

À L'ESSAI
POUR
SEULEMENT
FR. 1.-
PAR JOUR

WWW.JOURNALDUJURA.CH/ABO
TÉL. 0844 80 80 00

LOTÉRIES

Tirages du 13 novembre 2020

| EUROMILLIONS | | |
|-------------------|-----------|-------------|
| 1 5 17 28 31 1 10 | | |
| N° + Étoiles | Gagnants | Gains (Fr.) |
| 5+* | 0 | - |
| 5+ | 4 | 368'507.65 |
| 5 | 26 | 8'657.20 |
| 4+* | 56 | 1'916.15 |
| 4+ | 1'328 | 148.85 |
| 4 | 2'073 | 100.80 |
| 3+* | 3'283 | 44.75 |
| 3+ | 27'330 | 26.85 |
| 3 | 50'710 | 16.15 |
| 2+* | 125'599 | 12.15 |
| 2+ | 133'357 | 13.85 |
| 2 | 644'710 | 9.00 |
| 1 | 1'633'896 | 5.75 |

| SWISS WIN | | |
|---------------|----------|-------------|
| 4 11 36 37 40 | | |
| N° | Gagnants | Gains (Fr.) |
| 5/5 | 1 | 156'680.20 |
| 4/5 | 171 | 575.95 |
| 3/5 | 6'612 | 29.10 |

Prochain Jackpot: Fr. 80'000'000.-*

| SUPER-STAR | | |
|------------|----------|-------------|
| N455M | | |
| Rangs | Gagnants | Gains (Fr.) |
| 1 ***** | 1 | 250'000.00 |
| 2 ***** | 3 | 4'653.75 |
| 3 ***** | 9 | 1'292.70 |
| 4 ***** | 4 | 4'072.05 |
| 5 ***** | 60 | 232.70 |
| 6 ***** | 107 | 40.50 |
| 7 ***** | 280 | 18.75 |
| 8 ***** | 1'497 | 10.10 |
| 9 ***** | 14'557 | 4.00 |

*Montant estimé en francs, non garanti.
À partager entre les gagnants du 1^{er} rang.

Tirages du 14 novembre 2020

| LOTO | | |
|------------------|----------|-------------|
| 3 15 23 30 31 34 | | |
| N° + N° Chance | Gagnants | Gains (Fr.) |
| 6+1 | 0 | - |
| 6+0 | 0 | - |
| 5+1 | 12 | 8'011.20 |
| 5+0 | 60 | 1'000.00 |
| 4+1 | 618 | 119.90 |
| 4+0 | 2'516 | 76.45 |
| 3+1 | 8'794 | 21.20 |
| 3+0 | 38'593 | 10.30 |

Prochain Jackpot: Fr. 15'200'000.-*

| JOKER | | |
|-------------|----------|-------------|
| 6 1 4 3 4 7 | | |
| N° | Gagnants | Gains (Fr.) |
| 6/6 | 0 | - |
| 5 derniers | 2 | 10'000.00 |
| 4 derniers | 18 | 1'000.00 |
| 3 derniers | 173 | 100.00 |
| 2 derniers | 1'662 | 10.00 |

Prochain Jackpot: Fr. 240'000.-*

*Montants estimés en francs, non garantis.
À partager entre les gagnants du 1^{er} rang.

| MAGIC 3 | | |
|------------------|------------|--|
| 5 3 6 | | |
| ORDRE EXACT: | Fr. 619.20 | |
| TOUS LES ORDRES: | Fr. 103.20 | |
| MILIEU: | Fr. 6.20 | |

| MAGIC 4 | | |
|------------------|---------------|--|
| 6 7 2 3 | | |
| ORDRE EXACT: | Aucun gagnant | |
| TOUS LES ORDRES: | Fr. 502.60 | |
| 1er CHIFFRE: | Fr. 12.10 | |

| BANCO | | |
|----------------------|--|--|
| 1 5 6 10 11 13 14 | | |
| 20 28 29 30 35 38 | | |
| 44 46 49 50 58 62 68 | | |

Seule la liste officielle des résultats de la Loterie Romande fait foi.
www.loro.ch

Un jeune couple au Bourg

BIENNE Fiona Liengme et Christian Aeby reprennent le Restaurant du Bourg, en vieille ville, pour une réouverture en janvier. Les légumes auront une belle place sur la carte.

PAR CARMEN STADLER TRADUCTION MARCEL GASSER

Fermé depuis un bon mois, le Restaurant du Bourg, en vieille ville de Bienne, ne viendra pas s'ajouter à la longue liste des bistrots biennois vides. On apprend en effet qu'il rouvrira ses portes en janvier. Les nouveaux gérants s'appellent Fiona Liengme et Christian Aeby. Ils n'ont tous les deux que 25 ans et estiment avoir trouvé là l'endroit idéal pour réaliser leur rêve. «Nous souhaitons depuis longtemps monter notre propre affaire; c'est dans ce but que nous avons travaillé ces dernières années», explique Fiona Liengme. Malgré leur jeune âge, ces deux Fribourgeois ont derrière eux une impressionnante expérience professionnelle.

Après son apprentissage de cuisinière, elle a directement enchaîné avec un apprentissage en service puis s'est formée comme sommelière, avant de devenir cheffe de service au Eisblume, à Worb, un établissement plusieurs fois primé. Ensuite, elle a obtenu son brevet de cafetière. Quant à Christian Aeby, après son apprentissage de cuisinier, il s'est formé comme chef de cuisine, avant de tenir les fourneaux à divers endroits, tantôt dans un restaurant bourgeois, tantôt dans une enseigne gastronomique ou encore dans une maison de retraite.

Nouer des liens

Le couple a atterri à Bienne un peu par hasard, par le biais d'une connaissance qui savait le Restaurant du Bourg vide. Le couple s'installera encore cette année dans l'appartement situé au-dessus. Il s'agira ensuite de découvrir les milieux gastronomiques biennois et de se mettre à la recherche de producteurs locaux: bouchers, poissonniers, maraîchers et vignerons. Certains contacts ont d'ores et déjà été noués.

Fiona Liengme et Christian Aeby entendent non seulement cuisiner avec les produits de la région, mais nouer des liens avec les femmes et les hommes qui sont derrière ces denrées. «Nous voulons proposer des produits que nous pouvons cautionner à 100%», explique



Fiona Liengme et Christian Aeby rêvaient d'ouvrir leur propre restaurant. LEE KNIPP

Fiona Liengme, convaincue que, pour garantir la qualité, il faut privilégier les circuits courts. Dans la même perspective de durabilité, le couple a l'intention de mettre en conserve fruits et légumes afin de pouvoir les utiliser hors-saison. Leur menu proposera chaque fois six

plats différents que les clients pourront composer eux-mêmes.

Il y aura certes de la viande et du poisson, mais surtout des légumes apprêtés de diverses façons. «Mon légume de prédilection, c'est le chou-fleur. On peut le cuire, le frire, le fermenter, le mettre au

vinaigre ou le manger cru», commente Christian Aeby, qui s'empresse d'ajouter: «C'est d'ailleurs possible avec la plupart des légumes.» De son côté, Fiona Liengme a un faible pour les boissons faites maison. Ainsi, elle crée des jus, des limonades, des cocktails ou des tisanes qui se marient bien avec la nourriture, comme le kombucha et le kéfir. «Une chose est sûre: notre carte des boissons n'aura rien de conventionnel», promet-elle.

Envisager la suite avec optimisme

Dans leur lettre de démission, les gérants qui les ont précédés au Restaurant du Bourg, Andreas Ohlsson et Manuel Collazo, ont cité la cuisine comme l'une des raisons qui les ont poussés au départ: elle est trop petite et n'offre pas assez de place pour deux cuisiniers. Fiona Liengme et Christian Aeby n'en ont cure, car ils ont de toute manière l'intention de séparer les rôles: lui en cuisine, elle au service. «J'ai déjà travaillé dans de très petites et dans de très grandes cuisines. Il y a des avantages et des inconvénients dans les deux cas. De toute manière, au bout du compte, c'est une question d'organisation», résume-t-il.

Conformément à leur concept, ils n'accueilleront pas plus de 15 à 20 clients à la fois. Donc ils n'utiliseront pas simultanément toutes les salles du Bourg. La petite salle de l'étage servira à accueillir les groupes. Pour l'instant, en raison du virus, le problème ne se pose pas.

Ouvrir un restaurant en pleine crise entraîne certes un peu d'anxiété, mais le couple se veut optimiste. «Nous traverserons cette mauvaise passe et recevrons les premiers clients le 12 janvier», conclut-il. De son côté, le propriétaire de la maison du Bourg, Eugen Hübscher, affiche sa confiance. Après avoir entièrement assaini la demeure il y a quelques années, il se dit aujourd'hui enthousiasmé par les nouveaux gérants. «Ils sont jeunes, ont une bonne formation, leur cuisine est contemporaine et caractéristique, je suis sûr à 100% qu'ils auront du succès», conclut Eugen Hübscher.

La vieille ville, un bel écrin au diamant de la cuisine

BIENNE La truffe était à l'honneur, ce samedi. Un marché dédié au champignon précieux a ainsi envahi la rue des Marchands.

Schnaps, saucisse, fromage, terrine, fondue, beurre: autant de produits différents qui ont recouvert les étals d'un marché particulier, ce samedi, en vieille ville de Bienne. Tous avaient toutefois un dénominateur commun: leur composition à base de truffes. Malgré l'embarras du choix, ce qui attire véritablement les acheteurs semble être la version brute de cet aliment qu'on surnomme le diamant de la cuisine. «Je raffole de truffes! A mon avis, elles font partie de ces produits qui rendent la vie plus belle», s'exclame Flo-

rence, venue faire ses courses. «Le problème, c'est que c'est un produit assez cher. Je ne peux donc pas me permettre d'en acheter très souvent. Mais, aujourd'hui, j'ai fait une petite folie. J'en ai acheté une blanche!» Beaucoup de Biennois ne se sont cependant pas laissés aller comme Florence. En cause? Les prix trop élevés, pour certains. «J'aime bien le goût de la truffe, mais pas assez pour que dépenser 15 fr. pour un repas», avoue Ismaël, un passant. Des prix néanmoins justifiés pour les caveurs – nom donné aux

adeptes de la cueillette de truffes – par la difficulté à trouver le champignon précieux.

Des spores de compète

Dans tous les cas, les passionnés venus vendre leurs trouvailles au marché sont pour la plupart rentrés moyennement satisfaits de leur journée. «Pour ne pas être méchant, je vais dire que les Biennois sont des consommateurs de truffe moyens», note Fredy Balmer, président de l'Association suisse des truffes. Cette déception est accentuée par le fait que la saison 2020 n'a pas été



Difficile de flairer la bonne affaire, avec ces masques... JULIE LOVENS

couronnée de beaucoup de succès. Si la récolte a été bonne, l'écouler s'est révélé difficile, entre les restaurants fermés dans certains cantons et les marchés aux truffes annulés dans quelques villes à cause du coronavirus.

«Malgré les difficultés, les caveurs ne sont pas des gens qui se plaignent», assure Fredy Balmer. «Ce sont des gens passionnés, qui se satisfont de très peu.» Leurs clients, eux, visent l'exceptionnel. Du moins en cuisine. MIA DEMMLER