

L'édito

Par Anthony Picard

Vous connaissez ces fameux bonbons qui ramonent le crachoir et donnent bonne haleine! Désormais, ils sont prescrits avant d'appeler son ramoneur pour lui souffler dans les bronches. En cause, l'augmentation massive des tarifs qui fait suite à la décision de l'État d'abolir le cercle de jouissance du ramoneur et du même coup le tarif cantonal. Depuis le 1er juillet, libérée de tout asservissement territorial et de toute contrainte tarifaire, la profession caresse sa bourse en peau de hérisson. Certains maîtres-ramoneurs enfument leurs clients avec des factures qui explosent aussi sec que les taxes douanières américaines. Chez quelques fumistes. l'ancien tarif cantonal de CHF 84.a franchi la barre des cent balles.

Ramoneurs de gorge!

Comme ces 22 % d'augmentation ne suffisent pas à assouvir la cupidité de cette profession réputée « porte-bonheur », certains indépendants noircissent encore le costume en gonflant la taxe de base. Exemple, alors qu'hier les préparatifs prenaient 17 minutes, il en faut 5 de plus aujourd'hui, facturés au nouveau tarif. Pour éviter l'entubage, faites jouer la concurrence avant le ramonage.

Le Locle & les Brenets



La Sagne

Cent ans d'histoire en lumière sur les murs du musée

Restauration

2-3

La frontière grecque à quelques minutes de chez vous

Commerces

12

Arty Show veut réconcilier les habitants et leurs vitrines



Dans les régions polaires, un voile blanc est un phénomène optique atmosphérique qui rend toute visibilité nulle. Cette notion peut sans problème s'appliquer aux finances des communes des Montagnes neuchâteloises dont les budgets prévisionnels 2026 viennent d'être révélés. Si certains sont plutôt à la fête, comme au Cerneux-Péquignot et à La Chaux-du-Milieu, les autres sont plongés dans le négatif avec près de 6 millions de déficit envisagé à La Chaux-de-Fonds par exemple. Surtout, le flou économique actuel impose la prudence partout mais ne rime pas pour autant avec immobilisme. En témoignent les investissements importants prévus dans le Haut l'année prochaine. Détails et analyses en pages 9, 17 et 19.



Des siècles d'histoire projetés sur les murs du Musée de La Sagne

Par Kevin Vaucher

Le Musée de La Sagne est fortement liée à l'histoire de son village qui prend ses racines à la fin du XIII^e siècle un peu contre toute attente. Perché à plus de 1000 mètres d'altitude, au fond d'une vallée marécageuse, il semble d'abord peu accueillant. Le Seigneur de Valangin doit même dispenser le territoire de certaines taxes et redevances pour pousser quelques courageux et courageuses à s'y établir. Le week-end dernier, c'est l'ensemble des histoires autour de la naissance du village et de son musée qui ont été mises en lumière sur les murs du bâtiment pour fêter les 100 ans de son installation à la rue du Crêt.

La morale de cette histoire est belle : de la rudesse du climat de La Sagne (confirmée samedi soir passé avec une température proche des -15 degrés) a jailli une force économique incroyable. L'artisanat s'y développa pour occuper les longues soirées d'hiver. La dentelle, puis l'horlogerie, dont le commerce va fleurir à l'international, lui permettra une vie plus confortable et sereine.

Des années de bataille pour faire sortir de terre le Musée de La Sagne

À la fin du XIX^e siècle et au début du siècle suivant, La Sagne change drastiquement: télégraphe, téléphone et ligne ferroviaire relient le village au monde et intensifient son commerce. C'est dans ce contexte que se crée la Société d'Instruction Mutuelle (SIM) en 1876, désireuse de sauvegarder le passé du village. Un groupe de jeunes bagnards...euh de jeunes Sagnards crée petit à petit des collections muséales, dans l'idée de conserver les objets du «bon vieux temps» et d'instruire leur communauté.

D'abord contenues dans quelques armoires, les collections grandissent et la SIM montre le besoin de s'étendre dans un véritable musée dès les années 1880. Après des années de lutte pour la construction de locaux, une votation populaire débouche finalement sur le Musée de La Sagne, il y a maintenant 100 ans (1925). Laissé sous la poussière dans les années 1960. il retrouve de sa

Annonces





Le Ĉ | Vendredi 28 novembre 2025





superbe sous l'impulsion d'un nouveau groupe de locaux qui le rénove et fête sa réouverture en 1982.

100 ans fêtés en lumière... et en son à travers un superbe spectacle

Depuis 1982, le Musée de La Sagne est ouvert au public tous les 1er dimanches du mois et organise des expositions temporaires, conférences, manifestations et visites de groupe. «Aujourd'hui, c'est aussi en tant que Sagnarde moi-même que je m'occupe de ce petit trésor de patrimoine que je connais depuis mon enfance», dépose la conservatrice Esabeau Soguel. Depuis le 1^{er} novembre 2025 (et jusqu'à fin 2026), l'exposition temporaire est consacrée à cette riche histoire sous le thème «100 ans en lumière - Histoire du Musée de La Sagne». Dans ce cadre, un spectacle son & lumière a eu lieu ces 21 et 22 novembre.

«Une petite immersion dans la rudesse de notre vallée»

Une histoire passionnante qui a littéralement habité les murs du lieu, mettant en avant le village ainsi que cette petite pépite patrimoniale qu'est le Musée de La Sagne, fondé et animé par une communauté villageoise désireuse de s'instruire. Il est désormais sûr que la soirée glaciale de samedi restera dans les mémoires durant bien des années après s'être longuement installée dans nos mains sous forme de coriace débattue... Le spectacle valait bien ce léger désagrément. « On va dire que c'était une petite immersion dans la rudesse de notre vallée», rigolait Esabeau Soguel avant de partager sa satisfaction «d'avoir eu bien du monde tout le week-end. Ça fait vraiment plaisir que les gens se soient déplacés pour venir assister à ces projections et vivre un moment tous ensemble le temps de ces deux soirées.



Annonces





Ma commune à la Une

Le Ô est dans la Matinale RTN avec Raphael! Découvrez avec nous les richesses de notre région.

À écouter le lundi à 8 h 15 et à retrouver sur rtn.ch





Relever les manches pour avancer

La fin d'année rime toujours avec le périlleux exercice de l'annonce des budgets pour nos villes et villages. Pendant que certains annoncent fièrement des prévisions positives voire à l'équilibre, il est amusant de voir parfois avec quelle dextérité les mots sont employés pour qualifier des déficits à venir « d'encourageants», de « défis pour l'avenir» ou encore de « gage de stabilité dans un contexte difficile». Mais ne sovons pas trop critique et saluons plutôt l'envie d'investir intacte de nos communes. Une fois l'orage économique passé, il sera bien assez tôt pour observer si la météo financière des Montagnes repart vers le beau... (kva)



Que les yeux pour pleurer

Le climat est désormais aussi imprévisible que l'arrivée d'une fraction de seconde de soleil dans le bas du canton durant l'hiver. Blague à part. perdre 20 degrés en quelques jours a de quoi décontenancer même les plus professionnels d'entre nous. Je veux bien sûr parler des commerçants. Cherchant une combinaison chaude pour ma jeune petite fille en ce mois de novembre, j'ai eu la mauvaise... surprise de ne rien trouver de très chaud dans quelques magasins de nos Montagnes dont l'offre grouillait encore principalement de vêtements mi-saison. Coup de froid passager, je retenterai ma chance. (kva)



Pierre Monnard (avec la casquette) réalise un nouveau long-métrage suisse avec un budget de 5,3 millions. Salut Betty met à l'honneur Emmi Creola (Sarah Spale), inventrice

Quoi, Betty Bossi n'a jamais existé, on nous aurait menti?

Le réalisateur fribourgeois Pierre Monnard réalise un nouveau long-métrage intitulé Salut Betty (en version romande) sur la mythique figure helvétique de Betty Bossi qu'il va présenter au Cinéma Scala, ce dimanche, à 14 h 30. Pierre Monnard est le premier réalisateur suisse a avoir créé une série sur Netflix (Winter Palace) et diffusée dans le monde entier. Notre interview!

Par Augustin Pelot

D'où vous vient l'inspiration des différents films et séries que vous avez réalisés?

J'avais envie de parler de cette Suisse qu'on voit rarement au cinéma. Pour Platzspitzbaby, il n'y avait pas encore de films de fiction qui avaient été réalisés sur cette histoire de scène ouverte de la drogue en Suisse. Salut Betty, ça parle de l'un des rares mythes qui fédère toute la Suisse.

Parlez-nous un peu plus en détail de Salut Betty justement.

C'est une comédie qui raconte l'histoire d'Emmi Creola, cette femme qui travaille au sein d'une agence de publicité zurichoise au milieu des années 1950 et qui a inventé le personnage fictif de Betty Bossi. une figure incontournable de notre culture des deux côtés de la Sarine. Il y a toujours cette ambiguïté qui

persiste : a-t-elle réellement existé? Bien sûr qu'elle n'a pas existé car c'est un personnage de fiction. Mais j'ai l'impression qu'en chacun de nous, il y a un tout petit peu de Betty Bossi.

Comment êtes-vous tombé sur cette histoire?

Je viens d'une famille 100 % Betty Bossi. Ma grand-mère a cuisiné en suivant ces recettes, ma mère également et moi j'ai appris à cuisiner avec. Nous ne savions pas qui se cachait derrière cette marque et surtout comment ce personnage fictif avait été créé. Quand j'ai commencé à me renseigner sur Emmi Creola. j'ai été impressionné par la modernité de cette personne hors du commun qui vivait comme une femme de 2025 mais dans les années 1950.

Vous avez déjà collaboré avec Sarah Spale sur Platzspitzbaby, elle est l'actrice principale à l'affiche de ce nouveau long-métrage. avez-vous trouvé votre actrice fétiche?

Oui, nous pouvons dire ça. Après Platzspitzbaby, nous cherchions une nouvelle histoire sur laquelle collaborer. C'est pour ça que je réfléchissais à des personnages féminins et c'est comme ça que nous sommes tombés sur l'idée de faire un film autour de Betty Bossy.

Ce personnage féminin fort explique pourquoi un film sur les années 1950 résonne autant dans l'actualité?

Oui, Salut Betty raconte l'émancipation d'Emmi Creola qui travaillait dans le monde très masculin de la publicité. Nous la voyons se battre pour imposer ses idées dans ce monde macho et parallèlement, nous racontons comment elle réussit à conjuguer vie professionnelle, vie familiale et vie de couple. Cette fameuse rétrocité des rôles qui est un thème extrêmement actuel auquel nous sommes tous confrontés. Salut Betty, c'est une histoire des années 1950 qui aurait très bien pu se dérouler en 2025.

Annonces





La bonne adresse du Ô

La frontière grecque à une poignée de minutes de chez soi

Carte de visite

Qui: Aigaion (Égée)

Où: Daniel-Jeanrichard 25, 2400 Le Locle

Quoi: Restaurant grec La recommandation

du chef: Soutzoukakia Smyrneika



Heureux qui, comme Ulysse, a fait un si beau voyage... culinaire, on s'entend! Cap sur le berceau de notre civilisation: la Grèce! Le nom de l'enseigne «Aigaion» évoque immédiatement la mythologie et plus particulièrement l'olivier. Le voyage peut commencer.

Mais avant de voyager grâce aux assiettes du restaurant loclois, penchons-nous encore un instant sur son nom: Aigaion. En français, il renvoie à Égée, le célèbre roi d'Athènes. Son fils Thésée, parti tuer le Minotaure, oublia à son retour la consigne de son père : mettre des voiles blanches en cas de succès. noires en cas d'échec. En apercevant les voiles sombres, Égée crut que son fils avait péri. Éperdu de douleur, il se jeta alors de la falaise, donnant pour l'éternité son nom à la mer. Bon allez, ne cassons pas l'ambiance et profitons plutôt de la légendaire hospitalité grecque en entrant chez Ioannis et Areti Bilanakis.

Mousaka tzatziki, souvlaki...

Le duo nous accueille très chaleureusement. Après quelques secondes, notre regard est happé par la déco et les images des Cyclades, de Santorin et de l'atmosphère parfois bleutée de l'architecture crétoise. Une musique douce accompagne les arômes des spécialités helléniques. Dans un tel contexte, l'entrée est d'ores et déjà réussie. Mais que nous concoctentils de bon pour la suite? Aux fourneaux, Areti mijote des plats généreux et solaires : mousaka, tzatziki, assortiments de mezzés, feuilles de vignes et souvlaki côtoient poissons et fruits de mer. «Quand j'ai connu ma femme, j'ai pris 30 kilos. Quand on a ouvert l'enseigne, j'en ai perdu 20 », rigole Ioannis. C'est vrai que la restauration est un domaine si ce n'est difficile, au moins sportif.

Menus du jour à 18 francs

« Nos menus du jour, avec leurs entrées, sont à 18 francs. » Areti les compose quotidiennement « selon mes inspirations du moment». La cuisine ouverte témoigne de la qualité et des soins apportés à l'élaboration des assiettes. Pour accompagner ces mets raffinés et « maison », l'enseigne propose une belle sélection de vins grecs. À la fin du service, Ioannis évoque la démocratie suisse, si proche de celle d'Athènes à ses origines Il nous entraîne sur l'Acropole en citant Socrate, Platon et Aristote, le précepteur d'Alexandre le Grand. Il nous rappelle que notre langue porte l'empreinte du grec : alphabet (alpha et bêta), orthographe (ortho: juste, vrai), démocratie (dêmos: le peuple, et kratos: le pouvoir). «À travers ses mythes et ses mots, le grec que nous parlons sans le savoir, c'est le monde d'après que le passé nous donne à voir. », écrivait la philosophe Pascale Seys.

Aigaion nous offre plus qu'une expérience culinaire. Il nous emmène sur les traces d'une culture fondatrice, celle d'une déesse grecque: Europe. C'est ce mélange d'histoire, de bienveillance et de saveurs dépaysantes que l'on trouve

lorsque l'on franchit la «frontière grecque», au Locle, à une poignée de minutes de chez soi. Conseil : voyagez léger, il n'y a pas besoin de passeport pour y séjourner, si ce n'est le passeport gourmand peut-être...

Par Cédric Dupraz

Bon pour 1 apéritif

Avant la dégustation de vos mets helléniques, Aigaion vous offre un apéritif de bienvenue, sans alcool y compris bien sûr.

Pour en bénéficier, il
vous suffit de découper
ce bon et de le présenter à votre arrivée au
restaurant.

Bon appétit!

Annonce



Viteos Solutions

Stocker l'énergie solaire pour faire des économies

Ne tournons pas autour du pot de miel - bio évidemment lorsqu'on parle de production d'énergie solaire, votre principal allié sont les batteries de stockage. Il y a encore quelques années, réinjecter le surplus d'énergie de votre installation dans le réseau constituait une bonne façon d'amortir cet investissement. Aujourd'hui, la diminution du prix rétribué par kilowatt-heure (kWh) pousse vers l'option des batteries qui ont l'avantage de permettre d'utiliser l'énergie de vos panneaux quand vous en avez besoin. Ainsi, votre indépendance énergétique est améliorée et vos factures d'électricité sont allégées. C'est le bon plan du moment!

Par Kevin Vaucher

Lorsqu'on installe des panneaux solaires chez soi ou pour son entreprise, on a naturellement envie de ne dépendre plus que de notre propre énergie. Problème : le soleil brille parfois, pour ne pas dire souvent, lorsque vous ne vous trouvez pas chez vous. Et une fois que vous rentrez du travail, le soir, l'obscurité a déjà chassé l'astre lumineux au-dessus de vos têtes. « Il y a donc une partie d'énergie produite qu'on ne peut pas consommer en temps réel. C'est sur cette énergie qu'on agit avec nos batteries de stockage», développe Michaël Berset, directeur commercial de Viteos Solutions.

Installation rentabilisée en 5 à 10 ans

Ces batteries permettent de stocker l'énergie non consommée pour vous permettre de l'utiliser quand vous en avez besoin, par exemple lors des pics de consommation, quand le coût de l'électricité est le plus élevé sur le réseau. « Le but est d'améliorer l'indépendance énergétique de nos clients tout en leur offrant la possibilité de gérer leur consommation et donc, in fine, de faire des économies. » Cette solution de stockage existe depuis de longues années mais elle s'est démocratisée il y a peu seulement. «Leur prix a drastiquement diminué. Aujourd'hui, un privé rentabilise son investissement en 8 à 10 ans en moyenne alors qu'une entreprise le fait encore plus rapidement (5 à 7 ans), selon leur consommation.»

Entreprises: lisser les pics d'électricité qui coûtent cher

Pour ce qui est des entreprises, il y a un autre effet de levier très important pour agir positivement sur la facture d'électricité, en plus de faire du bien à l'environnement : « Les pics d'électricité sont ce qui coûte



le plus cher car ils mobilisent une très grosse puissance en très peu de temps, par exemple lorsque toutes les machines sont mises en marche en même temps. Avec ses batteries de stockage, Viteos Solutions arrive à lisser ces pics et diminuer (drastiquement) les surcoûts qui vont avec », explique Michaël Berset. Analyse des besoins, conseils, solutions sur mesure, planification, réalisation, suivi personnalisé et service après-vente sont garantis par Viteos Solutions.

Une énergie propre de toutes taxes et coût de transport

Pour comprendre le circuit de l'énergie, il faut voir le réseau comme une gigantesque autoroute à électrons. En utilisant cette autoroute, on paie forcément des taxes et le transport. «Lorsqu'on soutire son énergie sur le réseau, en simplifiant, on paie environ un tiers d'électricité, un tiers de taxes et un tiers de coût de transport. Utiliser sa propre installation solaire, avec stockage, permet de ne payer que le coût de l'électricité produite par les panneaux tant qu'il y a encore des électrons dans vos batteries. C'est donc un très bon moyen de rentabiliser votre investissement. » D'autant plus que certaines batteries sont évolutives et permettent de s'adapter à l'évolution des besoins de chacun, au cas par cas. C'est pas brillant comme système ça?

Viteos Solutions, c'est quoi?

Viteos Solutions, filiale de l'entreprise Viteos, ne produit pas d'électricité à proprement parler mais projette, réalise et suit vos installations. Elle est indépendante et active dans 3 secteurs historiques: les solutions énergétiques (dont font partie les batteries de stockage), les installations électriques et l'éclairage public et provisoire. Sur ce dernier point. Viteos Solutions se profile comme un acteur qui compte dans le domaine de l'éclairage des infrastructures sportives. Créée en début d'année, elle est à l'écoute des besoins tant des particuliers que des professionnels avec des solutions personnalisées, une expérience certifiée et de proximité.

Par Kevin Vaucher

Martin Geser, vous êtes arrivé à la tête de l'entreprise en 2020, juste avant le Covid. Et maintenant, vous voilà face à un énorme sinistre presque imprévisible avec Festi'neuch. Vous avez le goût du risque?

(Il rigole). En général, un assureur tente plutôt de se prémunir contre les risques. Mais il est vrai que je n'avais pas vu venir le Covid quelques jours à peine après mon entrée en fonction. Du jour au lendemain quasiment, le pays tout entier a été plongé dans un «lockdown» et beaucoup d'assurés nous ont contactés en même temps. Quelque 200 entreprises étaient couvertes pour le risque «épidémie».

Elles avaient toutes anticipé une épidémie mondiale?

Non, pas du tout. À la base, cette assurance couvrait plutôt une épidémie du genre bactéries ou cafards dans les cuisines d'un restaurant par exemple. Mais il a bien fallu faire face. Nous avons finalement trouvé des solutions pour tout le monde, d'entente avec l'association professionnelle GastroSuisse.

Être patron d'assurance, c'est se demander sans cesse qu'est-ce qui va encore nous arriver sur le coin de la tête?

Il y a un peu de ça (rires). Vous savez, je n'aime pas forcément la routine et j'ai coutume de dire qu'aucune journée ne se ressemble dans notre domaine. Je suis donc très heureux de faire ce que je fais après avoir notamment travaillé chez Alpina Assurances et chez Swica, organisation de Santé. C'est un monde de défis et j'aime ça!

Même celui imposé par Donald Trump avec ses droits de douane?

Le principal est toujours de tenter de trouver des solutions. Certes, nos clients horlogers sont inquiets mais il faut rester optimiste. En analysant calmement les choses, on s'aperçoit que ce sont seulement 4 % des produits exportés qui sont concernés par ses droits de douane. Ce n'est pas à nous de broyer du noir, on doit plutôt donner le sourire.

Du coup, vous n'avez peur de rien?

C'est exactement ça!

Vous avez quand même des préoccupations peut-être?

Celle de toujours avancer. TSM est un petit acteur face aux grands assureurs de ce monde. Stagner,



Publireportage – TSM

La « petite assurance » qui agit comme une grande!

TSM est une compagnie d'assurance active depuis 1921. Vous ne la connaissez pas ? C'est peut-être parce qu'elle fait bien son travail ! Comme ce fut le cas en juin dernier avec la tempête qui a balayé Festi'neuch. Les organisateurs ont été intégralement indemnisés par TSM qui a déboursé pas moins de 600 000 francs. Spécialisée dans les assurances de niche, l'entreprise chaux-de-fonnière est dirigée par Martin Geser. Il nous parle avec franchise d'une activité pas comme les autres...

c'est déjà régresser. On se doit de réfléchir à l'avenir et trouver les secteurs non saturés sur lesquels miser. Notre maître mot est la réflexion. Notre politique est d'aller là où les autres ne s'aventurent pas.

C'est si simple que ça?

Évidemment non! Il faut investir tout en gérant les risques. Il faut prendre en compte les avancées technologiques dans notre façon de travailler sans perdre la proximité avec nos clients. C'est une recherche d'équilibre constante.

En gros, un bon assureur sait assurer ses arrières?

Je dirais qu'il faut trouver des solutions pour son entreprise et surtout pour les autres (ses clients), tout en s'adaptant à l'air du temps.

Est-ce que c'est une machine qui répond lorsque l'on contacte TSM par exemple?

Non car on est attaché à l'aspect humain, même si une partie du processus est automatisée. On doit aussi être à l'écoute de nos clients. Dans le cadre de notre assurance Assistance, nous sommes atteignables 24 h sur 24 h et 7 jours sur 7, y compris le week-end.

Je vois, c'est ce fameux équilibre à trouver. Parfois, vous le trouvez grâce à des partenaires, non?

Tout à fait. On peut parler de notre partenariat avec Visana pour les assurances de véhicules à moteur. Visana propose l'assurance en son nom et nous sommes le porteur de risque.

Vous touchez aussi à l'assurance à la personne. Il y a 10 ans, vous rachetiez Inter Partner Assistance qui couvre les risques liés à des déplacements à l'étranger. C'est porteur pour vous?

Disons que c'est un service dont nous sommes très fiers. Nous sommes capables d'agir en tout temps à l'autre bout du monde. Nous venons de rapatrier une Allemande, un samedi soir, depuis l'Afrique noire. TSM organise tout jusqu'à la porte d'entrée de l'avion de retour. Dans ce monde politiquement instable, cette rapidité et cette efficacité d'action sont primordiales.

Et vous, êtes-vous un homme bien assuré?

Eh bien oui, je suis le cordonnier bien chaussé (rires). Je suis même assuré 3 fois pour certains risques.



OFFRE DE L'AVENT

2 > 6
décembre

15%

Sur tous les oreillers Tempur et Technogel

9 > 13
décembre

15%

Sur tous les sommiers

16 > 24
décembre

15%

Sur tout le linge de lit Schlossberg et Christian Fischbacher



lamaisondudormir.ch



La Vallée tente de réchauffer les budgets 2026!

C'est la période! Les communes des Montagnes neuchâteloises présentent actuellement leurs budgets aux Conseils généraux. Un petit tour dans la vallée de La Brévine nous permet de voir qu'ils sont plutôt tournés vers le beau (bénéfice ou à l'équilibre). La situation est néanmoins « préoccupante » du côté de La Brévine.

Pour La Chaux-du-Milieu, le budget se monte à 2,2 millions avec un bénéfice prévu de 68 000 francs. Pour Philippe Raval, président de l'exécutif, « ce résultat positif est quasi historique! Il s'explique en grande partie par la réforme cantonale de l'IPM (réd. : Impôt des personnes morales), avec un apport de 110 000 francs supplémentaires. » Les investissements prévoient la réfection du toit du temple pour 125 000 francs, une nouvelle

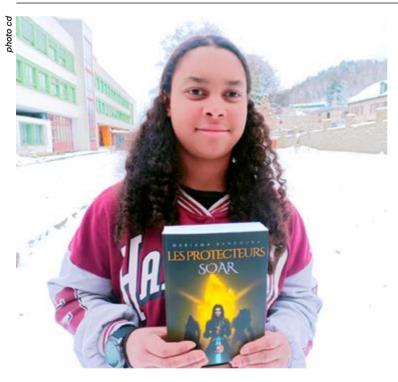
chaudière et des conduites capables d'alimenter 7 bâtiments (variante à plusieurs centaines de milliers de francs) au niveau du chauffage à distance et 50 000 francs sont budgétisés pour le goudronnage du quartier de l'Ermite.

Pose de ralentisseurs aux entrées de La Brévine

Du côté de La Brévine, le budget de 3 millions projette un déficit de 175 000 francs. Pour sa présidente Muriel Jeanneret, « même și ce budget est prudent, il reste préoccupant. Nous sommes à la recherche d'économies, notamment par le biais d'une digitalisation et d'une numérisation de certaines prestations.» Côté investissements, la pose de ralentisseurs est prévue aux entrées du village. Enfin, pour le Cerneux-Péquignot, le budget de 1,26 million affiche des comptes à l'équilibre (+4000 francs). Anne-Laurence Quadranti, présidente de commune, se dit satisfaite de ce résultat. Côté investissements, plusieurs tronçons routiers bénéficieront notamment d'une rénovation.

À noter que les budgets seront avalisés - avec ou sans modifications - le 8 décembre à La Chauxdu-Milieu et au Cerneux-Péquignot et en date du 11 décembre pour La Brévine et Le Locle.

Par Cédric Dupraz



Une Brenassière « fantastique » publie son 1er roman

À 15 ans, la jeune Brenassière Mariama Bangoura publie son premier roman fantastique: Les Protecteurs - Soar! C'est à la suite d'un « déracinement » de sa terre natale qu'elle a commencé à élaborer cet univers fantastique. Pour mieux se rapprocher d'elle?

Un univers enchanteur où se côtoient forêts magiques, loups-garous et créatures mythiques, c'est aussi cela l'imagination débordante de la jeune Mariama Bangoura! Dans son monde, cinq adolescents doivent surmonter des épreuves, bouleversant leurs certitudes et leurs croyances pour empêcher le Maître des Ombres de plonger l'humanité dans l'obscurité. Cette histoire captivante est le fruit d'une jeune écrivaine des Montagnes au cerveau prolifique. Humble et réservée, ayant dévoré Harry Potter lorsqu'elle était petite, son goût pour l'écriture a germé au fil de son parcours. Née à Vevey,

Mariama arrive avec sa maman et son demi-frère aux Brenets en 2021: « Nous y sommes venus par nécessité financière, mais aussi parce que ma maman connaissait cette magnifique région.»

Par Cédric Dupraz

«Cette solitude m'a permis de créer un monde intérieur»

De ce déménagement est né une solitude dans laquelle elle a creusé sa créativité : « Les débuts étaient un peu difficiles parce que je ne connaissais personne. Cette solitude m'a permis de créer un monde intérieur... fantastique. » Écrivant plus de 4 heures par jour durant ses vacances, Mariama l'avoue:

«Le personnage de Roxy m'est très proche. Celui de Léo aussi (en référence à son meilleur ami). » À travers cette histoire imaginaire, la Brenassière dévoile une traversée profondément humaine : comprendre sa vie, ses interactions avec autrui, « être maître des secrets »... Et les garder ou les révéler. Elle rédige actuellement le troisième tome, le deuxième étant déjà en correction. Sportive et passionnée d'informatique, l'élève du cercle scolaire du Locle sait, comme le révèle son livre, qu'il faut appréhender, apprendre et maîtriser ses pouvoirs pour sauver l'humanité. À méditer sans doute!



TOUS LES WE DE DÉC.

Marché de Noël Refuge Reptiles-Reptilien Envers 39

6-7 DÉC.

Marché de Noël de La Bourdonnière Girardet 14

13 – 14 DÉC.

Marché de Noël de la Brasserie Grande-Rue 34

12 – 14 DÉC.

Marché de Noël de l'Ancienne Poste Marie-Anne-Calame 5 6-7 DÉC.

Marché de Noël des Brenets Salle de Spectacle

5 – 6 DÉC.

Visite du St-Nicolas 6 déc : Parvis de l'Hôtel de Ville 5 déc : Temple Les Brenets

13 – 14 DÉC.

Marché de Noël de la Jaluse Jaluse 1

12 – 15 DÉC.

Noël à la Biblio Bibliothèque de la Ville

25 DÉCEMBRE

Noël-Ô-Locle, Paroiscentre Repas convivial et chaud à midi

Le Locle & les Brenets



L'édito

Un Centre Ville à repenser!

Les travaux du tunnel de contournement progressent rapidement, et il est désormais temps de préparer l'avenir du centre ville, qui verra son trafic considérablement réduit d'ici 2033. Pour y parvenir, la Confédération impose une réduction d'environ 60 % du trafic en zone urbaine.

Un crédit a récemment été approuvé par le Conseil général. Il financera un mandat d'étude parallèle (MEP) visant à redéfinir les espaces, la circulation, et surtout à requalifier le cœur historique de notre ville, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Conformément au programme de législature 2024-2028, nous sommes convaincus que la réussite de ce projet repose sur l'implication des acteurs locaux: commerçants, habitants et usagers du centre ville. Dès 2026, une démarche participative permettra d'identifier les besoins et les potentiels, encadrée par des professionnels, soutenue par une étude socio-économique. L'objectif? Faire émerger les priorités de chacun pour façonner ensemble l'avenir du centre ville.

Le Conseil communal se réiouit de vous associer pleinement à cette réflexion en 2026. Ensemble, nous élaborerons une stratégie ambitieuse pour valoriser le patrimoine et le dynamisme de notre ville.

Par Le Conseil communal

Prochaine parution Vendredi 19.12.2025

Un sapin Douglas pour les naissances: une tradition qui unit les familles et la forêt



Imaginez une matinée d'automne dans la forêt du Communal: les feuilles dorées qui craquent sous les pas, des éclats de rire d'enfants, des parents émus et un jeune sapin Douglas qui attend sagement son nouveau rôle. Bienvenue à la cérémonie annuelle de plantation! Un moment privilégié où les familles locloises célèbrent l'arrivée des bébés nés en 2024 en leur offrant un arbre pour grandir ensemble.

Un arbre, un prénom, une histoire à écrire

Au cœur de la célébration, un sapin Douglas a été planté en l'honneur des nouveau-nés. Chaque famille a pu faire graver le prénom de son enfant sur une petite plaquette en bois, fixée près de l'arbre. Ce conifère, choisi pour sa robustesse et sa longévité, deviendra un symbole de croissance et de résilience, accompagnant les enfants tout au long de leur vie.

Madame Sarah Favre, Conseillère communale, a souligné l'importance de cette tradition : « Planter un arbre pour chaque naissance, c'est bien plus qu'un geste symbolique. Devenu un rendez-vous incontournable pour les jeunes parents, cet événement incarne ce qui nous rassemble: l'attachement à notre territoire, la transmission entre générations et une vision d'avenir pour notre communauté. »

Une matinée de partage et de convivialité

Après la plantation, les familles ont partagé une tresse géante, du chocolat chaud et des boissons dans une ambiance chaleureuse et festive. Les enfants, ravis, ont pu toucher leur arbre, ajouter un peu de terre à son pied et imaginer son évolution au fil des années. Les rires, les échanges et les sourires ont fait de cette journée un moment magique, mêlant fierté, émotion et convivialité.

Un engagement pour l'avenir

Cette initiative, renouvelée chaque année, s'inscrit dans une démarche plus large de la Ville du Locle pour promouvoir la biodiversité et sensibiliser les citoyens à l'écologie. Le sapin Douglas, avec sa capacité à capter le CO2 et à offrir un habitat pour la faune locale, est un choix idéal pour perpétuer cette tradition. Un grand merci à l'équipe du Service forestier et à toutes les familles présentes pour avoir fait de cette matinée un moment inoubliable, confirmant le succès et la pérennité de cet événement.

«Un arbre, une vie, une communauté» — telle est la devise de cette belle tradition locloise, qui continue de rassembler et d'inspirer.

Par le Bureau promotionnel et culturel de la ville du Locle

Dix ans déjà que l'Arty Show a été semé dans la Métropole horlogère!

Lorsqu'on dit qu'ils ont mis le nez aux fenêtres, on parle des artichauts bien sûr! Ou plutôt de l'Arty Show, autrement plus attirant que la plante au goût hasardeux. Arty Show est un concept qui se donne pour mission d'animer les rues de La Chaux-de-Fonds durant un mois. Comment? À travers la transformation de 20 vitrines de commercants en «galeries d'art temporaires». Une fois prises en main par 20 artistes différents, ces vitrines s'apparentent à un musée itinérant qui permet de flâner, découvrir la ville ou faire du shopping autrement.

Par Kevin Vaucher

Cette année, c'est la dixième fois que l'art se consomme sous forme de vitrines dans la Métropole horlogère. Si Andy Warhol affirmait que « faire du commerce est la plus belle forme d'art », alors on peut probablement dire que faire de l'art dans des espaces marchands est la plus originale façon de consommer. « L'événement célèbre cette frontière perméable entre consommation et contemplation. La vitrine est repensée comme un véritable laboratoire artistique et un terrain d'expérimentations où se testent formes, couleurs et récits », esquisse Emeline Fichot.

Des parcours commentés tous les samedis

Une, deux, trois... Il ne se passe généralement pas plus de 3 secondes pour que quelque chose vous fasse l'effet « wow ». Vous ne l'avez pas eu devant cette vitrine? Pas grave, allez à la suivante et vous aurez une nouvelle chance de le déclencher! Chacun peut parcourir librement le circuit à tout moment grâce au plan disponible sur place ou en ligne. L'inauguration a eu

lieu le vendredi 21 novembre. L'événement se déroule jusqu'au 20 décembre avec des parcours commentés tous les samedis (14 h, réservation sur le site Internet arty-show.ch). Ces parcours permettront d'entrer plus en profondeur dans l'univers des créateurs et des lieux qui les accueillent.

Retour aux origines de la promenade dominicale

Parmi les objectifs de l'événement, on trouve cette envie acharnée de faire vivre le centre-ville « comme à la Belle Époque»: «La genèse du projet s'ancre dans la mémoire collective: celle des promenades dominicales sur le Pod, où l'on venait se laisser séduire par l'art de la présentation des vitrines. Arty Show réactive cette tradition en proposant des vitrines singulières, loin de la standardisation mondiale où toutes finissent par se ressembler. Ici, chaque vitrine devient une œuvre, un espace de rencontre et de réappropriation de la ville.»

Retrouvez plus de photos sur nos comptes Facebook et Instagram





La culture des «Arty Show» pousse bien!

Créé en 2016 à La Chaux-de-Fonds par Emeline Fichot, Arty Show s'est rapidement déployé dans plusieurs villes suisses. En 2025, Davos et Zurich ont accueilli leur première édition, confirmant l'attrait du concept et sa capacité à s'adapter à des contextes urbains variés. «L'idée est née de l'envie de sortir l'art des lieux traditionnels pour l'inscrire dans le quotidien et rendre la ville plus vivante», décrit son initiatrice. Et si vous vous demandez pourquoi avoir choisi un nom qui fait référence à l'artichaut, la réponse coule presque autant de source dans la bouche d'Emeline Fichot: Arty signifie avant-garde artistique et Show évoque la mise en lumière. C'est aussi un clin d'œil à la symbolique de l'artichaut. Sa structure colle à la suite de Fibonaci (ndlr: une règle mathématique), liée au nombre d'or qui est un principe fondamental dans l'art, l'harmonie et la composition. Et en plus... c'est très bon!













Par Kevin Vaucher

Aussitôt la porte de la boulangerie-pâtisserie poussée, les bonnes odeurs nous excitent les papilles gustatives. Pas de doute, on a eu du flair en venant rencontrer Sébastien Hebert et son épouse Annalou. « Cette année, on prépare vraiment du lourd pour les fêtes », lance le patron, toujours à fond. En plus des pains, des viennoiseries et des pâtisseries habituelles, le commerce de la rue Numa-Droz taille déjà ses bûches de Noël (saveurs truffe, framboise, passion...), façonne ses biscuits de saison et commence à travailler son chocolat. «Le sprint est lancé », plaisante Sébastien.

Un service traiteur: la bonne formule!

« Cette année, on va innover avec une bûche au praliné maison. » Ici, pas la peine de demander, tout est fait maison et à la dernière minute, parfois durant la nuit, pour que tout soit prêt et frais au moment de la vente ou de la livraison. « Notre force est de proposer un service traiteur selon différentes formules en fonction du nombre de personnes (de 2 à 100 et même davantage) et des envies. Il y a des mini-croissants, des mini-quiches, des mini-canapés des mini-délices et plein d'autres possibilités, dont des pains surprises. » Qui, eux, ne sont pas minis mais bien garnis. Des plateaux apéritifs modulables avec fromage, viande séchée, Boulangerie-pâtisserie Hebert

Sébastien Hebert : le globetrotteur des bonnes choses

Le paradoxe de la boulangerie-pâtisserie Hebert est d'être l'une des boulangeries de La Chauxde-Fonds qui voit le plus de trafic défiler (Numa-Droz 112) mais aussi d'être l'une des moins accessibles sauf en mettant deux roues sur le trottoir. Pourtant, les clients y affluent pour profiter des produits intégralement «faits maison» et de son service traiteur. Patron des lieux depuis 6 ans, Sébastien Hebert s'est formé auprès des plus grands chefs à travers le monde, passant notamment 17 ans aux États-Unis.

jambon, roastbeef et autres assortiments font aussi partie de l'offre de la famille Hebert.

700 gâteaux de mariage préparés en une journée à Las Vegas

«Comme un vrai traiteur, on peut venir chez vous, en embarquant même du vin neuchâtelois et des machines pour faire le café. » Les grandes quantités n'effraient pas le moins du monde ce « globetrotteur des bonnes choses » qui a notamment préparé 700 gâteaux de mariage en une seule journée avec son équipe lorsqu'il exerçait son art à Las Vegas: «Je me souviens que c'était le 7.7.2007 (7 juillet 2007). Comme c'est une date facilement mémorisable, les jeunes couples se sont rués dans les chapelles de Vegas pour s'en souvenir plus facilement», se remémore-t-il. Avant de poser bagage à La Chaux-de-Fonds, en 2019, l'homme a d'abord été chef chez Manor avant de parcourir le monde grâce à ses compétences professionnelles.

Instructeur pâtissier du côté de Hong Kong

« J'ai vécu 17 ans aux États-Unis et je suis également passé par le Vietnam, la Thaïlande, la Chine, Macao ou encore Hong Kong où j'étais instructeur pâtissier. Les pays asiatiques aiment bien la pâtisserie européenne mais ils manquent cruellement de chefs capables de la faire. Mon rôle était de former les locaux à ce type de pâtisserie. » Là-bas, le rythme quotidien était bien différent de chez nous : «Il n'est pas rare de travailler 16

heures par jour. » Durant toutes ces années à l'étranger, Sébastien a eu la chance de se former avec les meilleurs chefs comme Jean-Philippe Maury (champion du monde de pâtisserie en 2002) et... de rencontrer sa future femme.

Formés aux côtés des meilleurs

Tels l'eau et la farine, Sébastien et Annalou s'associent parfaitement professionnellement: « Ma femme a travaillé dans le management d'hôtels et de restaurants et elle a aussi eu la chance d'apprendre avec les plus doués de leurs domaines comme le cuisinier suisse Hans Egli.» Du lourd qu'il disait! Et pour le vérifier, cela vaut bien quelques foulées si vous ne voulez pas « mettre deux roues sur le trottoir », non?

Théâtre



Frantz

Frantz mène une vie banale, sans relief ni remous jusqu'au décès tragique de son père. Cela va bouleverser son petit train-train quotidien. Le personnage interprété par Paul Ménage va se plonger dans des réflexions profondes sur le sens de son existence, sur lui-même et sa finalité sur terre. Un spectacle écrit et mis en scène par Marc Granier qui mêle bruitages, mime et texte. Une pièce touchante qui parle à tout le monde.

Ven. 28 nov. à 20h30
Casino Grange Delux
Plus d'infos sur: grange-casino.ch

Cinéma



Put Your Soul on Your Hand and Walk

À l'heure où les frappes israéliennes continuent de tuer les civils de Gaza, Action Palestine Neuchâtel collabore avec l'ABC pour diffuser des films qui montrent les Palestiniens et leur quotidien sous les bombes. Ce long-métrage suit les échanges téléphoniques entre la réalisatrice irannienne Sepideh Farsi et Fatem Hassona, photographe et résistante qui documentait le génocide jusqu'à sa mort dans un bombardement.

Sam. 29 nov. à 18h15 ABC

Plus d'infos sur : www.abc-culture.ch

Musique



Chaminda Sound System

Une soirée dans la salle du bas qui s'inscrit dans le nouveau concept de Bikini Bottom, des soirées avec des jeunes artistes locaux. Ce samedi soir, c'est Chaminda, un trio de jeunes fascinés par le reggae et la culture soundsystem. Ils font de la musique consciente qui dénonce tout en colportant un message d'unité. Originaires de Fribourg, ils construiront leur système son et feront trembler les murs avec des ondes positives et dansantes.

Sam. 29 nov. à 22h

Bikini Test

Plus d'infos sur : www.bikinitest.ch

Musique



Chicuelo & Marco Mezquida

Le pianiste Marco Mezquida et le guitariste Chicuelo accompagnés par le percussionniste Paco de Mode proposent une musique originale qui fusionne deux genres: Flamenco et Jazz. Les musiciens catalans ont déjà enregistrés trois disques en dix ans d'activités et passe par La Chaux-de-Fonds pour un concert d'exception. Leur trio fera trembler les parois de la salle de musique avec leurs improvisations endiablées.

Dim. 30 nov. à 17h15

Heure bleue

Plus d'infos sur : culturoscope.ch

La Chaux-de-Fonds

28.11.25 Smala & studio | Infos sur www.chaux-de-fonds.ch | 17h30

28.11.25 Des bébés à la biblio ! | Bibliothèque des jeunes | 9h

28.11.25 One shot impro | Entourloop Bar | 20h30

29.11.25 Portes ouvertes d'ateliers Progrès 88, Château 53, L'Atelière | 14h

29.11.25 Journée du timbre,
Tibrophilia | Restaurant Dolce Vita | 9h30

29.11.25 Les apéros contes | Entourloop Bar | 18h30

29.11.25 *Histoires du soir* | Bibliothèque des jeunes – Ronde | 17h

29.11.25 Chaminda Sound System | Bikini Test | 22h

30.11.25 Tresse géante ! | Muzoo | 10h

30.11.25 Visite commentée des expos temporaires (pour les membres de la SAMBA) | MBA | 11h15

30.11.25 Chicuelo & Marco

Mezguida | L'Heure bleue | 17h15

02.12.25 #Les conflits sociaux autour de la transition, Pierre Charbonnier | Club 44 | 20h15

02.12.25 Les droits humain face aux défis du XXI^e siècle | UniNE, u3a Aula du CPNE | 14h15

02.12.25 Smala & studio | Infos sur www.chaux-de-fonds.ch | 15h30

03.12.25 Les conférences de la SNSN au muséum de Neuchâtel | Muzoo | 19h15

03.12.25 Animations de quartier | Infos sur www.chaux-de-fonds.ch | 14h

03.12.25 *Mercredivertissement* | Infos sur www.chaux-de-fonds.ch | 14h

03.12.25 *Cyberthe* | plus d'infos : 032 967 64 90 | CIFOM | 14h

27 au 30.11.25 Une utopie un peu merdique | ABC | 19h, 20h30, 18h 03 & 05.12.25 Nous vivrons heureux:ses | ABC | 19h. 20h30

→ 30.11.25 Marchez sans croiser les

→ 30.11.25 Expo de Salvatore Russo «La douceur qui naît de la pierre» | Atelier 56

→ 20.12.25 Arty Show, l'art en vitrine
Place du marché

→ 31.12.25 À la femtoseconde près ! | MIH

→ 04.01.26 76° Biennale d'art contemporain MBA

→ 04.01.26 Le Père Noël se fait la malle expo MPA

→ 18.01.26 Dimitra Charamandas. Aphe | MBA

→ 22.01.26 Yves Velan (1925-2017), le parti prix de la littérature | Bibliothèque de la ville

→ 15.02.26 Plumes, Poils, Paul | Muzoo

→ 01.03.26 Météo du jour, météo toujours | MPA

Le Locle

28.11.25 Frantz | Grange Delux | 20h30

29.11.25 Hommage aux

papilles | Bibliothèque des jeunes | 14h

29.11.25 Journée africaine | Maison de paroisse | 14h

29.11.25 *Journée anniversaire 50 + 1* Magasins du Monde | 9h

29.11.25 Match au loto, Mission catholique italienne | Paroicentre | 20h

02.12.25 5° mardi jazz au Locle ! | Cellier de Marianne | 20h30

04.12.25 Clair Méchin - Ma vulve et mon uku | Casino | 20h30

→ 22.03.26 L'Exploratoire | chaque dimanche | Ancienne Poste

→ 29.03.26 Open Sunday Le Locle | Salle de sports des Jeanneret

→ 04.04.26 *Midnight Le Locle* | Salle de sports des Jeanneret





Mes intuitions font partie de moi depuis mon enfance. Conseil avisé et sincère.

Tél. 0901 000 045 CHF 2.- / min 1 petite annonce dans le Ĉ dès CHF 20.–

Faites le savoir Ô et fort dans Le Ô!

→ info@le-o.ch 032 913 90 00

Éditeur: StarMedia SA Tirage: 27593 ex. Directeur: Anthony Picard Rédacteur en chef: Kevin Vaucher Chef de vente: Stéphane Vouilloz Mise en pages: Sophie Gagnebin Correction: Aline Steiner
Impression: CIR, 1870 Monthey
Distribution: Le vendredi par Le BAN SA

Papier: 100 % recyclé CH71 8080 8009 6180 2499 9 Banque Raiffeisen

Par Kevin Vaucher

Si on parle d'appartement, c'est que cette mine de vins et de spiritueux se trouve dans un ancien appartement, à la rue de l'Helvétie 27 (La Chaux-de-Fonds). Mais pas un appartement comme un autre, non! À l'intérieur, ça ne sent pas l'alcool mais le savoir et les connaissances. « Vous avez vu l'offre énorme qu'il y a Aux goûts d'Angèle? Il y a des vins d'ici bien entendu mais aussi de l'étranger (France, Italie, Espagne...) et du rhum de plusieurs pays différents. Même du japonais», détaille l'ancien patron Yves Degoumois. En bon professionnel consciencieux, le jeune retraité admet sans peine les avoir tous testés, « sans exception ». avant de les proposer à la vente.

Des «bibliothèques à vins» et un lieu de connaissances unique

Sa cadette Angélique Bamri reconnaît malicieusement quant à elle qu'elle n'a pas encore eu le temps « d'être aussi à jour sur le test des produits ». Et pour cause, l'ancienne tenancière du restaurant Chevrolet 50 lui a succédé il v a 3 mois seulement. «J'ai toujours eu un attrait pour le vin. Mon papa possédait une cave personnelle très bien fournie, je suis donc allée à bonne école » sourit celle qui a mis le tablier de serveuse à l'âge de 14 ans déjà. La retrouver là, dans ce magasin de vins et spiritueux aux connaissances si particulières n'est pas vraiment une surprise. « Ici, vous ne trouverez pas l'assortiment que l'on trouve en grande surface», rigole Yves Degoumois tout en tournant la manivelle d'énormes « bibliothèques à vins », au sous-sol du bâtiment pour nous en mettre plein les yeux sur la très large gamme proposée Aux gouts d'Angèle.

À l'origine des fameux thés rhum de la patinoire des Mélèzes

Angélique Bamri peut encore compter sur le coup de main de l'ancien tenancier dont elle a naturellement repris le carnet de clients. Reste que ce domaine est très concurrentiel et que la priorité sera désormais d'élargir encore son réseau : «Je pense que les restaurants seront tout heureux de jouer la carte locale avec un grossiste chaux-de-fonnier qui livre du lundi au samedi et s'adapte à toutes leurs demandes. Je suis en faveur de synergies fortes entre les acteurs de l'économie de proximité. » De telles collaborations existent déjà comme avec le HC La Chaux-de-Fonds par exemple. Le rhum des fameux thés rhum (ou plutôt des







Publireportage – Aux goûts d'Angèle

L'endroit où il est certain de trouver un produit à son goût!

Il y a un endroit un peu particulier à La Chaux-de-Fonds. Un endroit où vous trouverez forcément un produit à votre goût. Enfin, si vous êtes amateur de bon vin, de whisky, de rhum et autres alcools forts en tout cas. Cet endroit regorge de pépites par centaines, s'appuyant sur l'expertise de plus de 40 ans de son ancien patron Yves Degoumois (Aux 2 goûts). Depuis septembre dernier, il a remis les clefs de « son appartement » à Angélique Bamri, amie de longue date. Bienvenue Aux goûts d'Angèle!

rhums thé selon les amateurs du genre) des Mélèzes vient du commerce de l'Helvétie 27. «On en vend entre 1800 et 2000 litres par année au HCC.»

Train à vapeur, concerts, repas ainsi que dégustation de rhums et whiskys

Aux goûts d'Angèle se distingue également par ses coffrets cadeaux qui mêlent, à la demande, des vins et spiritueux avec des produits de partenaires comme La Semeuse ou Au cœur de France. «On propose aussi un service de livraison de

boissons pour les manifestations de la région et on reprend les invendus au terme de l'événement. » L'autre atout d'Angélique Bamri est la journée annuelle «Vapeur whisky». Comme son nom l'indique, Il s'agit d'un aller-retour en train à vapeur entre La Chaux-de-Fonds et Saignelégier avec repas compris et dégustation d'une dizaine de rhums et de whiskys. « Pour accompagner tout ca, on offre des mini-concerts sur le quai de certaines gares », débite-telle. Les inscriptions pour l'édition 2026 (le 24 mai) sont déjà ouvertes.

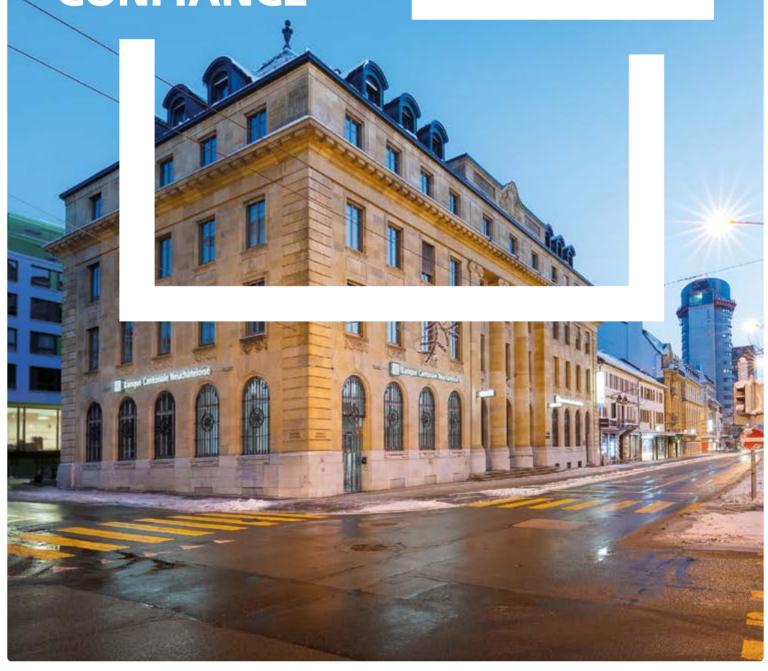
→ Quelle bouteille offrir pour Noël?

À cette question, Angélique Bamri et Yves Degoumois ont la même réponse: «Cela dépend des goûts de chacun. Le mieux est de venir sur place pour avoir la possibilité de déguster avant de faire votre choix. Les paniers garnis et les bons cadeaux d'Aux goûts d'Angèle feront des heureux toute l'année.»



MERCI DE VOTRE CONFIANCE

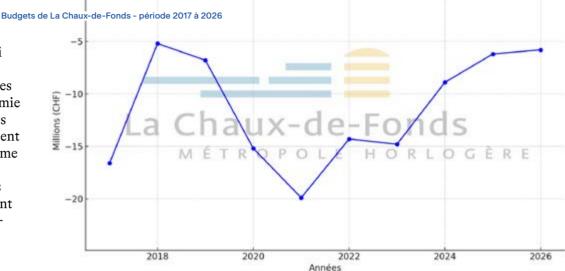
La BCN
accompagne
une PME sur
deux dans
le canton



La Chaux-de-Fonds: budget rouge mais pas écarlate!

Sur une période de 10 ans, certes marquée par les années Covid, il s'agit du 2e budget le plus « optimiste ». Il faut remonter à 2018 pour tomber sur une prévision plus réjouissante (5,2 millions de déficit). En 2017, la Ville connaissait une période difficile en raison de l'érosion de ses recettes fiscales notamment (réduction de 7,2 millions par rapport aux comptes 2015). Le déficit du budget était initialement de 16,6 millions avant d'être réduit à la suite d'un prélèvement de quelque 11 millions à la réserve de politique conjoncturelle. (Graphique : Le Ô)

Les nombreuses incertitudes qui pèsent sur l'économie mondiale ont un impact sur le pronostic des rentrées fiscales. Après la pandémie et la guerre en Ukraine, les droits de douane américains chamboulent le boulier en ralentissant le volume des exportations. Au cœur des microtechniques, les Montagnes n'échappent pas au ralentissement industriel synonyme de perspectives hasardeuses.



Par Anthony Picard

La Ville affiche un découvert de CHF 5.8 millions pour 2026 comparable aux CHF 6.2 millions de perte budgétés pour 2025. Comparable puisque dans les faits, l'écart de 400 000 francs provient d'un prélèvement augmenté à la réserve conjoncturelle, qui passe de CHF 1,7 million à CHF 2,1 million pour 2026.

L'aide sociale corollaire d'une économie morose

Malgré une attention portée sur la maîtrise des charges qui s'élèvent à 296 millions, en particulier sur l'achat de biens, marchandises et services, l'équilibre n'est pas prévu pour 2026. En cause, les effets d'une conjoncture morose sur les dépenses liées à l'aide sociale et

aux subsides d'assurance maladie. Pour 2026, la facture sociale prend l'ascenseur avec un total de CHF 18.8 millions, soit une augmentation de près de CHF 1.2 million sur un an. Impuissant face à cette réalité, le Conseil communal craint que la tendance à la hausse des dossiers d'aide sociale et le nombre croissant de bénéficiaires des subsides LAMal persistent dans le contexte actuel.

Vingt collaborateurs (EPT) en plus

L'augmentation des effectifs - qui passent de 1012 à 1032 emplois plein temps - profite surtout à l'école obligatoire qui s'adapte à la hausse des effectifs et à l'ouverture de nouvelles places d'accueil extra-familial. S'agissant des charges de personnel dans leur globalité, elles progressent de manière maîtrisée et tiennent compte du renchérissement et du changement d'échelons.

Recettes fiscales en baisse

Après le pic de recettes fiscales de CHF 131 millions enregistré en 2024, le budget 2026 table sur une baisse de 10 millions pour 2026. Le total budgété pour l'année prochaine repose sur trois pots principaux que sont l'impôt sur les personnes morales (CHF 18.7 millions), celui des entreprises (CHF 81.3 millions) et celui prélevé sur le revenu des frontaliers (CHF 16.5 millions). Prudent en raison des incertitudes mondiales, le Conseil communal prévoit le chiffre de 121,5 millions francs de recettes fiscales.

Investir, le nerf de la guerre

S'ajoutant à l'entretien courant des infrastructures, d'importants chantiers vont se poursuivre ou se déployer en 2026. Parmi ceux-ci, l'aménagement de la rue et du parc des Musées, l'anneau d'athlétisme. le parc des Crêtets, le centre des archives (CAP), les Anciens Abattoirs et l'Hôtel-de-Ville. Montant investi: CHF 48.6 millions. Un chiffre ambitieux à la hauteur du défi du Conseil communal de moderniser les infrastructures de la Ville pour la rendre attractive.

Eclairage de Jean-Daniel Jeanneret, magistrat en charge des finances

Un balancier comptes/budgets défaillant est une réalité chaux-de-fonnière. En 2024, malgré un budget négatif de CHF 8,4 millions, la ville a inscrit CHF 2,9 millions de bénéfice. Même tendance en

À ce jour, les indicateurs sont positifs, mais il faudra attendre le bouclement pour connaître le résultat exact. J'aioute que nous établissons des budgets de manière conforme à la situation et aux perspectives économiques. Dans les périodes volatiles que nous traversons, être trop optimiste serait une erreur.

Sachant que le degré d'autofinancement préconisé est de 100% et la commune présente un taux de 8,25%, pourquoi ne pas décréter une année sans investir?

Investir c'est croire en l'avenir et continuer de rénover nos infrastructures. La Ville avait pris du retard dans sa période d'austérité. De plus, ne pas investir est illusoire, même sur un an car les grands projets sont planifiés sur plusieurs années. L'argent ne sert pas à bâtir du superflu mais à rénover et améliorer!

Le PLR parle de diminuer les impôts. Ne faudrait-il pas au contraire les augmenter pour alimenter les ménages communaux?

Effectivement, le PLR a lancé une initiative cantonale pour diminuer les impôts de 10% afin de rendre Neuchâtel plus attractif. Mais la vision communale est pragmatique, il s'agit de gérer les deniers publics en fonction de nos rentrées d'argent. Plutôt que d'augmenter les impôts, il convient de maîtriser les charges et à traquer le franc de trop, ce qui anime l'entier de l'administration.

La Ville continue-t-elle d'enregistrer de nouveaux citoyens?

Au mois de juin, le service à la population avait enregistré une nouvelle hausse des habitants (réd : de source sûre, plus de 200 habitants). Sachant que les mouvements de fin d'année sont importants, il est prématuré de s'enflammer même si le Conseil communal reste confiant sur une troisième hausse consécutive.





Budget loclois : une situation déficitaire «non satisfaisante» et une dynamique de «stabilité relative»

Le budget 2026 du Locle affiche un déficit de 1,3 million de francs, soit une légère amélioration par rapport à l'exercice précédent. «Cette situation, bien que non satisfaisante, s'inscrit dans une dynamique de stabilité relative, compte tenu des défis internationaux et des réformes cantonales en cours», affirme la Ville. Les recettes fiscales sont en hausse et s'établissent à 2,5 millions de francs mais... Dans le même temps, les charges progressent pour engloutir presque intégralement cette hausse: 2,4 millions. «Ceci reflète les besoins croissants en personnel, en services, et en investissements structurants.»

Le gros dossier de la nouvelle station d'épuration

Dans le détail, les charges de personnel prennent l'ascenseur (+1,3 million de francs), incluant notamment l'octroi des échelons automatiques pour les salaires. Les dépenses en biens, services et marchandises grignotent près de 5% d'augmentation, notamment en raison de l'entretien du parc immobilier et à la réévaluation des pertes sur les impôts des personnes physiques. Finalement, les charges financières liées aux intérêts passifs et à l'entretien des immeubles locatifs «gagnent» 388 560 francs dans le budget 2026.

Le Conseil communal insiste sur l'importance des investissements (prévus à hauteur de 12.2 millions) tels que le réaménagement de la piscine du Communal et la construction d'une nouvelle station d'épuration (STEP), jugés «essentiels pour maintenir la qualité de vie de nos concitoyens et renforcer l'attractivité de notre ville.» Notons que le crédit d'étude pour la nouvelle station d'épuration est estimé à 52 millions de francs nets sur 2027-2029. D'autres investissements visent à renforcer l'attractivité locale, dont la réfection de la rue du Midi, la rénovation du bâtiment du Casino et le développement du réseau d'eau de Beauregard (10,5 millions de francs avec une subvention de 9 millions).

Maîtrise de l'endettement et stabilisation des dépenses

Le Locle se veut investi sur l'avenir mais prudent: «Ces projets s'accompagnent d'une vigilance accrue



sur la maîtrise de l'endettement et la stabilisation des dépenses dans une gestion responsable de l'argent public. » Pour la période 2027-2029, la perspective se veut tout aussi prudente, avec un déficit structurel persistant de l'ordre de 1,3 à 1,5 million de francs. Les réformes cantonales, notamment celles liées au rapport « Pouvoir d'achat », pourraient accentuer cette pression financière.

Face à ces enjeux, le Conseil communal réaffirme sa détermination à résorber le déficit et à engager une réflexion globale pour modérer les dépenses et optimiser les recettes, en collaboration avec la Commission financière.» Ce budget 2026 pose les bases d'une gestion équilibrée et prospective, en préparant le terrain pour une vision 2030 ambitieuse», promet la Ville. (comm - kva)

Sur les planches de l'art thérapeutique

Voilà quelques semaines que des élèves chaux-de-fonniers se baladent hebdomadairement dans le théâtre de Beau-Site pour un audacieux

Annonce

projet de médiation culturelle et de théâtre inclusif. En effet, des écoliers à besoins particuliers, âgés de 8 à 12 ans, découvrent toute la vie secrète du théâtre grâce à l'art-thérapeute Yvonne Tissot. Le but de cette formation? Offrir aux écoliers la lumière des projecteurs et sortir du silence! Ils seront amenés à raconter leurs expériences dans des paysages sonores créés sur place.

Pendant toute une saison, la vingtaine d'élèves s'initie aux arts de la scène et s'approprie l'institution théâtrale. Les murs de Beau-Site sont le parfait lieu d'apprentissage pour comprendre ce que c'est que le théâtre, ses métiers et comment

s'y former. Mais aussi ses règles, ses salles historiques ou encore ses lieux secrets...

En fait, si les élèves se meuvent ainsi dans les quartiers de Beau-Site, c'est parce que l'art possède un puissant pouvoir de transformation intérieur! Ce projet novateur a été créé avec le soutien du canton de Neuchâtel et se base sur les travaux du Jameel Institute, soutenu par l'OMS.

Par Lieven Humbert





Les élèves qui se meuvent sur scène. (photo Yvonne Tissot)

BLACK FRIDAY - BLACK FRIDAY - BLACK FRIDAY



«La qualité ne peut être bradée!»

Nous vous proposons cependant de belles opportunités

Pour toute réservation jusqu'au 6 décembre 2025 frais de dossier CHF 85.- OFFERT

CORSE

1'595. = '

« Saison 2026 » réservations ouvertes

Corse et Sardaigne depuis La Chaux-de-Fonds!

dès

1'840. TC *

Early booking



RABAIS SPÉCIAL EARLY BOOKING

Pour toute réservation effectuée avant le 31 janvier 2026.

CORSE * Y compris rabais de CHF 300.- / pers. 1 semaine, vols + hôtel***

Départ entre le 15 juillet et le 26 août 2026.

SARDAIGNE * Y compris rabais de **CHF 340.-** / pers. 1 semaine, vols + hôtel**** Départ entre le 9 et le 23 août 2026.



Un metteur en scène vit un calvaire pour décrire au plus juste la réalité des «invisibles»

Vous connaissez les contrats « zéro heure »? Disponibilité totale de l'employé·e, aucune durée minimale de travail, la précarité en toile de fond. C'est cette réalité qu'Alexander Zeldin, auteur et metteur en scène britannique, a choisi de vivre lui-même, pour en saisir toute la tension et l'intensité. De cette immersion naît Beyond Caring. monté à Londres, Chicago et Berlin.

Seules représentations en Suisse à La Chaux-de-Fonds

La version française. *Prendre soin*. vient d'être présentée au théâtre national de Strasbourg en octobre dernier. Et ses seules représentations en Suisse auront lieu à La Chaux-de-Fonds, au TPR! Sur scène, cinq travailleuses et travailleurs de nuit, envoyés par une agence d'intérim, font le ménage



dans une boucherie industrielle. Toutes les quatre heures, pause! On boit un thé, on lit, on bavarde, la routine quoi! Et puis une nuit, quelque chose bouge. Les solitudes se rencontrent. Avec une sincérité brute et un humour noir, Alexander

Zeldin décrit sans mélodrame cette classe invisible, exploitée et pourtant si humaine.

Qui est Alexander Zeldin?

Né en 1985 Alexander Zeldin a étudié la littérature française

en France. Il travaille d'abord à l'opéra de Saint-Pétersbourg, puis dirige la compagnie théâtrale européenne pour le Napoli Teatro Festival Italia en 2010. Entre 2011 et 2014, il enseigne dans une école de théâtre anglaise tout en assistant Peter Brook et Marie-Hélène Estienne. En 2015, il reçoit le Quercus Award, prix pour la mise en scène émergente, et devient artiste associé au Birmingham Repertory Theatre, En 2017, il obtient le Peter Hall Award et est nommé artiste en résidence au National Theatre. Il est récompensé par le prix de la Arts Foundation pour la littérature contemporaine émergente en 2018. En 2020, il devient artiste associé de l'Odéon-théâtre de l'Europe. Il est choisi en 2024 pour être l'artiste in Focus du FIND Festival de la Schaubühne. (comm - kva)

La lumière au bout du tunnel

Par Lieven Humbert

L'énergie transcendante qui se manifeste après d'intenses instants de souffrance... Quelle belle manière de commencer cette saison hivernale! Voilà ce qui a donné l'impulsion créative au Chaux-de-Fonnier Colin Jean, signé récemment chez Blizzard Audio Club. At Ends we Meet (ndlr «aux fins, on se retrouve») est le poétique et intriguant nom du futur album de l'artiste, à paraître le 10 avril 2026. En attendant ce projet au complet, un premier single est sorti ce matin à minuit.

Un premier extrait de l'album à venir

Flowers est donc le premier single que l'on peut découvrir. La chanson traite de l'idée de jeter les fleurs qu'on nous a un jour offertes, d'arrêter de perdre son temps à essaver de les faire fleurir. Aussi, la chanson encourage à plutôt concentrer ce temps sur soi. Colin Jean précise sa pensée : « J'utilise la polysémie faire fleurir pour parler de moi. » Un clip à paraître en janvier sera bientôt tourné à Paris, avec l'œil expert du Chaux-de-Fonnier Alexandre Hösli.



Après Flowers, le single suivant sortira en mars. Wisdom tooth est un morceau lent, minimaliste et contemplatif qui raconte la manière dont les moments de souffrance deviennent des occasions d'apprentissage. Le futur album sera verni dans une salle chaux-de-fonnière, encore tenue secrète pour le moment, le lendemain de la sortie de l'album. Côté musique, il faut

s'attendre tantôt à du rock alternatif à tendances psychédéliques et tantôt à de la folk. Les morceaux donnent chacun l'impression d'être dans un endroit différent. Cette immersion. Colin Jean la tient de son domaine de travail : le cinéma! C'est là qu'il a commencé à créer et il laisse volontiers ses influences se mélanger à l'intérieur de son « tunnel artistique».



Ça se passe près de chez vous

Le feu passe à l'orange

Depuis mardi et jusqu'au 10 décembre, une campagne de sensibilisation a été lancée dans les transports publics neuchâtelois. Elle vise à alerter la population sur les violences domestiques, en hausse de 40 % dans le canton. La campagne produite à l'initiative du club Soroptimist sera diffusée dans tous les bus TN et car postaux du territoire. Son but, informer et prévenir

à travers différents axes: permettre de reconnaître les signes de violences, faire connaître les ressources disponibles pour les victimes et apprendre à se protéger. Rappelons que les premières victimes de ce fléau sont les femmes et les enfants. Plus d'informations sont à retrouver sur victimepasseule.ch.

La Trotteuse-Tissot débarque sur les routes du Haut le 13 décembre s'est i prochain. Ceux qui ont besoin d'une

les routes du Haut le 13 décembre prochain. Ceux qui ont besoin d'une petite motivation supplémentaire durant les 2 prochaines semaines de préparation peuvent se dire qu'ils auront peut-être la chance de côtoyer Alexandre Balmer le jour J. En effet, les organisateurs ont annoncé la présence du cycliste professionnel (Toscana Factory Team Vini Fantini) en tant que parrain de l'édition 2025.

Pour rappel, le Chaux-de-Fonnier s'est illustré aussi bien en VTT que sur route, avec des titres majeurs de champion du monde junior et de champion suisse à son actif notamment. Il a également représenté notre pays sur différents circuits internationaux. « Son esprit combatif, son humilité et son attachement à la région neuchâteloise font de lui le parrain idéal pour notre course », évoque le comité d'organisation.



Annonces

Profondément touchée par les témoignages de sympathie et d'affection reçus lors de son deuil, la famille de

La Trotteuse roule avec Balmer

Monsieur René NEUENSCHWANDER (René Déran)

exprime sa gratitude à toutes les personnes qui par leurs prières, leurs présences, leurs messages, leurs envois de fleurs ou leurs dons, l'ont soutenue et entourée durant ces temps de douloureuse séparation.

Elle les prie de trouver ici l'expression de sa vive reconnaissance.

Les Brenets, novembre 2025





Nathan Thomas, et c'est que le prénom!

Je suis majeur et vacciné mais en deuil...

Le Locle, 22 novembre 2025, jour de ma majorité.

Chère minorité, tu étais tout pour moi. Un membre à part entière de ma famille qui m'a accompagné de ma naissance jusqu'à hier soir. Tu étais là dans les meilleurs moments, ma naissance dans le Haut, mais aussi dans les pires, comme les 18 ans vécus... dans les Montagnes neuchâteloises!

Malgré nos embrouilles, comme quand je voulais acheter de l'alcool et que tu ne me l'autorisais pas, je suis resté attaché à toi. Tu m'as transmis de belles leçons de vie et des valeurs. Tu as changé ma vision des choses. Tu m'as fait voyager: du Locle à La Chaux-de-Fonds quand j'avais 13 ans, et même jusqu'à Neuchâtel à mes 15 ans. De sacrés périples!

Je ne t'oublierai jamais même si j'ai rencontré aujourd'hui quelqu'un d'autre : ma majorité! C'est une drôle de personne. À notre premier rendez-vous, elle m'a fait signer un tas de

papiers, et figure-toi que je dois maintenant payer tout ce que je fais avec elle... Même les assurances. J'espère que là où tu es maintenant, tu n'auras jamais à vivre ça. Quelle horreur!

Mais y'a aussi de super nouvelles! On a reçu un t-shirt «Qualité de vie» de la Ville du Locle. Bon, c'est vrai que je l'utilise plus pour faire de la peinture mais j'ai été touché par cette attention! Pour faire mon deuil complètement, sache que j'ai décidé de faire tout ce que je n'avais pas le droit de faire avec toi. Malheureusement, je me suis retrouvé embarqué par la police. Je ne comprends toujours pas: ils m'ont dit que j'avais enfreint la loi mais j'ai juste fumé un joint, bourré, dans la crèche des Papillons. Oups...

Ma chère minorité, je te laisse, il est temps d'aller me promener. Je t'ai aimée, je t'aime, et je t'aimerai...

Nathan Thomas, cellule 112 (Établissement de détention de La Promenade)

Annonce

alfaset.ch

fondation alfaset

Marché de Noël

Du 5 au 7 Décembre 2025 Rue des Terreaux 48 - 2300 La Chaux-de-Fonds



5 Décembre 2025

17h00 - 20h00

6 Décembre 2025

11h00 - 18h00

7 Décembre 2025

10h00 - 17h00

Restauration sur place (food truck)

Pour en savoir plus et découvrir les artisans présents : alfaset.ch/noel



Une semaine autour du monde

VENDREDI 21

Déboutés à Strasbourg

La Cour européenne des droits de l'homme (CEDH) valide définitivement le tunnel de contournement de La Chaux-de-Fonds. Porté par l'avocat Frédéric Hainard, le recours d'un groupe de citoyens s'appuyait notamment sur la condamnation de la Suisse pour inaction climatique et le rejet, en novembre 2024, de l'élargissement des autoroutes par le peuple suisse. Le voilà rejeté par la plus haute juridiction européenne.

SAMEDI 22

Cri d'alarme

Plusieurs milliers de manifestants sur la place fédérale à Berne pour dénoncer la détérioration du système de santé en Suisse et exiger la mise en œuvre rapide du texte de l'initiative populaire pour les soins infirmiers. Les manifestants déplorent des conditions de travail toujours plus difficiles et une pénurie chronique de personnel dans le secteur hospitalier.

DIMANCHE 23

Accord de paix

Genève au cœur de la diplomatie mondiale. Les négociations s'intensifient et la pression s'accentue sur l'Ukraine et ses alliés européens, en embuscade pour apporter des contre-propositions au plan de paix américain, assimilé à une capitulation de l'Ukraine et jugé trop proche des positions du Kremlin. Donald Trump fixe un ultimatum à jeudi pour qu'il soit avalisé.

LUNDI 24

Séisme à la SSR

270 millions d'économie d'ici à fin 2027, licenciement de 900 collaborateurs à plein temps, soit environ 16 % des effectifs. C'est l'annonce choc de la direction de l'entité nationale de l'audiovisuel suisse, en plein débat sur l'abaissement de la redevance à 200 francs, qui sera soumise en votation populaire en mars 2026.

MARDI 25

Organisation terroriste

Donald Trump est en croisade contre les Frères musulmans. Le président américain a signé un décret qualifiant d'organisation terroriste cette mouvance politico-religieuse fondée en 1928 en Égypte. Cette classification permet de prendre une série de mesures financières et administratives: gel des avoirs, interdiction de transactions et d'entrée sur le territoire américain.

MERCREDI 26

Crime organisé

«La France est devenue un hub gigantesque du narcotrafic.» Dixit Roberto Saviano, l'écrivain italien devenu célèbre pour sa dénonciation des crimes de la mafia. Celui qui vit en clandestinité et sous protection policières depuis vingt ans se veut le promoteur « d'un journalisme qui ne cherche pas à divertir son public, mais à le faire réfléchir».

JEUDI 27

Votation fédérale

Le suspense pourrait être de courte durée dimanche prochain. Alors que partisans et opposants étaient au coude-à-coude mi-octobre, les dernières enquêtes d'opinion révèlent un recul massif des deux initiatives populaires: l'une pour l'instauration d'un service citoyen obligatoire, l'autre pour la taxation des hautes fortunes pour lutter contre le réchauffement climatique.



La météo des sapins



VE 28



SA 29



DI 30





MA₂





JE 4

Votre soutien nous permet d'écrire vos plus belles histoires



Tout le Haut est dans Le Ô! Cette phrase sonne creux si on la prononce comme ça, sans contexte. Mais lorsque nous la mettons en perspective avec l'année écoulée et qu'elle sort de la bouche même de la population, elle prend soudain tout son sens! Depuis janvier, notre équipe s'est entêtée à tisser des liens aux quatre coins des Montagnes neuchâteloises, s'arrêtant dans chaque ville et chaque village pour vous rencontrer, vous écouter et pour échanger. C'est constamment à vos côtés que nous avons travaillé toute l'année. C'est sur le terrain que nos informations se sont élaborées et c'est toujours près de chez vous que l'on s'est retrouvé.

Finalement, c'est dans $Le\ \hat{O}$ que ce qui se passe au bout de votre rue a terminé. Ce sont les portraits de vos amis, de vos voisins ou de vos familles que l'on a immortalisés. En fin de compte, ce sont vos histoires qui nous ont touchés et que l'on a partagées. Vos nombreux retours positifs ont été appréciés et notre ligne de conduite s'est vérifiée: quoi de plus normal que de travailler pour vous? Notre position de média non-subventionné nous offre une totale liberté. Nous savons que nous existons grâce à vous et à nos précieux annonceurs. Chaque don compte vraiment et est réinvesti immédiatement pour recharger l'encre qui écrira vos prochaines histoires. Merci car vous êtes définitivement notre plus belle histoire...

Soutenir le Ĉ



Pour faire un geste financier de soutien, vous pouvez utiliser ce QR Code avec Twint ou utiliser notre IBAN: CH71 8080 8009 6180 2499 9 -Banque Raiffeisen (avec la mention «À l'attention de StarMedia » SA).



Annonce

