

Fort de nos expériences passées et réussies, Mr Abbadie Gérôme, ancien chef de cuisine à la « **Ferme des Brandt** » pendant 5 années, et Mme Julia Frey, également issue d'une famille de restaurateur de la région, avons décidé de reprendre depuis de le 1er juin 2022, le restaurant de la Chaux-d'Abel.

Bénéficiant d'un cadre exceptionnel et de superbes commodités telle que « La Grange », une salle de séminaire/spectacle entièrement équipée son et lumière, vidéos-projecteur, vestiaire, petit salon, cuisine toute équipée et toilettes (voir photos ci-dessous), 3 salles de restauration pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes au total mais pouvant être réservées et privatisées séparément, des menus vous serons proposés (voir ci-dessous).

Nous disposons également d'un **dortoir** pouvant accueillir jusqu'à 10 personnes. Le restaurant dispose aussi d'un **fumoir** pour les soirées hivernales très fraîches dans la région!

Nous avons décidé de développer cette établissement tout en respectant notre philosophie de restaurateur passionnés, en proposant une cuisine authentique et moderne à la fois, tout en étant en adéquation avec notre époque, qui nous imposent certains enjeux écologiques que nous ne pouvons négliger, nous sommes donc dans une démarche très locale, en utilisant les produits du coin et de la région, nous sommes donc fière de pouvoir dire que toutes nos viandes proviennent de la boucherie Bilat à Les Bois à 5 km du restaurant, le fromage quant à lui provient de la fromagerie Sterchi à la Chaux-defonds à 10 km de notre établissement et nous travaillons également avec un poissonniers, épicier Manu ManFood situé à la Chaux-de-fonds.

Nous travaillons également les produits que la nature a à nous offrir, notamment les champs, la forêt et les rivières... Suivant les saisons !

Nous utilisons également les produits des fermes environnantes, comme, pour vous donner une exemple, le foin, pour le fumage maison, qui donne une vraie identité à la cuisine que nous proposons, en lien avec le cadre et la région, un exemple parmi tant d'autres, le but étant dans chacun des plats à la carte, de retrouver un lien, un fil conducteur, toujours dans cette démarche locale et cohérente, en restant dans une logique régionale, comme par exemple l'utilisation de poisson de rivière ou de lac, utilisation des viandes en fonctions des saisons.

Carte de chasse dès octobre !!!

Nous possédons également un fumoir artisanal que nous utiliserons cette hiver pour marquer encore plus cette identité de terroir ! Tout en étant moderne, en trouvant le bon équilibre ! Et tout cela en utilisant les produits les plus locaux et les plus proches possibles géographiquement du restaurant.

Présentation du restaurant

Le bâtiment est une ancienne ferme traditionnelle des Franches Montagnes de style Suisse datant de **1693**, entièrement rénovée...

Une superbe terrasse pouvant accueillir une **cinquantaine** de personnes est également à disposition pour la belle saison quand le temps le permet.

Parking 40 places, accessible aux bus.

(Accès et horaires en bas de document.)









Les salles de restauration

Nous disposons de **3 salles de restauration** pouvant accueillir jusqu'à **60 personnes** au total mais pouvant être réservées et **privatisés** séparément.



La salle de séminaires et spectacles

« La Grange », une salle de séminaire/spectacle entièrement équipée, régie son et lumière, vidéos-projecteur, petit salon, cuisine toute équipée, vestiaire et toilettes, pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes.

Des formules repas spectacles et apéro-dînatoires peuvent être organisés également. Un accès direct depuis la salle de restauration est prévu, sans passer par l'extérieur.

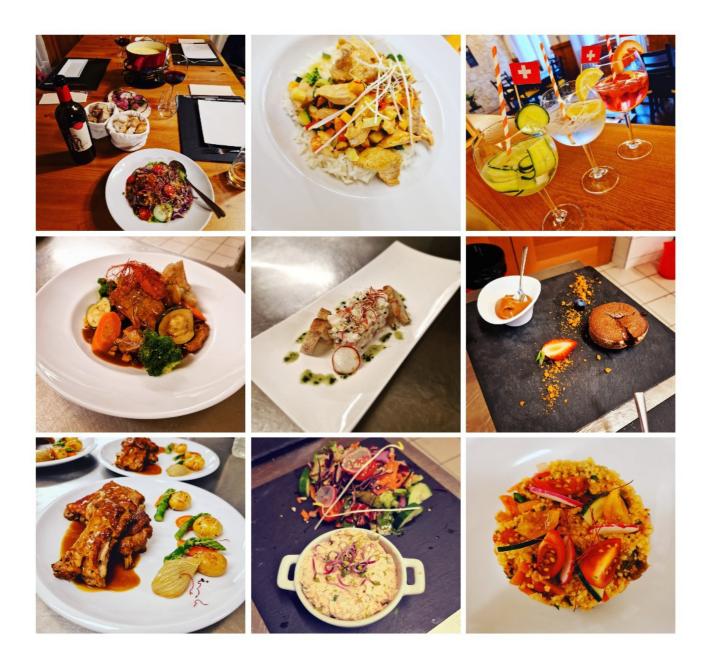


Événements à la carte

Nous sommes également à votre écoute pour organiser toute sortes d'événements à la carte. **Apéro-dînatoires, concerts, spectacles, bar à cocktails, viandes à la broche et barbecue, anniversaires ou même mariages**, nous disposons d'un **jardin**, pouvant servir aux réceptions pour tout vos événements **d'entreprise ou privés**.



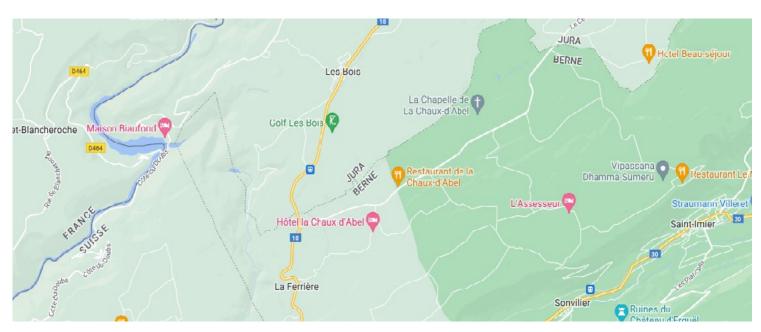
Exemples de plats :



Plan et accès

Parking 40 places, accessible aux bus. Voir photos ci-dessous





La chaux-de-fonds: 12km / 14 minutes

Saint-imier : 11km / 18 minutes Delémont : 48km / 44 minutes Bienne : 34km / 42 minutes Neuchâtel : 30km / 30 minutes Saignelégier : 16km / 17 minutes Porrentruy : 52km / 51 minutes Berne : 81km / 1h08 minutes

Horaires

Horaires et jours d'ouverture modifiables selon demande.

> Adresse : La chaux d'Abel, 61. 2333 La Ferrière

> > Tel.: +41 32 961 21 30 +41 79 884 87 04

Mail: <u>lachauxdabel@gmail.com</u>

@ Site web en cours de création.

10

En avant les repas-spectacles

LA FERRIÈRE Gérôme Abbadie et Julia Frey sont les nouveaux tenanciers du restaurant de La Chaux-d'Abel.
Dès le 7 juillet, ils feront vivre l'espace culturel attenant à l'établissement.

TEXTES ET PHOTO SALOMÉ DI NUCCIO

u bois, du vert, un poèle et des peaux de moutons. Le décor est chaleureux, accueillant, paré pour accueillir des hôtes gourmands de saveurs et de culture. Un vent de changement vient de souffler sur le restaurant de La Chaux-d'Abel et pour cause. A partir du 7 juillet. Gérôme Abbadie et Julia Frey seront les nouveaux exploitants de l'établissement, doté désormais de la saile de spectacles La Grange.

Un site au demeurant inédit pour la région, et que le jeune couple compte bien faire vivre selon le concept voulu: la formule repas-spectacle. «On a envie d'amener de la vie et que ça bouge, et on est impatients de faire découvrir notre cuisine en utilisant la salles, prévient avec force motivation Julia Frev.



On compte proposer une cuisine traditionnelle et moderne, en restant authentiques et cohérents avec le lieu et la région."

GÉROME ABBADIE TENANCIER

Propriété de l'entrepreneur de Tavannes François Vorpe, le restaurant et La Grange ont désormais trouvé leurs locataires. Ceux-là mêmes que le bailleur espérait dégoter, de sorte à animer «sans se la péter» la paisible campagne ferriéroise. «On compte proposer une cuisine traditionnelle et



Gérôme Abbadie et sa compagne Julia Frey, motivés à fond pour faire bouger la campagne ferriéroise.

moderne, en restant authentiques et cohérents avec le lieu et la régions, soutient Gérôme Abbadie, qui tient à travailler avec des fournisseurs locaux. «On veut qu'il y ait un lien, un fil conducteurs Rappelons que suite à une transformation complète de la grange attenante, François Vorpe a doté l'établissement d'une salle de

spectacles, accessible du restaurant par une porte communicante. L'objectif étant de préparer le terrain aux repas-spectacles, en offrant par conséquent au public le confort de la proximité. Or après une décennie glorieuse sous le règne de la famille Pache, le restaurant avait fait l'objet d'une reprise malchanceuse en 2019. Frappé d'entrée de jeu par les restrictions sanitaires, le nouveau venu Jean-Yves Malecki avait finalement jeté l'éponge pour des raisons de

Formé à l'Ecole hôtelière de Dijon, Gérôme Abbadie a, entre autres, dirigé l'équipe de cuisine du restaurant la Ferme des Brandt, à La Chaux-de-

Un week-end d'inauguration

Pour inaugurer le pôle du restaurant de La Chaux-d'Abel et de La Grange, Gérôme Abbadie et Julia Frey ont prévu deux soirs et une demi-journée d'animations, entre les ler et 3 juillet. Les vendredi et samedi, un large public est convié à déguster trois menus à choix à partir de 18h, pour assister ensuite, des 2h, à un spectations d'une violoniste, d'un humoriste, puis d'une cantatrice. Principalement dédié aux familles, le programme du dimanche proposera des surprises musicales durant et après le repas. Avec deux menus, cette fois-cl. l'un à l'intention des adultes et le second pour les enfants. (Réservations au 032 961 23 30).

Fonds, une adresse renommée en pays neuchâtelois. Sa compagne, de son côté, a roulé sa bosse, dès l'âge de 14 ans, dans les domaines de la vente et du service. Domiciliés jusqu'à présent en France voisine, les nouveaux gérants viennent de s'établir à La Chaux-d'Abel.

D'une capacité de 80 places assises et dûment équipée. La Grange abritera régulièrement différents types d'événements. Pièces de théâtre, concerts, mariages, anniversaires ou encore séminaires. Elle garantira également une scène aux artistes amateurs, qui auront loisir de se faire connaître en se produisant au chapeau.

Quand la magie culinaire opère...

Dans le domaine de la restauration, transformer un produit, c'est bien, le sublimer c'est mieux. Un tel scénario se dessine depuis le jeudi 7 juillet au restaurant de La Chaux-d'Abel qui prend un nouveau départ avec Gérôme Abbadie et Julia Frey à sa tête. Cette enseigne propose également une magnifique salle baptisée La Grange qui servira notamment à régaler les amateurs de bonne cuisine et de culture dans le cadre de repas-spectacle alléchants.

Au restaurant de La Chaux-d'Abel, la fraîcheur ne caractérise pas seulement les produits, mais les tenanciers, aussi. Regard pétillant, sourire Pepsodent, Julia et Gérôme accueillent leur clientèle avec une cordialité contagieuse. Cette gentillesse naturelle donne à elle seule l'envie de retourner dans ce restaurant doté d'un cachet inégalé. Ce bel outil de travail ne pouvait donc que s'avérer irrésistible pour ce jeune duo qui n'a pas eu besoin de mûrir sa réflexion avant de se lancer dans l'aventure. Propriétaire de l'établissement, François Vorpe a touché sa cible en plein cœur en confiant les rênes de ce restaurant doublé d'une salle de spectacles à Julia et Gérôme. Leur principale préoccupation? Faire plaisir aux clients par le biais d'une cuisine traditionnelle et moderne sans s'éloigner des valeurs qui leurs tiennent à cœur: l'authenticité, la simplicité, la générosité. Un menu du jour comprenant une entrée, un plat et un dessert est servi à midi à moins de 25 francs. On précisera encore que l'accent est mis sur les produits locaux, travaillés au gré des saisons avec un grand savoir-faire. Du coup, l'explosion ne se limite pas aux saveurs, mais à la joie des clients aussi.

Solide bagage professionnel

Parmi les spécialités affichées sur la carte, on citera la pièce de bœuf Angus grillé sauce morilles, écrasé de pommes de terre; les ribs de porc confits, sauce miel et épices ou encore la Fondue au Gruyère et au Chaux-d'Abel. Un



Julia et Gérôme mettent leurs compétences au service de la clientêle dans le magnifique écrin de La Chaux-d'Abel. (photo oc

menu (sirop, plat, dessert) est proposé aux enfants au prix de 10 francs. Avant de mettre le cap sur La Chaux-d'Abel, le couple a suivi une trajectoire professionnelle bien distincte. Gérôme a suivi l'Ecole hôtelière de Dijon avant d'acquérir de l'expérience dans différents établissements de renom, dont la Ferme des Brandt, à La Chaux-de-Fonds, où il dirigea l'équipe de cuisine ces deux dernières années. Julia, elle, a aiguisé ses premières armes en tant que commerçante avant de se réorienter dans le service. En plus du restaurant, de la salle à manger et de la terrasse, l'établissement propose une superbe salle totalement rénovée pour des repas-spectacles, mariages, anniversaires, séminaires, etc. Baptisée La Grange, cet espace culturel jouxtant le restaurant dégage une atmosphère chaleureuse qui colle parfaitement avec la mentalité des tenanciers. Après avoir mis les petits plats dans les grands du 1er au 3 juillet dans le cadre d'une cérémonie inaugurale du meilleur cru, Julia et Gérôme s'attellent déjà aux préparatifs des festivités organisées lors de la soirée du lundi 1er août prochain avec un cochon à la broche au menu. Une touche musicale égayera les réjouissances avec la participation de différents groupes, cor des Alpes y compris. Emotions garanties...



Restaurant de La Chaux-d'Abel Julia Frey et Gérôme Abbadie Chez les Brandt 61 2333 La Ferrière tél. 032 961 21 30 www.lachauxdabel-restaurant.ch

