

JURA-BÂLE

Le nouveau son d'Aliose

À la sortie du deuxième album, «Le vent a tourné», début 2012, l'équipe Aliose s'est agrandie. Autour du duo Alizée Oswald-Xavier Michel, il y a désormais Patrick Dufresne et, à la réalisation, Maxime Steiner. Ce dernier est en grande partie responsable du nouveau son d'Aliose.

Le groupe prend un léger virage vers une musique aux couleurs anglo-saxonnes, distillant une sensibilité mélodique avérée, sans pour autant perdre le soin apporté aux textes, qui restent écrits en français.

26 janvier 2013, à 20 h 30, Salle Chantemerle, Moutier.



Mélange des genres

Du 24 au 27 janvier aura lieu à Delémont la 3^e édition du Patchwork Festival.

Vidéo, création contemporaine, chanson décalée, jazz avant-gardiste, rock progressiste et funk, hip-hop et DJ's de haute voltige se succéderont sur les scènes du Forum St-Georges et du SAS à Delémont lors du Patchwork Festival. Mélanger les genres, c'est le pari fou que se sont fixé les organisateurs de la manifestation.

Parce qu'il aime provoquer les rencontres, le festival ouvrira les feux le jeudi 24 janvier avec une création vidéo et musique intitulée Les quatre éléments. Un projet original du compositeur et vidéaste Denis Beuret et de Béatrice Laplante, jeune hautboïste talentueuse d'origine québécoise.

Le vendredi 25 janvier sera dédié à la chanson française et décalée avec Les Petits Chanteurs à la Gueule de Bois, réputés pour leurs prestations généreuses. Le show se poursuivra avec le sextet suisse Hildegard Lernt Fliegen, un savoureux mélange de prouesses vocales, de jazz et de performances. République Atypique prendra ensuite le relais au SAS avec ses rythmes funk, teintés de rock et d'harmonies de jazz, pour un show énergique et entraînant. Enfin, DJ Chuky va déployer son énergie légendaire derrière les platines pour clore la soirée.

De l'électro pour finir la soirée en beauté

Le samedi 26 s'annonce vigoureux. Pour ouvrir le bal, une fusion de jazz, funk et métal: Guillaume Perret & The Electric Epic mêlent thèmes ambitieux et improvisations endiablées. Ce sera ensuite au



Guillaume Perret & The Electric Epic proposeront une musique puissante, cosmopolite, subtile et séduisante.

tour de Blew de monter sur scène pour du free jazz et du jazz d'avant-garde. The Clive prendra les clés du SAS pour dynamiser le lieu... Enfin, tradition oblige, au Patchwork Festival les soirées se terminent par une exploration des musiques électroniques: Southsoniks proposera sa version de l'électro, une musique pour corps et âme. Neflight suivra le mouvement et improvisera des nappes suaves pour une musique plénante à souhait.

Le dimanche 27, place aux contes, avec un trio surréaliste: Branch & Bou-

dubai et le violoncelle pour leur spectacle Des Anges et des Farceurs. Eclats de rire garantis!

Une programmation colorée et contrastée, fruit d'une collaboration entre les associations jurassiennes Le Temps des cerises, le SAS et le CCRD, réunies pour l'occasion par l'Association Nouvelles Créations.

Texte: Jacqueline Parrat

www.patchwork-festival.ch
Réservations: CCRD, Delémont, www.ccrd.ch,
tél. 032 422 50 22 ou www.petzitickets.ch

Des champignons qui en ont

Hugo Dubno SA, leader sur le marché suisse, livre à Migros chanterelles, shiitake et autres bolets.

Hendschiken, un village du canton d'Argovie, est situé à un jet de pierre du château de Lenzbourg et une heure tout juste de Bâle. A la rue de l'Industrie, directement derrière la gare, se trouve l'entreprise Hugo Dubno SA. C'est ici que se prépare et que sont conditionnés des champignons de première qualité en provenance du monde entier.

Hugo Dubno SA livre ses produits à l'ensemble du commerce de détail suisse, y compris Migros et Globus.

René Kesseli a démarré modestement ici son commerce de champignons, il y a vingt ans, et l'a développé au cours des ans. Au départ, il fournissait les restaurants, plus tard sont venus s'ajouter les distributeurs du commerce de détail, dont les coopératives Migros Aar, Bâle et Suisse orientale. En 2005, son commerce a été intégré dans la Hugo Dubno SA. Mais aujourd'hui encore, René Kesseli, sa femme Cornelia et son fils Mathias mettent leur savoir-faire et leur expérience à disposition de l'entreprise, comme si elle leur appartenait toujours. Le chef de famille est fier que son affaire soit encore considérée comme le plus grand importateur de champignons du marché suisse.

Des produits provenant du monde entier

Le fait de pouvoir compter tous les grands distributeurs parmi ses clients a demandé à René Kesseli un travail difficile et un engagement extrême.

«Nous pouvons proposer 365 jours par an des champignons frais sauvages et de culture en provenance du monde entier», explique ce professionnel avec satisfaction, en faisant référence aux petites chanterelles fraîches qui sont en train d'être triées par des mains habiles. Selon les saisons, entre douze et quinze

personnes contrôlent et assemblent les champignons, lesquels ont déjà fait l'objet dans leur pays d'origine de sévères vérifications de qualité.

Le commerce international est la partie qui fascine le plus Mathias Kesseli. Ayant grandi pour ainsi dire avec les champignons, il est entré dans l'en-

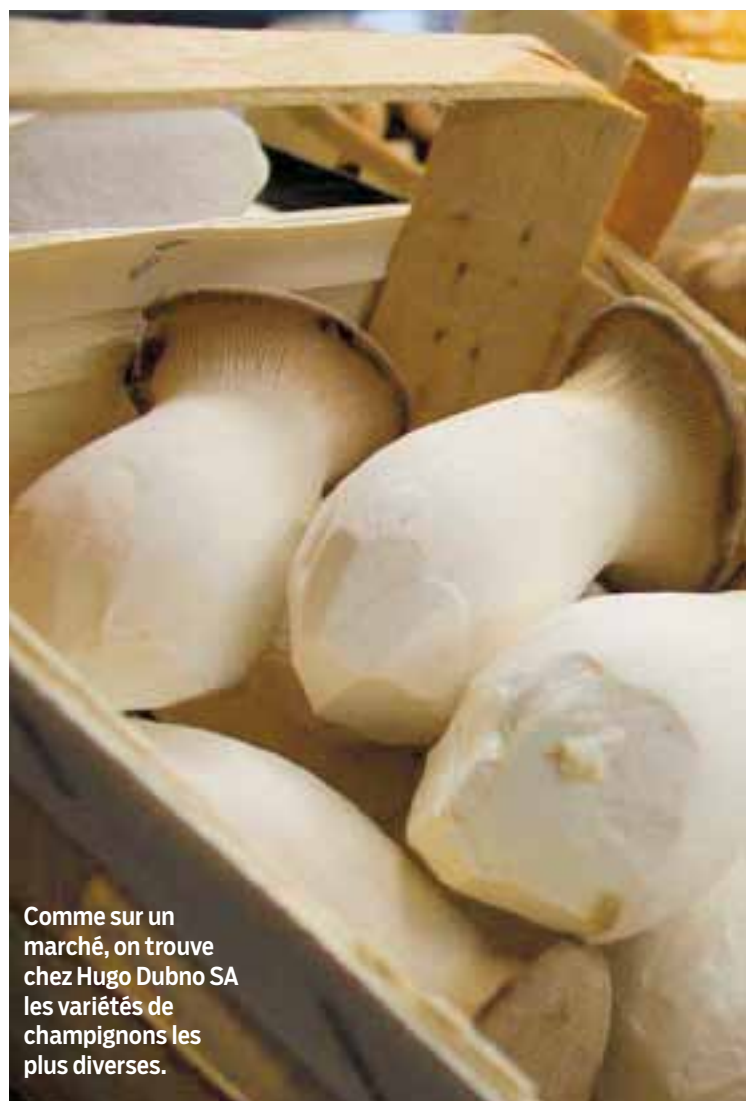


Les chanterelles fraîches sont triées à la main. Plus le champignon est petit, plus grande est sa saveur.

treprise de son père il y a sept ans. Aujourd'hui, il voyage volontiers à titre professionnel, mais aussi privé. «Je connais personnellement tous nos fournisseurs en Europe et outre-mer et de nombreuses familles qui les cueillent pour eux.» Il précise par ailleurs que beaucoup de personnes d'Europe de l'Est gagnent leur vie de cette manière. Le commerce équitable est donc pour lui d'autant plus important.

Après sa formation de base dans la branche alimentaire, Mathias Kesseli a perfectionné ses connaissances en anglais lors d'un séjour au Canada. Actuellement, il poursuit ses études comme agent technico-commercial. Il porte l'entière responsabilité des achats de champignons au niveau mondial – lesquels se retrouvent quatre jours après la cueillette dans les magasins Migros – ce qui lui demande un important savoir-faire et de la flexibilité.

Comme la plupart des fruits et légumes, les champignons frais sont disponibles chez nous tout au long de l'an-



Comme sur un marché, on trouve chez Hugo Dubno SA les variétés de champignons les plus diverses.

née. L'importation de grandes quantités de produits étrangers dépend toutefois de la saison et de la météo régnant dans les pays d'origine.

Une variété pour chaque saison

On peut dire qu'en mars les très appréciées morilles ouvrent les festivités. Suivent chanterelles et bolets. Avec l'automne, c'est le temps de la pléthore et du choix qui ravit les amateurs et les clients qui cherchent toujours davantage des alternatives à la viande. En janvier ce sont surtout les champignons de culture

sous le chapeau



que l'on trouve sur les étals, comme les champignons de Paris bruns et blancs, les pleurotes et autres shiitakes. Mais on trouve également des chanterelles sauvages en provenance du Portugal.

Une fleur nommée hibiscus

Un autre produit, qui n'a d'ailleurs absolument rien à voir avec les champignons, a également beaucoup de succès à Hendschiken. Il s'agit de fleurs d'hibiscus sauvages proposées dans leur sirop. Il suffit de placer une fleur dans une coupe, d'y ajouter un peu de sirop et de

verser du mousseux, du Prosecco ou du champagne pour obtenir une boisson gustative très particulière.

Cette fleur au parfum fruité est également très belle et possède un goût inimitable de framboise, relevé par une note plus âcre de rhubarbe. Depuis peu, Migros Bâle offre, dans tous les plus grands magasins, cette merveille qui trouve une place de choix dans toutes les réceptions.

Texte et photos:

Priska M. Thomas Braun

Toutes les infos sur le site internet
www.dubno.ch



Mathias Kesseli est aujourd'hui responsable des achats dans l'entreprise créée par son père.

Hugo Dubno SA au fil des ans

L'entreprise a été fondée en 1947 par Hugo Dubno à Zurich. L'idée, qui aujourd'hui encore prévaut, était à l'époque de proposer des comestibles de toute première qualité.

En raison de sa taille actuelle, la société est aujourd'hui divisée en plusieurs secteurs. Elle propose divers assortiments qui vont des produits maison de la marque pour le commerce de détail aux articles spécialement créés pour

la restauration, en passant par des sélections spéciales pour les chefs étoilés.

Au fil des années, cet assortiment s'est agrandi pour atteindre sa diversité actuelle. Le contact étroit et personnel avec les fournisseurs du monde entier garantit des produits de tout premier choix en fonction des saisons. Pour la Hugo Dubno AG, durabilité rime avec responsabilité.



La fleur d'hibiscus en sirop donne une note élégante à tous les vins mousseux.