

# On croque avec... Sabrina Carlos

**NEUCHÂTEL** La nouvelle présidente va animer, demain, la soirée d'élection de Miss Neuchâtel.

PAR ERIC.LECLUYSE@ARCINFO.CH



*Sabrina Carlos, en terrasse du restaurant O'terroirs de l'hôtel Beau-Rivage, à Neuchâtel. David Marchon*

C'est ici, au Beau-Rivage, que se réveillera, dimanche, la nouvelle

Miss Neuchâtel - Fête des vendanges. A l'endroit même où la belle histoire a commencé pour elle, puisque la sélection des finalistes, en février dernier, s'est tenue dans un salon du cinq-étoiles.

## Fan de tartares

Mais si Sabrina Carlos, toute nouvelle présidente du comité, nous a donné rendez-vous au restaurant de l'hôtel, baptisé O'terroirs, c'est aussi pour des raisons plus personnelles: «On est toujours très bien accueilli. J'aime venir en terrasse pour un verre et je suis fan des soirées tartares. Je mange de tout, mais je suis quand même très viande...»

Bien loin de l'habituel discours des brindilles des podiums qui ne jurent que par le quinoa et le chou kale, Sabrina Carlos confesse aussi son goût pour les plats typiques portugais au poulpe ou à la morue. Pourvu qu'il y ait de la bonne huile d'olive. «Du bon gras portugais», plaisante-t-elle.

Il faut dire qu'elle peut compter sur son compagnon, Joël Lourenço, pour veiller sur sa forme: ce coach sportif accompagne les finalistes jusqu'au jour J. «C'est comme ça que je l'ai rencontré, en 2016, quand j'étais candidate.»

Maman depuis quelques semaines d'une petite Lyana, elle animera la soirée d'élection de ce samedi 1er septembre au côté de Pascal Fauchet, animateur au centre commercial de La Maladière. Une première, à 27 ans, qui ne semble pas impressionner plus que cela la Chaux-de-Fonnière d'origine, installée depuis peu aux Hauts-Geneveys.

## Un menu très chargé

Avant et après le concours, elle doit aussi accompagner les jurés, coordonner la communication, faire le lien avec les partenaires et les sponsors... Un menu très chargé, qui la change du secteur dentaire où elle travaille comme assistante en prophylaxie.

L'aventure se poursuivra jusqu'à la Fête des vendanges, fin septembre, puisqu'elle accompagnera la nouvelle Miss, ses dauphines et Miss Photogénique (concours organisé par ArcInfo), qui y font plusieurs apparitions. Un rôle de chaperon qu'elle assume

avec le plus grand sérieux: «Comme il y a toujours une certaine euphorie lors de ces soirées, je veille sur elles pour qu'elles restent fraîches.»

«C'est important de faire attention un minimum... mais il faut aussi se faire plaisir», glisse-t-elle toutefois. Avant de commander un fondant au chocolat des plus gourmands, comme pour illustrer cette sage maxime.

## **Nous avons dégusté pour vous...**

- une rouelle de saumon et saint-jacques (entrée),
- un filet de colin snacké, pommes de terre et fenouil,
- un filet de bœuf et ses légumes,
- deux desserts (fondant au chocolat, abricot façon tatin),
- un verre de vermentino, deux cafés.

A deux personnes, nous avons déboursé 175 francs.