



### Délices craquants

#### Le retour des merveilles

**C'est le début de la saison des merveilles.** Dès ce mercredi 26 décembre, retrouvez les emballages de six pièces ainsi que les minimerveilles en vente dans vos magasins Migros. Trois autres variétés (Riccioline,

merveilles to go, merveilles de Carnaval au cacao) seront à découvrir dans les plus grands magasins de la coopérative dès ce vendredi 28 décembre. La saison des merveilles durera jusqu'à carnaval.



### Spectacle

#### «La Flûte enchantée» à Fribourg

**Du 29 décembre 2018 au 13 janvier 2019**, le célèbre opéra de Mozart sera joué à L'Équilibre de Fribourg. Figure incontournable de la scène théâtrale romande, Joan Mompert (*Le Mariage de Figaro* en 2017) propose une création en prise directe avec les éléments et les forces de la nature. Dans un univers poétique, sa mise en scène dresse une galerie de personnages énigmatiques et attachants. Tamino, la Reine de la Nuit, Papageno, Pamina, Sarastro: le parcours des protagonistes se charge de symboles et d'humour, accompagné d'une musique devenue universelle.

### Informatique

# Le papier, c'est dépassé

Dès janvier 2019, en remplacement des supports de cours imprimés, les quatre Écoles-clubs de Migros Neuchâtel-Fribourg proposeront leurs documents en format numérique. Disponibles partout depuis n'importe quel appareil connecté, smartphone, tablette ou ordinateur, ces supports permettent de consulter les contenus les plus récents, mais aussi d'effectuer des recherches simplifiées par mot-clé et d'ajouter des marque-pages et des notes. Si nécessaire, il est également possible d'imprimer des pages.



**MIGROS**  
pour-cent culturel

Gourmet

# «Un goût subtil»

*Les huîtres sont très appréciées en période de fêtes. Alain Tellier, acheteur chez Agrifrance, le fournisseur de Migros, explique pourquoi les fines de claire sont particulièrement délicates.*

Texte: Anne-Isabelle Aebli



**Alain Tellier,**  
acheteur  
chez Agrifrance

Vendée ou Marennes-Oléron? Label rouge ou non? N° 2 ou 3? Pour les non-spécialistes qui veulent poser des huîtres sur la table des fêtes, difficile de répondre à ces questions. Nous les avons posées à Alain Tellier, un Breton qui travaille depuis près de vingt ans chez Agrifrance, le fournisseur Migros du délicat coquillage.

**Alain Tellier, pouvez-vous nous expliquer d'où viennent les huîtres?**

Il en existe de différentes provenances, mais elles ne sont pas toutes affinées en claire, comme celles de Vendée et de Marennes-Oléron.

**Toutes sont d'abord élevées en mer, mais ensuite, celles de Vendée et de Marennes-Oléron passent au moins un mois dans des bassins d'argile naturels remplis d'eau de mer et d'eau douce.** Cela les rend moins salées. Elles profitent des oligoéléments

qui sont naturellement présents et se développent plus. Et cela ajoute la subtilité d'un goût de terroir à leur saveur marine. Elles portent l'appellation Fine de Claire.

**Existe-t-il différentes sortes de Fines de Claire?**

Celles qui portent le Label rouge sont élevées dans des claires où la navicule bleue, une microalgue qui leur donne leur belle couleur verte, est présente. Plus jolies, plus appétissantes, ce sont les plus appréciées des connaisseurs.

**Que signifie les n°s 2 et 3?**

Il s'agit de la taille des huîtres. Plus le chiffre est petit, plus l'huître est grosse. Celles que nous livrons à Migros sont de calibre 2 (grosses) et 3 (moyennes). Certains gourmets préfèrent les grosses huîtres, d'autres les plus petites.

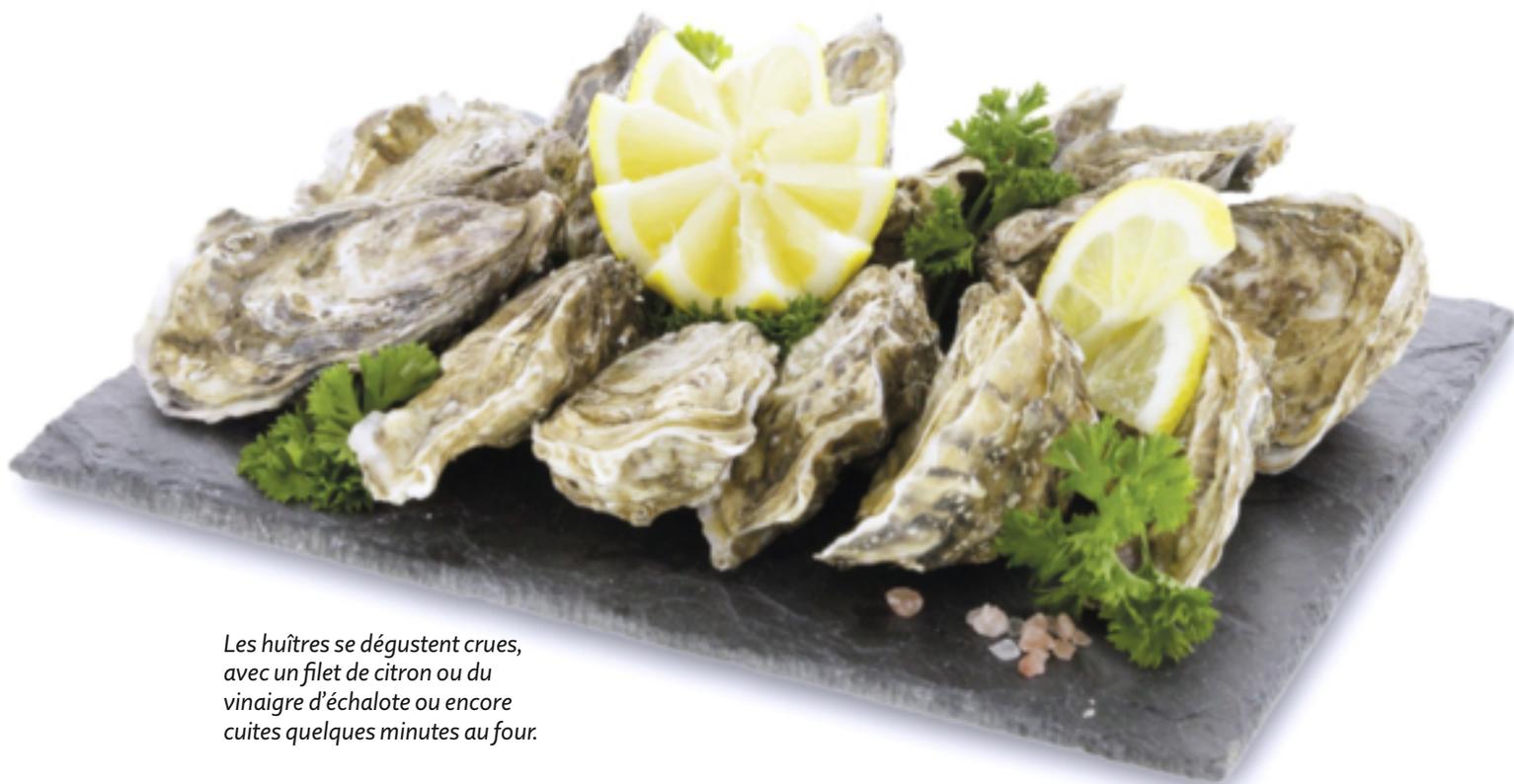
**Vos conseils pour les ouvrir?**

Tenir le couteau par la pointe et approcher l'huître du couteau, jamais l'inverse. C'est le seul moyen pour ne pas se couper – et si on se plante le couteau, ce sera moins grave. On glisse la lame aux deux tiers de la coquille à partir de la charnière et on la tourne. Si on n'y arrive pas, on peut les passer au four. Elles s'ouvriront d'elles-mêmes pour respirer.

**Et pour les déguster?**

Cruées et nature, ou alors assaisonnées d'un filet de citron ou d'échalote hachée dans du vinaigre. Et si on ne veut pas les manger crues, on peut les passer quelques minutes au four à 190 degrés et ensuite les arroser de champagne. **MM**

Informations: des dégustations ont lieu cette semaine mercredi et jeudi à Gruyère Centre, à Bulle, et vendredi et samedi à Avry Centre.



*Les huîtres se dégustent crues, avec un filet de citron ou du vinaigre d'échalote ou encore cuites quelques minutes au four.*



Le baryton-basse uruguayen Erwin Schrott a déjà chanté sur les plus grandes scènes du monde.

Opéra

## Un unique «Don Giovanni»

La Salle de musique de La Chaux-de-Fonds accueillera le célèbre opéra de Mozart pour la seule représentation romande de l'Orchestre de chambre de Bâle. Avec, dans le rôle titre, **Erwin Schrott**, considéré comme le meilleur interprète de ce Don Juan.

Texte: Anne-Isabelle Aebli Photo: Fabrice Dall'Anese

**R**éputée dans le monde entier pour son acoustique, la Salle de musique de La Chaux-de-Fonds accueillera, le 8 janvier, une première à plusieurs titres. Elle proposera pour la première fois un véritable opéra qui, à défaut d'être joué dans des décors, se présentera sous forme semi-scénique: tous les interprètes partageront le même espace, mais «les chanteurs ne seront pas statiques», explique Alexandra Egli, responsable de la communication de la Société de musique, organisatrice de la soirée.

Et ce ne sera pas n'importe quel opéra, mais l'un des meilleurs jamais conçus, selon les spécialistes du

genre: *Don Giovanni*, œuvre du compositeur Mozart et du librettiste Lorenzo da Ponte.

### Du charisme et de l'humour

Dans le rôle titre, les mélomanes pourront entendre le baryton-basse Erwin Schrott, considéré comme le meilleur interprète de ce Don Juan aux mœurs dissolues, à qui il donne à la fois son charisme et un côté *bad boy* qui le rend plus vrai que nature. Le tout sera interprété par l'Orchestre de chambre de Bâle, un habitué des concerts de la Société de musique, le Deutscher Kammerchor et une belle affiche de chanteurs, sous la direction de Giovanni Antonini.

Drame en deux actes, *Don Giovanni* appartient au répertoire des *dramma giocoso*. «Même les non-spécialistes de la musique classique le connaissent, notamment au travers du film *Amadeus*, dans lequel Mozart voit son père dans la figure du Commandeur», rappelle Alexandra Egli. Cet événement est d'autant plus rare que la première à Bâle suivra le concert de La Chaux-de-Fonds. Ce dernier sera aussi précédé d'une courte conférence donnée par un spécialiste de cet opéra, le chanteur et chercheur François Lilienfeld. **MM**

«Don Giovanni», mardi 8 janvier à 19 h 30 à la Salle de musique de La Chaux-de-Fonds, conférence à 18 h 30. Billets: [musiquecdf.ch](http://musiquecdf.ch)

**MIGROS**  
pour-cent culturel