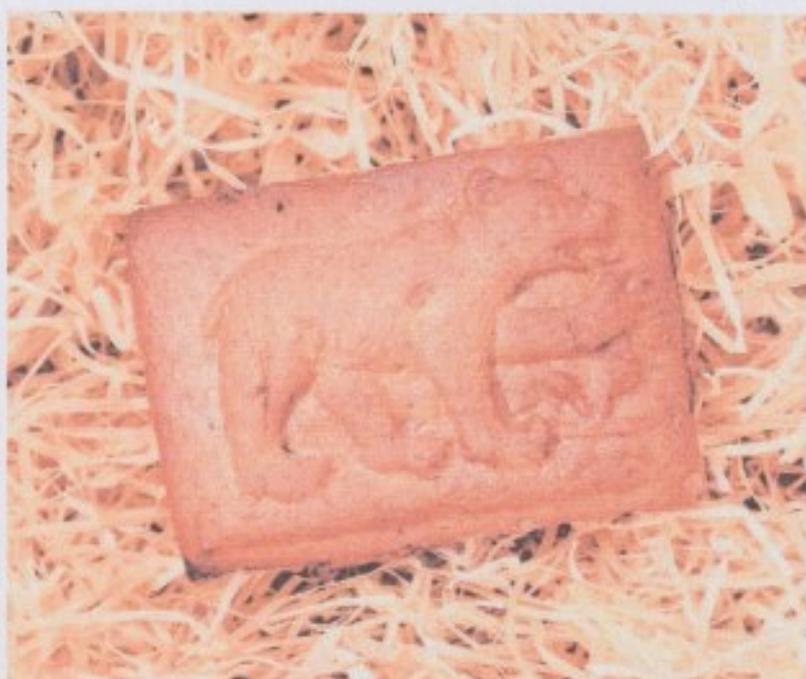




Une trompeuse allure de biscuits sous la croûte, la pâte est riche et moelleuse, entre autres grâce au zeste d'orange confit et à la poudre d'amande et de noisette. Quant à la traditionnelle figure d'ours, les Robert en ignorent l'origine.



DE SAISON Riche et délicat, ce biscuit, autrefois vendu dans toutes les Montagnes neuchâteloises, a déserté les boulangeries locales. Il est aujourd'hui un des produits phares dans l'assortiment de la famille Robert.

La ferme des Tourbières redonne vie aux traditionnels armourins

«Les armourins, on en mangeait quand on était gamins, se souvient Claude-Éric Robert, patron de la ferme des Tourbières, à Brot-Flamboin (NE). Ils ont disparu en même temps que les vieux boulangers-pâtisseries des Montagnes! On en trouve encore en grande surface, mais ils n'ont pas la saveur originale.» C'est pour retrouver ce goût hérité de l'enfance que le paysan, toujours en quête d'un nouveau produit à ajouter à son assortiment, s'est mis à la recherche d'une recette authentique de cette spécialité autrefois répandue dans toutes les régions du haut. «Nous nous sommes adressés à des personnes qui avaient travaillé dans les boulangeries qui en proposaient», précise-t-il. Le précieux sésame trouvé, lui-même et sa femme Anouk, pâtissière en chef du domaine, ont multiplié les essais pour parve-

nir à un résultat fidèle à son souvenir. À l'extérieur, un biscuit à la trompeuse apparence de biscuits, d'un brun doré mis en valeur par la figure d'un ours modelant le relief de la croûte. À l'intérieur, une gourmandise moelleuse où les arômes du miel et du kirsch se mêlent aux parfums de l'écorce de citron, de l'orangeat et de la cannelle.

Sans farine, sans gluten

«Des comme ça, on est plus ou moins les seuls à en faire! Il faut dire que c'est un biscuit relativement long à fabriquer et cher en matières premières.» Les armourins proposés à la ferme des Tourbières font la synthèse de deux recettes, précise le couple d'agriculteurs. De fait, la farine en est absente (d'autres versions de la recette en intègrent néanmoins); mélangée au sucre glace et aux blancs d'œufs, c'est bien la

poudre de noisette et d'amande qui donne son blent aux biscuits. «Les noisettes sont sèches, ce qui leur confère une saveur spéciale. On n'en fait pas un outil de promotion, mais lorsque des personnes nous font part d'une éventuelle intolérance, on leur précise que nos armourins sont sans gluten, indique Claude-Éric, souriant en coin. C'est aussi le cas de nos croquants aux noisettes.»

La fabrication de la pâte ne présente guère de difficultés pour Anouk. «Nous utilisons du sucre glace et, pour éviter les projections de nuages lorsqu'on mélange l'appareil, je le verse en premier dans le bol, suivi du miel, du blanc d'œuf, du kirsch et des fruits confits, détaille la pâtissière. On mélange, puis on ajoute les amandes et les noisettes moulées et on mélange à nouveau.»

DE LA FORCE À LA DOUCEUR

Au XV^e siècle, à Neuchâtel, l'armourin était un soldat en armure gardant les foies du canton. L'introduction des nouveaux armourins donna lieu chaque année à une procession festive – la farfure Les Armourins, elle-même contemporaine, est issue de cette tradition. C'est peut-être l'origine des fameux biscuits... mais on ne trouve toutefois pas de mention du fait avant 1950, précise Neuchâtel Vire et Terroir. À noter qu'un ouvrage de recettes paru en 2010 en livre une version avec de la farine.

► **0787025** *Épissances neuchâteloises*, M.-J. Gross, Éditions Cabédita, 64 pages.

LES PRODUCTEURS ANOUK ET CLAUDE-ÉRIC ROBERT

Les armourins, Anouk Robert en confectionne jusqu'à 300 pièces par mois, vendus dans le petit self-service de l'exploitation familiale ou auprès des commerces de la région. «On s'en fabriquait auparavant qu'en hiver, mais désormais, on nous en demande toute l'année», précise-t-elle. Comme les autres spécialités de la ferme des Tourbières (fromages, caisses-d'âne, tasses, pâtes, etc.), le biscuit orné d'un ours fait la part belle aux œufs des quelques milliers de poules pondantes de l'exploitation, élevées en plein air et distinguées du label local Montagnes. «Il y a quatorze ans, nous avons décidé de nous tourner vers la vente directe pour consolider notre revenu», explique la fermière, membre de l'association Marché Paysan. Comme j'aimais faire de la pâtisserie, on a souhaité valoriser par ce biais les œufs de second choix. En plus des poules, ce domaine de 50 hectares compte également une cinquantaine de vaches laitières dont le lait est livré à l'industrie. Il propose aussi de nombreuses activités d'accueil, du brunch dominical à l'enterrement de vie de jeune fille.

► **0787025** www.fermedestourbieres.ch, www.marchepaysan.ch



Biscuit de longue garde

Après avoir été façonné, la pâte est étalée, puis mise à refroidir. Elle peut alors être étendue au laminé, puis découpée en rectangles de quelques centimètres de côté; les plus grands seront moulés dans un emporte-pièce orné de la figure de l'ours. «On a trouvé les moules en Suisse allemande», précise le paysan. Nous en avons d'abord essayé un autre taille à la main dans du bois, mais c'est une matière difficile à entretenir, et la pâte collait à l'intérieur.» Le biscuit peut

ensuite être mis à cuire; dès la sortie du four, il est prêt à être mangé, légèrement croustillant en surface et tendre en dessous. «Comme notre recette ne comprend pas de farine, l'armourin ne sèche pas et se conserve très bien», souligne Anouk. C'est d'ailleurs une qualité qu'on aime retrouver dans tout notre assortiment, qui est à longue durée de conservation, idéale pour notre mode de commercialisation privilégiant la vente directe, chez nous ou dans les magasins de produits du terroir du canton, notamment les épiceries en vrac. Une cinquantaine de commerces et de nombreux restaurateurs relatent ainsi la production des Tourbières. Au prix d'un effort constant de la part de Claude-Éric: «Il faut démarcher et relancer les commerces sans trêve, explique-t-il. C'est devenu mon second métier, et j'y consacrerai encore plus de temps si je le pourrais».

► **BLAISE GUGONARD**