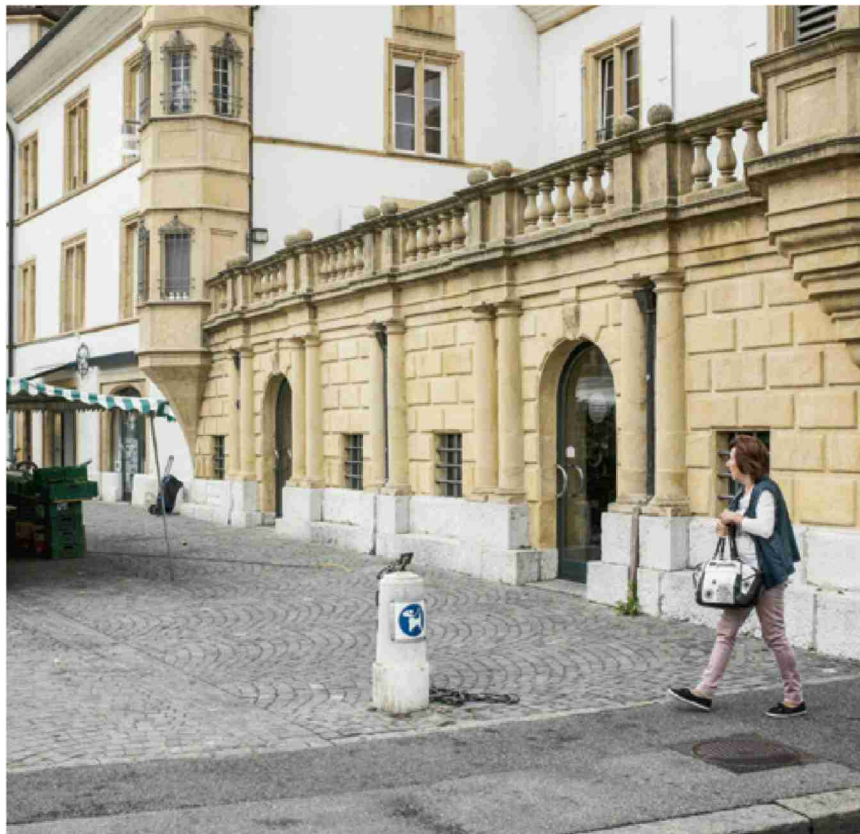




Mäder rouvre une biscuiterie

NEUCHÂTEL Il n'y avait plus de biscuiterie au centre-ville depuis 2016. Les frères Christian et Roland Mäder, patrons de la boulangerie du même nom, ont décidé d'en recréer une.

PAR VICKY.HUGUELET@ARCINFO.CH



Une nouvelle biscuiterie va voir le jour à la place des Halles. CHRISTIAN GALLEY

«**D**es personnes âgées nous ont demandé de rouvrir une biscuiterie à Neuchâtel.» Christian Mäder et son frère Roland ont décidé de se lancer. Ils espèrent pouvoir ouvrir leur nouveau commerce à la mi-novembre, à la place des Halles, à côté du local de l'ancienne Biscuiterie neuchâteloise. Les deux frangins, également patrons de la boulangerie du même nom, ont voulu se lancer un nouveau défi: «Qui ne tente rien n'a

rien. Il y a un risque que ça fasse trop de travail, mais le côté entrepreneurs est dans nos gênes», glisse Christian Mäder dans un sourire. «C'est aussi un moyen, pour nous, d'optimiser notre outil de production. En plus, le pain est en perte de vitesse: il s'agit de compenser ce manque à gagner.» Les Mäder envisagent d'engager deux collaborateurs supplémentaires.

Une cinquantaine

de recettes

La biscuiterie se nommera «Le Papillon», en lien avec le logo de la boulangerie. Pourtant, pas question de proposer les mêmes produits qu'à la rue du Seyon: «Nous vendrons éventuellement des tresses et des taillaules le samedi, mais il n'y aura pas de pâtisserie.»

Christian Mäder planche sur une cinquantaine de gourmandises. On trouvera au Papillon des biscuits en vrac et emballés, ainsi qu'un peu de



chocolat: «Dans la famille, nous avons énormément de recettes. Celles de mon père, celles de mon formateur ou encore celles de ma grand-mère. Nous pouvons explorer beaucoup de choses et je suis en train de trier.»

Marché couvert

L'artisan est également à la recherche de vieilles recettes neuchâteloises qu'il voudrait remettre au goût du jour. Il souhaite avoir accès à certaines recettes de la famille Cattin, créatrice de la défunte Biscuiterie neuchâteloise. Mais celles-ci ont été vendues. «Je ne sais pas encore comment y accéder», explique-t-il.

Côté boutique, pas besoin de réaliser des travaux: «Je veux utiliser des charrettes afin de créer une ambiance de marché couvert dans ce local voûté. Nous allons en terrain inconnu et tout doit être modulable», explique Christian Mäder. Coïncidence: Henri Cattin se rendait au marché avec une charrette pour vendre ses biscuits.

HISTORIQUE DE LA BISCUITERIE

- **1920** Création de la biscuiterie par Henri Cattin, qui sera reprise par son fils Ulysse.
- **1984** Reprise par Robert Ballerstedt.
- **2014** Rachat par Pouly du commerce et des recettes de la famille Cattin.
- **2016** La Biscuiterie neuchâteloise est laissée de côté dans la stratégie de développement de Pouly, puis fermée.
- **2019** (Ré)ouverture annoncée d'une biscuiterie par la famille Mäder.