



Un Kfée-Restaurant  
unique en son genre

# Terre Ô Fées

Texte et photos : Jean Pastor

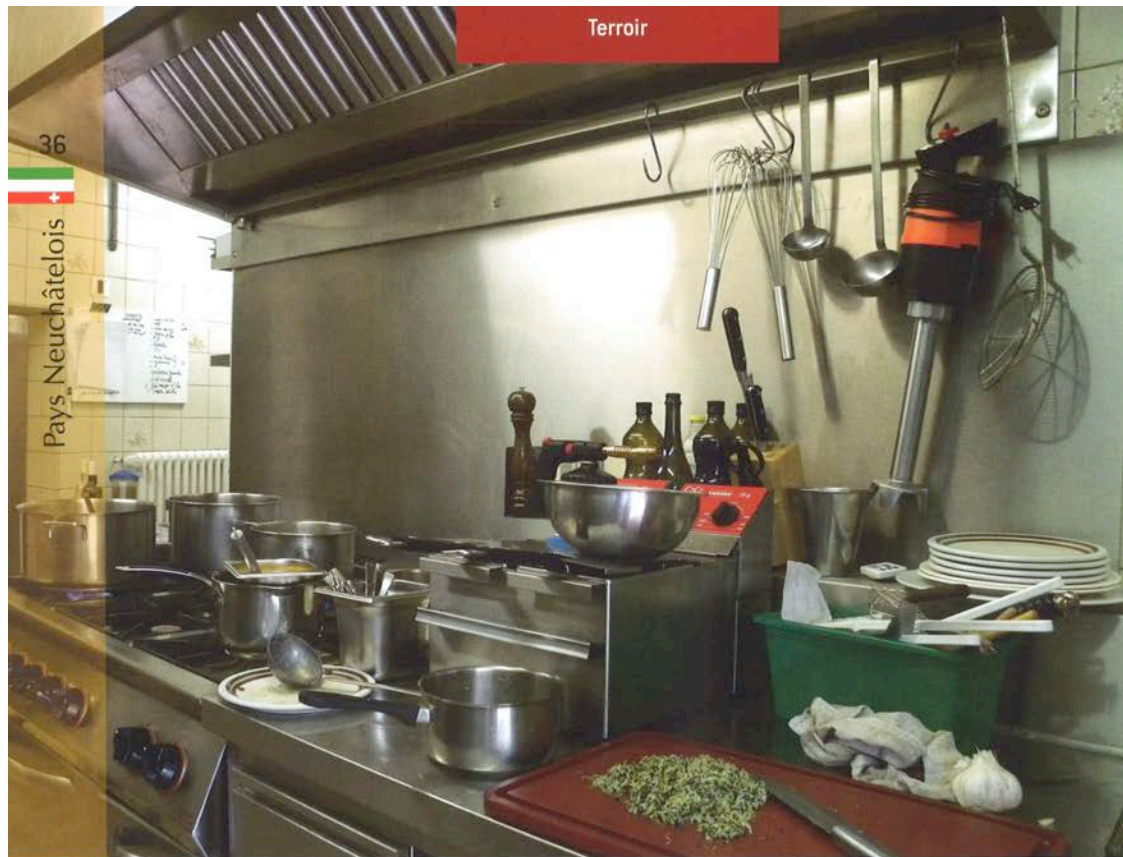
Au centre du petit village d'Engollon, à deux pas de l'église, une énorme ferme sombre impose par son architecture massive. C'est le territoire de la Terre Ô Fées, un Kfée-Restaurant unique en son genre. Vous connaissez La Côte-aux-Fées, La Fée Verte mais L'Antre des Fées est un concept novateur.

**E**n 2003, Bertrand Comtesse, agriculteur conventionnel, décide de changer de cap. Il fait la révérence aux bureaucrates bernois et ferme sa porte aux vendeurs d'engrais. L'agriculture se vit sur le terrain et l'agriculteur la vit dans ses

tripes. Elle ne peut pas être planifiée par des technocrates et des chimistes. Inspiré par la philosophie bouddhiste, celtique mais aussi amérindienne, il imagine un concept personnel : l'agriculture féérique pour ne pas dire biologique ou biodynamique.

Bertrand Comtesse est un lutin et sa fée s'appelle Sylvie. Un binôme qui depuis 2004 décide de construire un ensemble cohérent autour d'un héritage ancestral. Bertrand est l'heureux représentant de la sixième génération des Comtesse sur ces terres. Il sait





aujourd'hui préserver un patrimoine familial qui a traversé deux guerres mondiales et de nombreuses crises pétrolières et économiques. La récente ouverture du Kfée-Restaurant Terre Ô Fées prouve que Bertrand et Sylvie Comtesse ont le vent en poupe. La base de cet établissement a été créé il y a trente ans par le père de Bertrand lui aussi agriculteur qui déjà à l'époque pour diversifier son entreprise a restructuré son exploitation agricole. Il sacrifie alors son bétail en échange d'un café-restaurant, et réalise ainsi un rêve d'enfant.

#### Réaliser ses rêves et les vivre

Le restaurant est donc un aboutissement à l'ensemble. Après la boutique, la chambre d'hôte et les soins thérapeutiques, tous ces éléments reliés les uns aux autres permettent à Bertrand d'affirmer aujourd'hui: « voilà une dizaine d'années que je pratique l'agriculture féérique. Depuis, je vis personnellement et financièrement mieux qu'avant ». Bertrand et son épouse Sylvie ont rêvé de liens entre







les gens et la terre. Voici la naissance d'un restaurant qui réunit la nature, la région et ses habitants. Les céréales sont livrées par les récoltes féériques de Bertrand Comtesse à savoir le blé, l'épeautre, le sarrasin, les pommes-de-terre, les graines de lin. Ces produits permettent de confectionner des pâtes alimentaires, le pain « maison » mais aussi de l'huile. Le jardin potager en permaculture apporte les plantes aromatiques.

#### De la production à la distribution

Avec Maëlle Milesi (RH), Karine Monnier (Webmaster, attachée de presse) et Jean-Yves Bascle (Chef de cuisine) Bertrand et Sylvie Comtesse ont créé une société à responsabilité limitée dans laquelle tous sont actionnaires et donc directement intéressés aux allées de l'entreprise. Le Kfée-Restaurant est partagé en quatre zones adjacentes : l'air, l'eau, la terre, le feu. L'espace « air » est évidemment la terrasse. L'espace « eau » est le Kfée. Les espaces « feu » et « terre » sont deux salles à manger pouvant accueillir entre dix et vingt per-

sonnes chacune, idéalement pour des banquets, réceptions ou sorties d'entreprises. La décoration de ses espaces est sobre mais adéquate. Le juste ton est de rigueur. Les tables en chêne ont été réalisées sur mesure. Une généreuse terrasse végétalisée accueille jusqu'à 40 personnes.

Dans le jardin avant ou après le repas vous pouvez jouer au ping-pong ou aux échecs, selon vos envies intellectuelles ou sportives. Pas de minérales du marché, mais une kyrielle de sirops « maison » et de l'eau Viveau autrement dit de l'eau du robinet avec ou sans bulles mis en bouteille à demeure. Ceci dans le simple but de limiter les stocks et surtout les transports routiers.

#### Merlin l'enchanteur

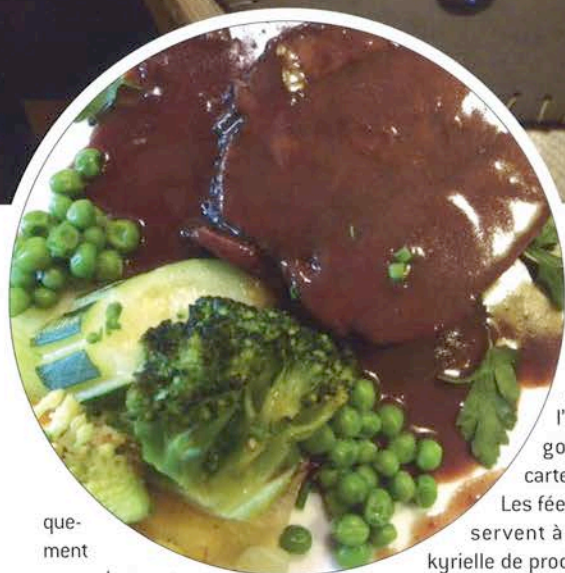
Dans un monde de fées et de lutins, Jean-Yves Bascle incarne le magicien. Charentais d'origine, il apprécie la bonne chaire et partage son savoir-faire. Depuis toujours, il aime cuisiner. Après un apprentissage de deux ans,

### Menu du jour

Salade de Saison  
et sa tarte épinards  
Côtelette de porc  
Riz, lentilles, légumes

il commence un parcours de perfectionnement qui l'emmène tout d'abord à parcourir l'héxagone. Ensuite, il s'expatrie en Irlande puis débarque à Verbier au restaurant de l'Hôtel du Golf. Il s'y plaît. Il y reste. Après un tour en Romandie, il croise le couple Comtesse qui l'invite à les rejoindre. Ensembles ils rencontrent leurs fournisseurs. Ils les choisissent en connaissance de cause. Toutes ces rencontres personnelles leur prennent du temps mais leur permettent d'établir une relation humaine. Ils ne cherchent pas uniquement à travailler avec des producteurs bio ou conventionnels mais dans tous les cas spécifi-





que-  
ment  
avec des pro-  
ducteurs qui s'engagent dans une  
démarche éthique, respectueuse et  
responsable.

#### À savourer sans modération

Le chef, Jean-Yves Bascle, propose à ses hôtes une cuisine traditionnelle mais naturelle où la redécouverte des saveurs de chaque produit est la priorité. Avec cette cuisine accessible, il propose une approche didactique et l'opportunité de découvrir des saveurs simples du terroir. Il cuisine des plats végétariens mais aussi sans gluten et même sans lactose selon les régimes diététiques de ses hôtes.

Il privilégie une cuisson à feu doux et sans matière grasse ajoutée. Avec lui, toute l'équipe du service a goûté les plats à la carte.

Les fées savent ce qu'elles servent à leurs clients. Une kyrielle de producteurs neuchâte-

lois s'affichent à l'entrée du restaurant, j'en mentionnerai quelques-uns tels que Progin Poissons à Hauterive; le jambon Pata Negra Jural, Alcalá Frères à Vaumarcus; Domaine de Saint-Sébastien, Kuntzer à Saint-Blaise ou les glaces Saveurs Marguerite de la famille Monnier à Dombresson, mais la liste est bien plus longue. Je vous laisse la découvrir lors de votre prochaine visite. [JP]

## Infos pratiques

Terre Ô Fées • Rue de l'Église 4 • 2063 Engollon  
Tél. 032 852 04 93 • [www.terreofees.ch](http://www.terreofees.ch)

- Ouvert jeudi, vendredi, samedi de 8 h 30 à 23 heures et le dimanche de 8 h 30 à 17 heures.
- De la carte actuelle, je retiendrai : Le carpaccio de bœuf, pot-au-feu à la citronnelle (Fr. 14.-). Le tournedos de porc confit poêlé aux 4 épices, escabèche de fenouil (Fr. 38.-).
- Pour le côté douceur, le mille-feuille glacé vanille, caramel au beurre salé, noisettes caramélisées (Fr. 14.-).
- L'assiette du jour est à Fr. 20.- et le menu pour les enfants à Fr. 15.-.
- Le dimanche un brunch est proposé pour la somme de Fr. 36.-.