinthiades à Pontarlier



Un grand merci à nos partenaires !

