

Galerie Comquecom

# L'Art de rebondir

## Exposition 22 mars au 4 avril 2025

La galerie neuvevilloise Comquecom présente sa nouvelle exposition consacrée à la réinsertion des personnes judiciairisées, un thème poignant qui explore les nombreux défis auxquels ces individus sont confrontés. Organisée par Andrée Oriet en collaboration avec Jura Désistance, cette exposition met en lumière les réalités complexes de la réinsertion à travers les dessins humoristiques de l'illustrateur jurassien Pitch Comment. Avec ses traits vifs et minimalistes, l'artiste parvient à capturer des instants de vie tant en prison qu'à l'extérieur, offrant ainsi un regard sur les parcours de délinquance et de désistance. (Un projet soutenu par le fOrum Culture).

Exposition 22 mars au 4 avril 2025 selon horaire de la galerie

Vernissage 21 mars 2025 de 18h à 20h / Moment d'échanges 27 mars 2025 à 19h



Prêles - Heureux mariage entre bière et gastronomie

## La Table de l'Ours, une cuisine qui bouscule les codes

Au fil des années, la Table de l'Ours n'a cessé d'explorer, d'innover et de surprendre. Loin d'un académisme figé, l'équipe menée par le chef Manuel Hotz ose des expériences gustatives inédites, où la technique sert une vision culinaire audacieuse. Sa plus récente aventure ? Une collaboration avec la brasserie BLZ-Company, qui a donné naissance à un menu éphémère intégrant les arômes et textures de la bière bien au-delà de la simple association mets-boisson. « On ne voulait pas se contenter d'ajouter de la bière dans les plats, mais vraiment comprendre ses composants et les utiliser autrement », explique Samuel Ledezma, sous-chef de la maison. L'un des principaux défis de cette expérience résidait dans la gestion simultanée de deux espaces distincts et l'adaptation à une brasserie dépourvue des installations nécessaires pour accueillir une cuisine temporaire.

Dans la cuisine de la Table de l'Ours, rien n'est laissé au hasard, et chaque plat est le fruit d'un questionnement: comment transformer un ingrédient en un vecteur de sensations nouvelles? Comment surprendre sans artifice, en restant fidèle à l'essence même du produit? « On travaille beaucoup sur l'équilibre des goûts, mais aussi sur les contrastes de textures et les températures », précise le chef Manuel Hotz. Cette approche s'exprime pleinement dans les menus évolutifs, où le végétal dialogue avec la puissance des fermentations, où une simple drêche de brasserie devient un élément structurant du plat.

### Une équipe soudée par la passion

Ce qui fait la force de la Table de l'Ours, c'est aussi son équipe. Chacun apporte son savoir-faire, ses influences et son regard sur la gastronomie. « On fonctionne comme un laboratoire d'idées », souligne Samuel Ledezma. « Chacun teste, propose, et surtout, on se remet toujours en question. » Ce processus collaboratif se traduit par une cuisine en perpétuelle évolution, où les plats naissent et disparaissent au gré des inspirations et des saisons. « Il faut accepter que rien ne soit figé », ajoute Manuel Hotz. « C'est comme ça qu'on avance. »



Entre plat et bière, l'accord est possible et les ingrédients donnent le ton. (OMNI Production)

Le travail d'équipe ne se limite pas à la cuisine. Le service en salle, dirigé par bienveillance et précision, joue un rôle clé dans l'expérience globale. « Nos serveurs sont plus que des messagers: ils traduisent notre vision aux convives, créent une interaction, donnent du contexte à chaque assiette », explique le chef. « Ils sont essentiels pour que l'émotion passe. »

### Une reconnaissance discrète mais précieuse

Loin de rechercher à tout prix les distinctions, la Table de l'Ours voit pourtant son travail récompensé année après année. En 2025, elle a encore gagné un point au Gault & Millau. « Ce n'est pas un objectif en soi, mais c'est une belle reconnaissance », confie le chef. « Cela prouve qu'on est sur la bonne voie, et surtout, ça met en lumière toute l'équipe, car ici, rien ne se fait seul. »

L'établissement a aussi su se faire une place parmi les restaurants les plus appréciés des

amateurs de cuisine contemporaine en Suisse romande. « On a des habitués qui viennent de loin, des gastronomes curieux qui veulent être surpris. C'est motivant de voir qu'on arrive à créer cette attente », ajoute Manuel Hotz.

La Table de l'Ours ne compte pas s'arrêter là. « On veut continuer à explorer, à expérimenter avec d'autres artisans, d'autres univers », annonce Manuel Hotz. « La cuisine doit rester un terrain de jeu où l'on prend des risques. »

Si l'on en croit l'évolution du restaurant ces trois dernières années, les prochaines innovations risquent fort de bousculer encore un peu plus les codes établis. Et c'est bien là toute l'essence de la Table de l'Ours: surprendre, innover et offrir des expériences toujours plus singulières, tout en cultivant l'essence de bons produits.

Céline