

Commerce 5

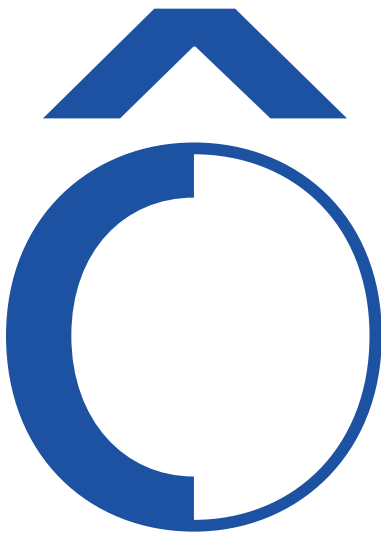
Vins & Terroir 13

Patrimoine 15

Le Phoenix naît
des cendres de l'ancien
cabaret Memphis

Le Clin d'Œil (de
Perdrix) est-il meilleur
que le spritz ?

Les Abeilles ont besoin
de 45 000 francs pour
leur rosace



L'édito

Par **Anthony Picard**

Ce haut fonctionnaire qui a fait carrière à la SNCF de 1981 à 2025, terminant en tête de loco, vient d'attiser les braises sur le sujet controversé des indemnités chômage. De passage à Genève, le ministre français du travail Jean-Pierre Farandou a martelé que c'est au pays employeur de verser les indemnités chômage des frontaliers sans emploi. Pour la Suisse, cette farce-attrape aurait un goût amer avoisinant le milliard. Face à la fronde des « petits comptables » de l'Hexagone, la Suisse souligne que les revenus injectés dans les régions frontalières contribuent à leur richesse. Ainsi, la région limitrophe à notre canton profiterait chaque année d'une manne nette de 780 millions d'euros, injectée par 16 000 frontaliers.

La France rappelle ses mercenaires...

Racoleur devant l'Assemblée nationale en affirmant que faire payer la Suisse n'est qu'une question de temps, le ministre en a remis une couche dans le 19h30 en assénant : « Si la Suisse n'as pas besoin des travailleurs français, on les gardera, nous avons plein de boulot pour eux ! » À l'ère de la durabilité, de la réduction du CO₂, cette menace pourrait bien se transformer en opportunité, notamment dans la poursuite de l'effort de domiciliation des frontaliers entrepris par les cantons employeurs.

Prochaine parution
Vendredi 26 juin 2026



3 au 8 août 2026

Même en équilibre précaire, La Plage nous fera voyager cet été !

Voyager en restant ici, c'est ce que promet La Plage du 3 au 8 août. Loin des tours opérateurs, des bouchons, des aéroports bondés et de l'agitation du monde, le public est invité à « voyager » en parcourant les scènes des Six Pompes. Même si sa situation est en équilibre fragile, le festival entend nous régaler à travers 125 représentations jouées par 55 compagnies ou en mode solo. Voir [page 7](#) !

GÉRANCE IMMOBILIÈRE
Nous gérons, vous êtes serein.

COURTAGE IMMOBILIER
Nous valorisons votre bien, nous concrétisons vos projets.

l'immobilier au cœur de la vie locale

avec la **RÉGIE GESTIMMO PRO!**

RÉGIE IMMOBILIÈRE
ADMINISTRATION PPE

À VENDRE
ESTIMATION
CONSEIL
ACCOMPAGNEMENT

PROXIMITÉ Une équipe locale à votre service

CONFIANCE Des relations durables et transparentes

ENGAGEMENT Des solutions adaptées à chaque projet

RÉGIE GESTIMMO PRO - RUE DE LA SERRE 30 - LA CHAUX-DE-FONDS
032 913 19 55 - www.gpimmobilier.ch

Photo © Brigitte Ramseyer



À La Luciole, la gastronomie est botanique (Photo : Sandra Mattsson)

**Au restaurant
La Luciole,
small is beautiful...
et végan**

Quand gastronomie rime avec écologie

Niché au 19 rue Daniel-Jeanrichard, un p'tit resto brille sur la planète gastronomique, La Luciole, qui a reçu l'étoile verte Michelin. Une étoile filante... le célèbre guide ayant annoncé qu'il ne l'attribuerait plus à partir de cette année. Celle-ci récompense une cuisine durable et écologique, elle couronne les efforts du couple qui tient la boutique depuis la Saint-Valentin 2024, Danny Baker le Britannique en cuisine, Anne-Gabrielle Dubuis la Vaudruzienne en salle. Elle explique comment faire rimer gastronomie avec écologie.

Par Patrick Fischer

Anne-Gabrielle Dubuis, comment vous est venue l'idée de faire de la gastronomie durable?

Ça a commencé dans un petit boui-boui au fin fond du pays de Galles, nous sommes tombés amoureux l'un de l'autre et tombés amoureux aussi de cette idée de durabilité. On baignait déjà dans le monde de la restauration et on adore manger.

Donc à l'origine, il y a l'amour?

Oui, complètement! (*Rires...*) Et aussi l'amour du terroir. La gastronomie et l'art de la table ouvrent des connexions avec nos fournisseurs, nos artisans, nos maraîchers...

Est-ce que la gastronomie durable est meilleure?

Absolument. Une nourriture bio, locale, de saison est plus délicieuse. Les produits ont le temps de mûrir, ils sont cueillis au moment où ils

sont prêts à être mangés, contrairement à ceux qui viennent de l'autre bout du monde.

Ça permet de découvrir de nouvelles saveurs de chez nous?

Oui, l'année passée on a fait le choix de renoncer à la vanille qu'on a remplacée par de l'aspérule odorante et du mélilot, des plantes locales au goût de vanille.

Quel est le principe de la gastronomie durable?

La durabilité n'est jamais accomplie. C'est un travail constant pour s'améliorer qui exige aussi d'être transparent sur les échelons qui restent à atteindre. Nous publions chaque année un rapport de durabilité qui peut être consulté et qui indique les mesures prises, comme l'extinction des machines pendant les heures de fermeture ou l'utilisation de produits de nettoyage écologiques, et bien d'autres encore.

Ca va plus loin que ce qu'on trouve dans l'assiette ?

C'est un concept global. Si on prend le mobilier par exemple, il est sourcé local, réalisé par des artisans avec du bois de la région. Tout cela raconte une histoire et permet de valoriser ce qui se fait chez nous.

C'est zéro viande?

Absolument. Pas de viande, ni de lait, de crème, de beurre...

C'est végan?

On préfère le terme de gastronomie botanique.

Ça exclut quoi? Vous avez commencé la liste...

Effectivement, pas de viande ni de produits laitiers, pas de miel non plus.

Et le vin, sans alcool?

Non, pas du tout. Pour nous, le plaisir de la table, la gourmandise, sont très importants et un bon repas inclut

aussi le vin. Nous avons de très bons flacons, qui ne sont d'ailleurs pas tous officiellement bios. Certaines bouteilles plus nostalgiques, qui se trouvent sur notre carte, n'ont pas le label mais on sait que les vignerons travaillent bio.

Sur votre carte peut-on imaginer des fraises en hiver?

En 2 ans, nous avons pu créer notre bibliothèque de fermentation et d'affinage, nos huiles, nos infusions... Ça nous permet de servir une lactofermentation de fraise, de fleur de nord de la France ou d'Espagne plutôt que du Japon. Et récemment on a craqué pour de la rhubarbe forcée du Yorkshire. Il faut savoir qu'un régime purement végétal produit

Est-ce qu'il vous arrive de servir un plat qui est une exception à vos principes?

De temps en temps on se permet certains imports, des algues par exemple, qui seraient sans doute moins bonnes si elles venaient du lac de Neuchâtel. On privilégie celles qui viennent du nord de la France ou d'Espagne plutôt que du Japon. Et récemment on a craqué pour de la rhubarbe forcée du Yorkshire. Il faut savoir qu'un régime purement végétal produit



La Luciole, une atmosphère intimiste pour une dizaine de convives
(Photo : Sandra Mattsson)

près de 50 % de CO₂ en moins qu'un régime omnivore.

La cuisine durable a un prix, c'est assez cher?

Notre menu en 14 étapes coûte 150 francs. C'est un montant conséquent mais on a le désir de faire partager une expérience et on trouve que la ville de La Chaux-de-Fonds vaut bien une table pour les grandes occasions.

Vous publiez un rapport très détaillé sur votre impact environnemental! Votre démarche est plutôt contraignante.

Absolument, on ne se rend pas la vie facile, mais on ne le considère pas comme un devoir. Cela permet un suivi et c'est un encouragement à faire encore mieux. Quand on voit que nos efforts ont un impact positif, cela nous donne de la joie et de la motivation. On se sent plus concrets dans notre démarche et ça peut inspirer d'autres PME de la région, chacune dans son domaine.

Un côté militant?

Militant n'est pas le bon mot, c'est juste de dire qu'à notre niveau nous avons un rôle à jouer. C'est en affirmant nos valeurs que nous avons pu attirer des personnes qui partagent les mêmes convictions, respectueuses de notre terroir et de notre belle région

mais nous ne cherchons pas à communiquer publiquement.

Un côté pionnier alors, ou vous avez été inspirés par d'autres?

On a commencé à publier des rapports de durabilité parce qu'il y avait un manque. Dans ce sens il y a peut-être un aspect pionnier bien qu'on ne le revendique pas. Un restaurant qui nous a beaucoup inspiré était le Silo à Londres, premier établissement zéro déchet du monde, qui a malheureusement fermé récemment pour se lancer dans d'autres projets.

Small is beautiful, c'est votre philosophie. Forcément l'impact sera small aussi! Vous diriez qu'il est avant tout symbolique?

Dans notre société, on met beaucoup de pression sur l'individu, il faut être parfait, recycler, rouler en voiture électrique... L'impact de chacun n'est pas énorme mais ce sont des petits gestes qui s'additionnent et qui peuvent changer les choses.

La restauration est un gros pollueur?

La nourriture est l'un des plus grands émetteurs de CO₂, elle produit beaucoup de déchets. C'est un domaine où quelques changements d'attitude peuvent avoir un impact phénoménal.



Danny en cuisine et Gabi en salle, amour et écoresponsabilité
(Photo : Matthieu Spohn)

« Les abeilles doivent être chouchoutées »

Comment la mayonnaise a-t-elle pris entre la fille du Val-de-Ruz et le garçon de Liverpool?

(Rires...) Elle a très bien pris. Nous avons beaucoup d'affinités et de goûts communs autant dans l'assiette que dans la vie de tous les jours.

Votre parcours dans la restauration?

Avant La Luciole, nous avons toujours été des employés. La dernière étape avant la Suisse c'était à Londres, on a travaillé pour le chef étoilé Alexis Gauthier, qui faisait une cuisine 100 % végétale. J'y ai également fait un passage dans un café social qui distribuait de la nourriture pour les personnes dans le besoin.

Le réchauffement climatique vous inquiète?

Oui, c'est anxiogène à s'en relever la nuit.

Ça vous empêche vraiment de dormir?

Cette insécurité sur le long terme,

mon mari et moi on la ressent vraiment. On cherche à être plus autonomes en installant des panneaux solaires, en développant notre production de fruits et légumes.

Vous prenez encore l'avion?

Oui ça nous arrive parfois. Quand on voit le prix du train, on doit en tenir compte aussi. On a pris l'avion pour aller à Valence chercher notre prix du Green Guide, une cérémonie qui prône pourtant une économie verte. Mais ma conviction c'est que les efforts de durabilité ne doivent pas enfreindre le bon fonctionnement des PME. Une entreprise responsable pérenne c'est aussi de la durabilité.

Jamais de viande?

Jamais! Je fais une exception à nos principes : je mange le miel de mon papa! La protection des abeilles passe par le savoir-faire des apiculteurs, et face au dérèglement climatique, les abeilles doivent être chouchoutées.

1,8 kg de déchets par client

À La Luciole, la devise est *small is beautiful*. Une atmosphère intimiste, pas plus d'une dizaine de couverts par service. *Small* mais remarqué! 14 points au Gault & Millau, l'étoile verte Michelin, une recommandation dans le Green Guide... À la manœuvre, Danny et Gabi partagent un sens aigu de leur écoresponsabilité. En 2025, ils ont planté 211 arbres dans un projet de la région des Ponts-de-Martel, qui compensent la totalité des émissions de CO₂ du restaurant durant l'année précédente. Le rapport qu'ils publient chaque année sur la durabilité de leur activité est un exercice de transparence peu commun. Il révèle des chiffres intéressants : un client représente 1,8 kg de déchets, 6,2 kg de CO₂, 2 litres d'eau. Depuis janvier 2025, les produits régionaux ont augmenté de 147%, les émissions carbone ont baissé de plus de 50%. Objectif : un système à boucle fermée avec zéro déchet.

Cette page éco-durabilité est réalisée avec le soutien de

Vadec



viteos

Des Ô

La bonne odeur de
La Plage arrive

Sans doute vous êtes-vous déjà dit : « Tiens, l'ambiance de cette journée colle bien avec un lundi, un mercredi ou un vendredi. » Ces variations s'expliquent par le rythme sociologique, l'horloge biologique et la symbolique associée aux astres. Dans le Haut, on a aussi nos sens qui commencent à cogiter à l'approche du mois d'août. Et pour cause : une vague de créativité géante s'abat chaque année sur La Plage. Vivement ! Pour patienter, nous consacrons une pleine page à l'édition 2026, qui aura lieu du 3 au 8 août. Et cette agitation-là ne trouve nulle autre explication que celles qui s'inscrivent dans nos gènes de Montagnon (et fier de l'être !) (kva)

Des bas

Les imbroglios
burlesques du foot
régional

Les années se suivent et les imbroglios burlesques se ressemblent pour le foot régional. En acceptant des équipes sans juniors qui ambitionnent de gravir les échelons des niveaux amateurs neuchâtelois – mais en leur interdisant dans le même temps d'être promues, faute de juniors – l'association neuchâteloise de football doit faire face à des incohérences qu'elle crée elle-même : des équipes gagnantes sur le terrain qui ne peuvent pas monter, des relégués sauvés sur tapis vert et des promus qui ne terminent pas premier du classement. Tout cela en supprimant ou en maintenant des barrages au gré des décisions des uns et des autres. Ridicule ! (kva)

Annonces

ADOR^{SARL}

Achat or, bijoux
de marque,
horlogerie et
antiquités

RUE NEUVE 10
2300 LA CHAUX-DE-FONDS
032 968 06 95

PATENTE FÉDÉRALE

Les comptes se portent bien dans la vallée

La plupart des communes du canton de Neuchâtel présentent des comptes positifs en 2025. Tout comme l'État et la Mère commune, les communes de la vallée de La Brévine ne font pas exception à la règle, à la satisfaction des autorités. Petit tour d'horizon.

Le Cerneux-Péquignot – une rigueur payante: + 236 000 francs

Au Cerneux-Péquignot, le budget affichait un résultat négatif de près de 4000 francs. Or, les comptes se clôturent avec un bénéfice de 236 000 francs ! De quoi réjouir les autorités communales et l'administratrice, Sarah Chapatte. « Nous sommes particulièrement satisfaits de cet exercice, qui nous a permis de dégager une enveloppe de préfinancement de 70 000 francs pour la révision du PAL et le chemin des Feuves. » Ce résultat s'explique par une réévaluation des actions Vadec et Group E, mais aussi par les recettes fiscales et la diminution des frais d'écolage. Sarah Chapatte tient à saluer « la politique de maîtrise des charges communales relativement stricte ».

La Brévine – Bénéfice «surprise» de 46500 francs

À La Brévine, le constat est plus réjouissant que prévu. Alors que le budget prévoyait une perte de 139 000 francs, les comptes se soldent finalement par un bénéfice de 46 500 francs. Au vu de la nouvelle répartition entre les communes, « les impôts sur les personnes morales et physiques sont nettement plus importants », relève



Soleil et dynamisme semblent planer sur les comptes de la vallée de La Brévine (Photo: kva)

Muriel Jeanneret, présidente de commune. La facture sociale fait néanmoins l'objet de toutes les attentions, même si la marge de manœuvre des communes est très faible. Concernant les investissements, à la suite de remarques formulées par le Conseil général, l'introduction du 30 km / h en localité et le rétrécissement de certaines rues seront reportés, dans l'attente d'études plus approfondies. En résumé, « Le Conseil communal est satisfait des comptes 2025 ». Muriel Jeanneret attire toutefois l'attention sur la nouvelle offre cantonale en transports publics destinées aux jeunes. « L'impact demeure difficile à chiffrer à ce stade. »

La Chaux-du-Milieu – Un peu de stabilité: + 38000 francs

Prévoyant un déficit budgétaire de 7000 francs, La Chaux-du-Milieu a clôturé ses comptes dans le noir avec 38 000 francs de bénéfice. Président de commune, Philippe Raval se dit satisfait de cette amélioration : « Celle-ci s'explique par une

hausse des impôts sur les personnes morales en lien avec la nouvelle péréquation. Le 200^e anniversaire du village, au vu de son vif succès, a nécessité un apport financier moins important de la commune. Notre patrimoine locatif atteint par ailleurs un taux d'occupation proche de 100 %. » Le Vieux-Puits a aussi permis une augmentation des recettes. Côté charges, une baisse des coûts liés à la protection civile et à l'écolage est également à signaler. Le président de commune refuse néanmoins de croire que la partie est gagnée : « Les coûts de l'accueil de la petite enfance et les augmentations des subsides d'assurance-maladie viennent tempérer l'enthousiasme. » Rappelons que la commune est la plus jeune du canton avec un quart de la population qui a moins de 18 ans. Reste que le Conseil communal se réjouit de la stabilité de l'impôt des personnes physiques et des investissements réalisés, notamment en matière de rénovations des bâtiments communaux. *cd*

NOUVEAUTÉ!

**Maîtrisez l'été où que vous soyez
avec nos grills légers & compacts !**

**QUINCAILLERIE
DUBOIS**

Grande-Rue 7 - 2400 Le Locle - 032 931 40 15
www.duboisquincaillerie.ch - info@duboisquincaillerie.ch

nomadiQ

Le cabaret Memphis renaît de ses cendres sous l'appellation Phoenix

Le clin d'œil du nouveau nom Phoenix en dit long sur l'histoire de ce lieu, souvent enterré mais jamais mort. Cet hôtel-restaurant (La Croix d'or) construit en 1989 s'était ensuite transformé en cabaret avec un certain succès. Mais son propriétaire Michel Vuarnoz n'a pas eu de chance : « Chacun de mes locataires est reparti en laissant une grosse ardoise derrière lui. » La dernière bataille judiciaire en date l'a empêché de reprendre possession de l'établissement de longues années. C'est enfin chose faite depuis mai 2026 ! Le Phoenix du Locle rêve maintenant d'une nouvelle vie de bar-restaurant.



Photos: kva

Par Kevin Vaucher

Lorsque vous entrez dans l'établissement loclois de la rue de la Côte 17, vous sentez instantanément que les murs ont du vécu. Un vécu pas toujours avouable : « J'aime bien cette petite anecdote amusante qui concerne l'aquarium de 6 mètres qui faisait office de bar. Chacun trouvait super amusant de boire l'apéro avec des poissons qui passent sous les verres mais c'est sûrement l'un des secrets les mieux gardés de la ville puisque les hommes n'allaient pas avouer à leurs femmes qu'ils avaient vu ça dans un cabaret », rigole le patron Michel Vuarnoz.

Le Memphis et la Pyramide avaient ouvert le même jour
L'homme est fier « d'avoir été le premier cabaret du Locle et probablement le dernier officiellement en activité (ndlr : il a cessé ses activités il y a une dizaine d'années). Je me rappelle que le Memphis avait ouvert exactement le même jour que le cabaret de la pyramide, le 1^{er} septembre 1989. Il y a des dates qui ne s'oublient pas. » Le Memphis faisait aussi office de dancing et invitait des orchestres en plus de ses numéros de cabaret. « C'était un lieu vivant qui touchait à beaucoup de choses. » Aujourd'hui, tout est à reconstruire. Le Phoenix ne repart



pas depuis l'état de cendres mais il cherche à se réinventer : « Depuis la réouverture en mai 2026, c'est un bar-apéritif ouvert de 17 h à 24 h, du mercredi au dimanche. On y propose aussi de la restauration. »

Appel aux musiciens amateurs
Michel Vuarnoz précise immédiatement « qu'il est en possession des autorisations pour ouvrir plus tard. Mais il faut déjà faire revenir du monde » à la rue de la Côte. Pour y arriver, il mise sur un concept mêlant musique et jeux ainsi que la participation des groupes de la région : « Je lance un appel à tous les musiciens amateurs qui cherchent à se produire en live et au chapeau. Je compte aussi sur eux et sur leurs idées pour dynamiser les activités du Phoenix. Côté jeux, une cible de fléchettes a été placée dans un coin tandis qu'un bar trône dans la salle du restaurant. Et puis, il n'y a

pas que le bar-aquarium pour créer un effet de surprise, Michel compte aussi avec la piste de pétanque réalisée... sur la terrasse !

Un propriétaire privé de ses murs

« J'ai ajouté des lumières solaires et ça donne vraiment un endroit très agréable le soir. » Tout l'espace extérieur a été refait à neuf. Un rafraîchissement bienvenu pour un lieu dans lequel le propriétaire avait interdiction d'entrer jusqu'à il y a peu. « Il a été fermé durant 5 ans car le

Info parking

Inutile de chercher à vous parquer devant le Phoenix, c'est peine perdue dans l'étroite rue de la Côte dont certaines places de parc sont occupées par des machines de chantier. Privilégiez donc plutôt la rue sous l'établissement – celle des Billodes !

dernier gérant-locataire s'est mal comporté et nous étions opposés dans une bataille judiciaire. Le problème, c'est qu'il était encore considéré comme locataire et que cela aurait constitué une violation de domicile si j'étais entré dans mon bâtiment. Malheureusement, il y avait des fuites d'eau et son état général s'est largement détérioré. Il a fallu engager de gros travaux et ce n'est pas encore fini. Du coup, ce qui était censé être ma retraite ne l'est plus et je dois reprendre du service à 72 ans. » Saura-t-il transformer le Phoenix en dernier tour de piste... aux étoiles ?

Des vins qui donnent de l'amplitude

Même s'il dit avoir souvent été trahi dans ses relations de travail, Michel Vuarnoz n'en reste pas moins attaché au côté humain de son métier. L'homme remercie ainsi volontiers la ville du Locle « qui a été très collaborative » dans toutes ses démarches. Il se dit également chanceux de pouvoir compter sur les vins de la vinothèque Amplitude, qui se trouve sur la même rue que le Phoenix.

Un Jura... bernois « sans chichis » qui se décline depuis bientôt 4 ans dans la marque attractive du Grand Chasseral !

Par **Élodie Moulines**

Réunis mercredi dernier au cœur du Grand Chasseral dans son fief de La Couronne à Sonceboz, plus de 70 membres et partenaires ont participé à la 46^e assemblée générale de Grand Chasseral tourisme (GCT). L'ensemble des objets soumis au vote a été accepté à l'unanimité, confirmant la confiance des membres pour le travail mené par l'organisation qui se donne pour mission « d'offrir le meilleur du Jura bernois, sans chichis ».

Depuis le lancement de la marque Grand Chasseral en novembre 2022, l'association joue un rôle central dans la promotion et la valorisation du Jura bernois. L'année 2025 a notamment été marquée par une phase de consolidation tout en préparant les projets de demain. Rapport de gestion, comptes 2025, budget 2026 et programme d'activités ont ainsi reçu le soutien des membres présents.

Annonce



Photo: S. Canepa

Le tourisme d'aujourd'hui: une expérience!

Lors de cette assemblée, les participants ont salué l'engagement de longue date de Joëlle Vuillème, vice-présidente sortante, ainsi que de Fabien Vogelsperger, directeur du parc régional Chasseral, qui quittent leurs fonctions au sein du comité. Deux membres ont été reconduits dans leurs mandats :

Anne Develey, du musée Longines à Saint-Imier, et Marcello Pigozzo, de l'hôtel de l'Ours à Prêles, ce dernier ayant été élu vice-président. Werner Harnisch, représentant du Sikypark à Crémines, rejoint également le comité. Dans son message, le président Jean-Michel Hirschi a souligné les atouts d'une région qui mise sur son authenticité et ses expériences à taille humaine. « Le tourisme d'aujourd'hui ne se

résume plus à un lieu que l'on visite mais à une expérience que l'on vit », a-t-il rappelé.

Treize randonnées dans le Grand Chasseral

Guillaume Davot, le directeur, a rappelé les *highlights* de l'année écoulée, la première complète sous l'appellation Grand Chasseral tourisme (GCT). À la réouverture du Cheval blanc à Nods, se sont ajoutés les 100 ans de l'hôtel du Chasseral, la réédition du guide pédestre *13 randonnées dans le Grand Chasseral* ou encore un nouveau jeu de découvertes. Le directeur a souligné le véritable attrait de la région avec ses 200 000 visiteurs par an et fait mention du site emblématique du Chasseral en indiquant que des réflexions sont menées pour mettre en valeur le site tout en le préservant du tourisme de masse. Dans l'attente que des solutions concrètes soient testées à partir de 2027, Grand Chasseral tourisme va continuer de renforcer son dynamisme.

HONDA

CIVIC



EPLATURES
AUTOMOBILES

EPLATURES AUTOMOBILES SA
Bd des Eplatures 25 - 2300 La Chaux-de-Fonds
www.eplatures.ch - 032 925 08 08

PRIME DE

CHF **5'000.-**

**HYBRIDE.
DYNAMIQUE.
GARANTIE 8 ANS.**

Honda Civic Elegance 1900 cm³, consommation moyenne (l/100 km) : 4,7 l/100 km, émissions de CO₂ (l/100 km) : 108 g/km, émissions de CO₂ (l/100 km) à la fourniture de carburant et/ou d'électricité : 22 g/km, catégorie d'efficacité énergétique C. Prix catalogue CHF 39 990.- avec transport, prime cash de CHF 4'000.- et prime alternative de CHF 1'000.-, soit un total de CHF 34 990.-. Valable du 01.08.2025 au 31.08.2026. Modèle illustré : Honda Civic Advance 1900 cm³, prix catalogue CHF 42 490.- avec transport, consommation moyenne (l/100 km) : 5,0 l/100 km, émissions de CO₂ (l/100 km) : 114 g/km, catégorie d'efficacité énergétique D. Tous les montants TVA incluse. Prix de vente conseillé. Sous réserve de modifications de prix. Les valeurs énergétiques indiquées respectent les normes WLTP. Valeur-cible de CO₂ 93,6 g/km, moyenne des émissions de CO₂ 113 g/km. Conditions générales de la garantie disponibles sur Honda.ch.

La Plage bientôt de retour

Pauline Bessire et la clique de La Plage soufflent le show sous le couvert de la PDM



Photos: ap

Dans 8 semaines, vous pourrez « voyager en restant ici » !

Par Anthony Picard

Dans la programmation, le focus a été mis sur les solos de rue, le jeune public et sur des projets de cirque déjanté. L'édition 2026 abordera des thématiques variées comme le deuil, la rage, la grossophobie, la poésie humaine ou encore l'espoir et l'amour à travers 125 représentations jouées par 55 compagnies. Du théâtre à la danse en passant par le cirque et les clowns, il y en aura pour tous les goûts, y compris ceux des 6 mois et plus pour qui un spectacle olfactif a été spécialement imaginé.

Place du Marché et festival réconciliés

Dans ses lieux historiques et sur de nouvelles scènes, La Plage fera vibrer la Métropole horlogère. Outre son axe névralgique de la promenade des Six-Pompes / rue du Collège, des scènes verront le jour dans le secteur Numa-Droz, au Grand Temple et sur le complexe industriel de Vadec et Viteos. Le spectacle d'ouverture *Burning Scarlett* et d'autres se joueront sur la place du Marché que les organisateurs ont préféré à la pelouse de Beau-Site, trop éloignée de l'axe des festivités. « Nous sommes heureux de retrouver la place du Marché et remercions le service de l'urbanisme d'avoir fait aboutir les négociations avec les commerçants », se réjouit Pauline Bessire.

Loin des tours opérateurs, des bouchons, des aéroports bondés et de l'agitation de l'effervescence du monde, il y a... La Plage ! Du 3 au 8 août, le public est invité à « voyager en restant ici » en parcourant les différentes scènes des Six Pompes. Le programme diversifié qui propose notamment de nombreux spectacles solos nous met déjà l'eau à la bouche, comme une bonne glace qu'on se réjouit de déguster !

Un équilibre délicat: «Il faut en profiter tant qu'il est là.»

Confronté à la baisse des revenus et à l'augmentation des coûts d'infrastructures et de sécurité, l'équilibre est devenu précaire. « Avec un budget qui dépend pour 40 % de nos recettes dans les bars et 20 % du sponsoring, nous avons de la peine à joindre les 2 bouts », souligne la directrice pour qui chaque édition est à risque. Ajoutez des scènes qui disparaissent et vous avez un cocktail finance-infrastructure mitigé qui oblige les organisateurs à sans cesse devoir s'adapter et se réinventer. « Il faut profiter du festival tant qu'il est là car personne ne peut parier sur sa continuité à moyen terme », ajoute un brin désabusée Pauline Bessire,

parfois déçue du manque de légitimité de l'événement.

L'Abeille désormais bienvenue aux Six Pompes

La Plage poursuit ses engagements écologiques et sociaux avec quelques exemples comme la gratuité des navettes nocturnes à destination de Neuchâtel pour certaines soirées ou l'espace « Plage Ouverte » où une équipe spéciale accueille et aide les visiteurs en situation de handicap. Toujours en accès libre, les Six Pompes maintiennent la rémunération des artistes au chapeau, qu'il soit physique ou accessible sur l'application mobile et le site Internet. Dans les bars, l'Abeille, la monnaie locale sera dorénavant acceptée.

Les coups de cœur de Manu Moser

- **BOUM!**
d'Ussé Inné, un spectacle offrant une expérience de danse libre et collective.
- **Mentir lo Mínimo!**
d'Alta Gama, un spectacle entre cirque contemporain, théâtre et musique.
- **Stek**
d'Intrépidus Squad, un numéro de clown rafraîchissant et sauvage.

Tongs, crème solaire et... gazette du Ô!

- Le programme, encarté dans le numéro du Ô du 24 juillet, sera distribué dans toutes les boîtes aux lettres des Montagnes neuchâteloises.
- La recherche de bénévoles est en cours. Inscription sur www.laplage.ch/staff
- Le Six Pompes Summer Tour a déjà pris la route. Il fera escale dans 35 villes, pour plus de 120 représentations jusqu'au 13 septembre.
- Cinq compagnies émergentes présenteront leur spectacle dans La Nouvelle Vague. Trois formations suisses et deux françaises testeront leur création grâce à l'appui et aux conseils de professionnels.

Offrez une remise
en forme à votre duvet

OFFRES D'ÉTÉ

valable jusqu'au 29 août 2026



50%

de remise



Sur le nettoyage
de vos duvets

25%

de remise



Sur l'épuration
de vos duvets

15%

de remise



A l'achat d'un
nouveau duvet



Seyon 23 | Neuchâtel | 032 724 66 76

lamaisondudormir.ch



LA MAISON DU DORMIR

INSTER.
All-electric.
Are you in?



Garage Visinand

Venez tester la nouvelle Hyundai
Inster 100% électrique



HYUNDAI

Livre



Photos DR

Une sœur et un frère unis par la création

Vous souvenez-vous d'Océane Pellaton ? Cette jeune écrivaine avait sorti le tome 1 de sa trilogie *Les destins entrelacés* (I-LirÉdition) en juillet 2025. Moins d'une année plus tard, la Chaux-de-Fonnière déballe la suite de ce roman fantastique dans un tome 2 plus obscur. Son titre : *Un royaume né de l'ombre*. Cette suite est née quant à elle d'un autre royaume : celui de la famille. Océane a fait appel à son petit frère Gabin pour créer des chansons originales donnant corps musicalement à cet univers, disponibles à partir de QR code à différents endroits du livre.

Par Kevin Vaucher

Chez les Pellaton, la famille a non seulement du sens mais elle permet aussi d'en créer. Quand l'écrivaine Océane et le chanteur Gabin s'allient, c'est tout l'univers qui en profite. Bon ok, je vais peut-être un peu loin, disons alors que c'est tout l'univers... du fantastique qui en profite. Et c'est déjà pas mal ! Comme ils ne font pas les choses à moitié, les chansons originales créées pour le tome 2 de sa trilogie ont été écrites dans la langue de l'histoire imaginée dans le livre.

Pourquoi un 2^e tome plus sombre ?

Rappelez-vous, cette histoire est celle de l'héroïne Yuna qui découvre que sa famille est victime d'une malédiction et qui part à travers tout le royaume pour tenter de sauver sa maman, promise à une mort imminente. « Le tome 1 était centré sur des thèmes plutôt positifs tels

que la quête de soi et la confiance en soi et envers les autres. Ce tome 2 est bien plus sombre. J'évoque nos peurs, l'anxiété ou encore le deuil », pose-t-elle. Pourquoi avoir pris un tel virage ? Bonne question. Alors Océane ? « J'avais envie de montrer que les choses difficiles nous transforment toujours, même dans un monde fantastique. »

Vernissage le 20 juin prochain

Entre ces 2 pans de l'histoire, l'écrivaine a elle-même connu une évolution sur le plan littéraire : « J'ai beaucoup appris et j'ai évolué, un peu à l'image de mes personnages. *Un royaume né de l'ombre* est bien plus réfléchi en termes d'écriture. J'ai passé plusieurs mois à aiguiser ma plume pour me caler dans un style d'écriture qui me correspond. » Son second ouvrage est à découvrir en vernissage le 20 juin prochain. Il faudra faire un peu de route pour y assister puisqu'il aura lieu à Saignelégier (11 h, librairie La Vouivre).

Elle rêvait d'être libraire, elle est devenue écrivaine

Un choix qui ne doit rien au hasard : « Je rêvais de devenir libraire à la fin de mon école secondaire. J'avais postulé dans cette librairie de Saignelégier que j'adore mais j'avais 15 ans et il fallait être majeur pour être engagé alors je me suis orientée vers le social. Y aller en tant qu'auteurice pour vernir mon livre est une petite victoire personnelle », avoue celle qui est loin de vivre de sa passion. « Mais je suis très contente d'être entrée dans ce monde-là aujourd'hui. » Dévorée par son envie d'écrire, Océane Pellaton sort son carnet dès qu'elle a un moment devant elle : « Dans le train, pendant mes pauses au travail ou encore en forêt. » Celle qui s'imaginait en libraire a probablement eu raison de faire confiance à la vie qui a fait d'elle une écrivaine fantastique !

Autour du royaume

Ventes de son 1^{er} tome:

« Plusieurs centaines d'ouvrages. »

Sa fierté:

« D'avoir réussi à se faire un petit nom dans la fantaisie – ce qui n'est pas facile – et d'avoir créé une communauté autour. »

La force de sa trilogie:

« Mes personnages, d'après les retours des lecteurs. »

L'annonce qui fait plaisir:

« Les tomes 1 et 2 seront prochainement disponibles en e-book. »

Et le tome 3:

« Il est prévu pour fin 2027 ! Je tiens à prendre le temps de penser à une fin pas trop heureuse ni une fin qui frustre les lecteurs. »

Annonces

Meubles Leitenberg
 La Chaux-de-Fonds
 Rue du Grenier 14
 032 913 30 47
 leitenberg.com

CHÊNE MASSIF AVEC OU SANS RALLONGE

Accueil des élèves, du préscolaire à la 11H, au rythme de l'enfant.

École primaire et secondaire
SCOLA Bumbaïa

scola-cdf.ch

Nous découvrir ou prendre contact

L'actu en image

Un œil sur le monde !

Photo : kva



Quelle chance et quelle richesse d'avoir un parc comme MUZOO dans nos montagnes. Un poumon vert, un écrin de sérénité et un espace pédagogique d'émerveillement autour des animaux pour les jeunes !

Notez que l'horaire d'été est actuellement en place (8h-18h) pour les familles qui souhaitent en profiter.

Le « royaume des animaux » est aussi un monde rempli de vie humaine et de partage entre générations : pendant que les petits ont les yeux qui brillent, les anciens ont les yeux attendris et les parents... les yeux partout pour ne pas perdre leurs enfants de vue. C'est aussi ça MUZOO. *kva*

Annonces

CULTURE
Vous êtes la Loterie Romande

LOTERIE ROMANDE

JOUER, C'EST AUSSI SOUTENIR.
GRÂCE À VOUS, EN 2026, LA LOTERIE ROMANDE
DISTRIBUE 252 MILLIONS DE FRANCS
À L'ACTION SOCIALE, AU SPORT,
À LA CULTURE ET À L'ENVIRONNEMENT.

Retrouvez tous les bénéficiaires

AFP.CFC
CERTIFICATION ADULTE

JE VALORISE MES COMPÉTENCES
JE VALIDE MON EXPÉRIENCE!

Obtenez une AFP ou un CFC à l'âge adulte dans votre domaine.

► www.ne.ch/cpa

SITUATION PROFESSIONNELLE
ADULTES

Découvrez les témoignages de Fernanda Silva Bernardo et de Burim Ahmetaj.

CENTRE D'ORIENTATION ET DE CARRIÈRE

ine.ch
REPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL

Foot

La Coupe du monde se décline aussi au Locle !

Par Cédric Dupraz

Durant un mois, la planète foot reprendra ses droits, vibrant au son des vuvuzelas (peut-être ?) et du ballon rond. Pourtant, le sport collectif le plus pratiqué et le plus populaire du monde ne se résume pas aux stars des 48 équipes nationales représentées. Dans notre région, les initiatives ne manquent pas, à l'image du collectif loclois « Football frontier Impact (FFI) ».

Le 27 juin prochain se tiendra le tournoi populaire de football « FFI World cup 2026 » au stade des Jeanneret. « L'idée est née d'un voyage au Japon et en Espagne. Les gens jouaient au foot alors même qu'ils ne faisaient pas partie d'un club », explique Regice Bado, fondateur du mouvement. Dès 2024, plusieurs tournois ont été organisés. Face à l'enthousiasme suscité par ces rencontres, le FFI en est aujourd'hui à sa



Regice Bado et Iren Aksin, présidente du collectif (Photo: cdu)

troisième édition. Pour Iren Aksin, présidente du collectif : « Notre but est de promouvoir ce sport et de rassembler des personnes de tous horizons. » Au nombre de 6 par année, ces rendez-vous se déroulent aussi bien en extérieur qu'en salle. Un tournoi féminin figure également

au programme. Les participants peuvent s'inscrire en équipe et / ou individuellement.

Plusieurs tournois à venir dans la région

Les personnes seules sont alors intégrées dans une formation existante.

« Souvent les gens ne se connaissent pas avant. Ils partagent ensuite un moment aussi agréable que sportif », souligne Iren. Le succès du FFI dépasse désormais les frontières cantonales. En 2025, c'est l'équipe bernoise « Sénagambia » qui a remporté le trophée. Très actifs sur les réseaux sociaux, les jeunes entraîneurs remercient la ville, leurs sponsors et les clubs sportifs de la Mère commune pour leur soutien. « Nous tirons tous à la même corde : l'objectif est de promouvoir la découverte de ce sport, véritable école de vie. » Et comme le disait Albert Camus : « Nulle part, je n'ai autant appris sur moi et sur les autres que sur un terrain de football. » Le mois de juin sera donc footballistique. Le FC Les Brenets organisera le 19 et 20 juin son tournoi populaire, le FC Ticino le 26 et 27 juin. Bref, comme le conclut Regice : « Vive le Foot ! »

La maison Dubois : un atout sous forme d'héritage !

Le 13 juin, La maison Dubois sera au centre des festivités de l'urbanisme-horloger inscrit, depuis 2009, au patrimoine mondial de l'Unesco. Immersion dans l'un des plus beaux fleurons de notre histoire horlogère !

Par Cédric Dupraz

Dès que l'on franchit son seuil, c'est tout un pan de l'histoire de notre belle ville qui ressurgit. Atelier horloger, mobilier d'une demeure bourgeoise, poêle d'antan et portraits des anciens propriétaires témoignent du riche passé de la vénérable bâtisse. En 1785, une manufacture de montres s'installe face au comptoir horloger : la fameuse maison Dubois, du nom de Samuel Dubois, à qui l'on doit également le château des Monts. Deux siècles plus tard, ses descendants, la famille Kaussler-Dubois, ainsi que Céline Jeanneret contribuent à la valorisation du bâtiment, offrant un écrin magnifique de notre patrimoine horloger.

Des touristes en nombre, notamment de Suisse allemande

Depuis 2025, Evange Matos et Camille Ordaz ont repris l'enseigne



Evange Matos à la maison Dubois, au cœur de l'urbanisme-horloger (Photo: cdu)

emblématique, ouvrant le Toqué Café complet. Menus de saison, brunchs gourmands, glaces artisanales et afterworks : les visiteurs profitent d'un cadre exceptionnel.

La terrasse, située à 2 pas du temple, de la rue historique du Crêt-Vaillant et de l'ancien hôtel de ville, constitue une halte appréciée des promeneurs. « Les touristes sont nombreux,

notamment de Suisse-allemande. Ils viennent découvrir la région, faire du vélo ou partir en randonnée », souligne Evange. En collaboration avec la famille Kaussler, un Bed & Breakfast propose également 5 chambres où l'authenticité du patrimoine horloger s'allie harmonieusement au confort de la modernité. « Les salles de conférences sont très demandées, notamment par les maisons horlogères, mais aussi par des associations locales ou des particuliers. » Il faut dire que ce lieu atypique, chargé d'histoire, offre un cadre unique.

Le 13 et 14 juin, plusieurs visites consacrées aux patrimoines du Locle et de La Chaux-de-Fonds seront proposées au public. Les inscriptions peuvent se faire sur le site: www.urbanisme-horloger.ch.



**TA PLACE
T'ATTEND!**

SAISON 2026-2027



Neuchâtel Vins et Terroir

165 ans qu'il vous fait de l'œil!

Photos DR



« La traditionnelle bouteille brune va devenir blanche transparente ! » De quoi pouvoir admirer la couleur si caractéristique de ce rosé.



Par Kevin Vaucher

Voilà 165 ans que l'émblématique vin rosé Œil de Perdreix fait de l'œil aux amatrices et aux amateurs de vin et de terroir dans le canton de Neuchâtel. Il y a donc tant de choses à dire sur ce produit historique. Une fin de journée entière ainsi qu'une soirée ne seront pas de trop pour découvrir les 35 Œil de Perdreix de la nouvelle cuvée. La dégustation publique aura lieu le jeudi 18 juin 2026 sur la place du Port de Neuchâtel (17h à 20h). « Nous nous rassemblons habituellement au Jardin anglais pour la dégustation annuelle mais il a fallu voir plus grand cette année », évoque tout sourire Mireille Bühler.

Un cocktail à l'Œil

La directrice de Neuchâtel Vins et Terroir s'attend naturellement à ce que les 165 ans du produit attirent la grande foule. De 650 personnes les autres années, l'affluence pourrait atteindre voire dépasser le millier de « goûteurs ». En cas d'orage,

une grande tente permettra de déguster tout en restant au sec. On parlait d'héritage et de trésor tout à l'heure, on peut dire que leur valeur sera encore renforcée cette année avec 2 grandes nouveautés : la sortie d'un cocktail en clin d'œil au breuvage cantonal et une petite révolution au niveau de son flacon qui entend rendre tout son éclat à l'Œil de Perdreix.

La bouteille passe du brun au blanc transparent

« Nous avons un produit tellement beau qu'on a envie de le montrer », agit Mireille Bühler. Et comment cela va concrètement se manifester ? « La traditionnelle bouteille brune va devenir blanche transparente ! » De quoi pouvoir admirer la couleur si caractéristique de ce rosé. En ce qui concerne le cocktail, la couleur ne sera pas mal non plus et ne sera pas sans rappeler celle du spritz. « Il y a de ça mais je trouve que c'est moins sucré », dit celle qui a pris soin de le tester par conscience professionnelle bien sûr.

Sélectionné par un jury d'experts réunissant vignerons et restaurateurs, le cocktail a subtilement été baptisé Le Clin d'Œil. Imaginé par Juleps Cocktail, il se compose de sirop d'orange, de Tonic de chez Kinaï et de 2 quarts d'orange, en plus de l'Œil de Perdreix.

Un coup de jeune pour ses 165 ans

Ces nouveautés n'entachent en rien l'héritage de ce rosé mais elles le diversifient en modernisant son image et en lui donnant un coup de jeune au moment de fêter son 165^e anniversaire. Elles sont donc à découvrir le 18 juin lors de la dégustation publique à la place du Port. L'entrée coûte 20 francs avec verre de dégustation (vous pouvez vous inscrire en scannant le QR code de l'article). « l'Œil » partagera l'affiche avec un DJ, des foodtrucks et la rencontre de Coupe du monde de foot entre la Suisse et la Bosnie qui sera diffusée sur grand écran (21h). Un cocktail définitivement gagnant ?

Des navettes pour rallier le Haut et le Bas

On l'a dit plus haut, l'Œil de Perdreix est un produit rassembleur qui biffe le clivage Haut/Bas en une seule gorgée. Les habitants des Montagnes pourront ainsi se déplacer gratuitement jusqu'au Littoral grâce aux navettes spéciales gratuites mises en place entre La Chaux-de-Fonds, Boudevilliers et Neuchâtel. Les départs se feront à 16h30, 17h, 17h30, 18h et 18h30 depuis La Chaux-de-Fonds (avenue Léopold-Robert 65-67) et un quart d'heure plus tard depuis Boudevilliers (route cantonale juste avant le rond-point du Pit Stop). Les retours auront lieu à 20h30, 21h30, 22h30 et 23h30 depuis la rue des Beaux-Arts de Neuchâtel.

Pour vous inscrire:



Photos dr

Concert théâtral



Insuline

Un spectacle coup de poing entre le classique et le concert de rock. Un manifeste queer, qui casse les codes et bouscule les genres. Le personnage principal est planté sur scène pour manifester son désespoir à l'annonce d'un diagnostic médical. Ensuite une brèche s'ouvre et la mémoire se libère.

Ven. 12 juin (20h) & sam. 13 juin (18h)
 Temple allemand
 Infos : www.abc-culture.ch

Atelier



Les femmes, le vin et le chocolat

C'est l'intrigant nom d'un atelier pour découvrir la situation des femmes dans le secteur agricole du vin et du chocolat, tout en savourant du chocolat colombien et un vin suisse. Un événement à partir de 7 ans, l'entrée est à 5 francs.

Sam. 13 juin (10h30-12h30)
 MUZOO La Chaux-de-Fonds
 Infos : www.chaux-de-fonds.ch

Documentaire suisse



I love you, I leave you

Le musicien suisse Dino Brandão se rend dans son Angola paternel pour y donner un concert. Là il se trouve face au passé de sa famille et face à lui-même. Il est pris d'une crise psychotique et à son retour en Suisse, ses proches font leur possible pour qu'il ne retourne pas dans un hôpital psychiatrique.

Dim. 14 juin (17h15) & mar. 16 juin (18h15)
 Cinéma ABC
 Infos : www.abc-culture.ch

Conférence



L'amont des sources

La catastrophe climatique fait souffrir les glaciers et leur recul s'accélère. À ce rythme, à la fin du siècle, on n'aura plus de glaciers dans les Pyrénées et dans les Alpes, on ne les trouvera plus qu'à 4000 mètres et au-dessus. Pour mieux saisir cette catastrophe, l'anthropologue Nastassja Martin s'entretient avec le présentateur de *Passe-moi les jumelles* Matthieu Fournier.

Mar. 16 juin (20h15)
 Club 44
 Infos : www.club-44.ch

La Chaux-de-Fonds

12 & 13.06.26 Insuline | Temple allemand | Ve 20h, sa 18h

13.06.26 Journées du patrimoine mondial – Balade matinale : À la lumière du petit matin | 6h15

13.06.26 Atelier créatif pour enfants de 6 à 11 ans | MBA | 10h15

13.06.26 Les femmes, le vin et le chocolat | Parc du Muzoo | 10h30 à 12h30

13.06.26 Défilé de mode « Tissages du monde » | Maison du peuple | 17h

13.06.26 Panini Day – Échange de cartes | Cave du restaurant & café N° 9 | 9h

13 & 14.06.26 Journées du patrimoine mondial | Infos : www.urbanisme-horloger.ch

13 & 14.06.26 Euphoria | Circo Bello | Sa 19h30, di 15h

→ 14.06.26 Footloose par Evaproduct | Théâtre des Abeilles | Infos : www.evaproduct.com

15.06.26 Festival des circassiens de La Chaux-de-Fonds | Circo Bello | 10h

16.06.26 #L'amont des sources | Club 44 | 20h15

16.06.26 Les mardis jazz #44 | Villa Numa | 20h30

17.06.26 Quand l'aidant est lui-même malade ou handicapé | Le Pantin | 18h15

17 & 18.06.26 Là où mur. murent les frontières | Théâtre ABC | Me 19h30, je 20h

19.06.26 Balders Ross en concert | Bibliothèque de la ville | 18h

19.06.26 Le fabuleux destin d'Amélie Paul | La Différence | 21h

19 au 21.06.26 NAFF – Neuchâtel Autisme Film Festival | La Scala

19 & 20.06.26 Fête de la musique | Différents lieux de la ville

20.06.26 Portes ouvertes : 60 ans de l'hôpital de La Chaux-de-Fonds | Rue de Chasseral 20 | 14h à 18h

20.06.26 Festi'Forges | Cour du collège des Forges | 14h à minuit

21.06.26 Jazz à la maison blanche – Tom Arthurs et Björn Meyer | Maison blanche | 18h30

Le Locle

13.06.26 14^e marathon de spinning – Association Raphaël | Patinoire du Communal | 10h à 16h

13 & 14.06.2026 Journées du patrimoine mondial – Entre-deux : visite interville du Locle à La Chaux-de-Fonds | Esplanade de la gare du Locle | Sa 9h15 & 14h15, di 9h15 & 14h15

19.06.26 Table ronde autour de l'univers d'Enzo Mari | MBAL | 17h30

20.06.26 Marché de printemps | Place de l'Hôtel-de-Ville

05.07.26 Visite commentée et atelier créatif | MBAL | 14h30

02.08.26 Visite commentée et atelier créatif | MBAL | 14h30

→ 22.11.26 Expo: Le voyage de Pierre Jaquet-Droz en Espagne | Les Moulins souterrains

Les Brenets

13.06.26 53^e tournoi populaire de foot | Terrain de foot des Brenets | 20h à minuit

13.06.26 39^e course du Doubs | Champ-Nauger 1

22.06.26 Bibliobus | Place du village des Brenets | 9h30 à 11h30

La Brévine

20.06.26 Fête de la musique | La grange aux ours-es | 20h

La Sagne

12.06.26 La Descente sagnarde

Val-de-Travers

13.06.26 Absinthe en fête | Dans tout le Val-de-Travers | Dès 10h

→ 07.03.27 Pernod – Naissance de l'apéritif | Maison de l'absinthe | Môtiers

Annonces

Piguet Galland & vous.

À VENDRE
 Salon de coiffure au centre-ville de La Chaux-de-Fonds.

Local de 60 m² avec arrière-magasin, 6 postes dames, 1 poste messieurs, 3 lavages. Très lumineux, grande vitrine de plein pied. Avec clientèle et bon chiffre d'affaires.

☎ 078 766 47 63

Mérellat SA

Pour votre confort...

- Livraison de pellets de bois en vrac ou en sac
- Nettoyage de local de stockage à pellets

merillatsa.ch

Une grande fête pour clôturer les 10 ans des Abeilles



La chorale Rocking Chair © Cécile Clémence

Par Lieven Humbert

Cette saison 2025/2026 qui se clôture marque les 10 ans depuis la réhabilitation du théâtre des Abeilles. Avec le retour de l'été, c'est l'occasion de fêter ça dignement une ultime fois. Le théâtre des Abeilles vous invite à réserver votre samedi 20 juin, toute la journée (dès 10h), pour un événement festif qui mêle musique, spectacles et concerts.

En fait, c'est l'art dans son intégralité qui sera fêté le 20 juin. La star du jour sera un film rétrospectif réalisé par Axel Fernandez sur les 10 ans de vie du lieu. À travers les moments marquants de chaque saison et de nombreuses images d'archives, ce film propose un regard sensible. Une version longue (30') sera projetée à 10 h et à 18 h, tandis qu'une version courte (17') sera diffusée toutes les heures entre ces 2 séances.

La programmation 2026/2027 dévoilée en exclu

Un deuxième temps fort sera la présentation de la saison 2026 / 2027, avec la programmation dévoilée en exclusivité. Le reste de la journée offrira notamment des extraits du répertoire de la chorale Rocking Chair (13 h), des présentations de chants et de danses des élèves arts-études (15 h et 16 h) et des extraits de *Gatsby* par les élèves des classes pré-collège de comédie musicale du CMNE, et les classes préparatoires et préprofessionnelles d'Evaprod (18 h).

Le troisième rendez-vous important de cette journée est la grande soirée de soutien, qui a lieu dès 19 h. Au programme, un open mic dansant et un repas. Une formule de soutien est proposée : 3 raclettes et un verre de vin pour 35 francs.

Un crowdfunding pour restaurer la rosace du théâtre

Le théâtre des Abeilles a lancé une campagne de financement participatif sur *Héros locaux* pour la restauration structurelle de sa rosace et d'autres interventions nécessaires sur cet ancien temple de 1904. L'objectif de la campagne est fixé à 45 000 francs. Devenu un lieu culturel vivant, le bâtiment accueille chaque année près de 15 000 spectateurs ainsi que des artistes, des compagnies et des spectacles de tous horizons.

La rosace, située sur la façade du bâtiment, constitue l'un des éléments les plus emblématiques de ce lieu chargé d'histoire. Attribuée à Clement Heaton, maître-verrier d'origine britannique associé aux mouvements Art nouveau et Arts & Crafts, elle possède une valeur patrimoniale importante. Son état actuel fragilise une partie de la façade et nécessite une intervention spécialisée.



Le théâtre des Abeilles vu du ciel © Dylan Endrion

Coût de la restauration: plus de 200000 francs

Le budget total de la restauration de la rosace s'élève à 203 120 francs. À ce jour, 179 637 francs sont déjà réunis grâce aux fonds propres de l'association Evaprod, aux soutiens publics et institutionnels, ainsi qu'à des fondations et donateurs privés. Il reste donc environ 23 500 francs à trouver pour boucler le budget de la rosace. L'objectif de 45 000 francs permettra de finaliser ce financement et de soutenir d'autres interventions nécessaires sur le bâtiment, notamment les portes avec poignées antipaniques, la sortie de secours arrière et l'isolation des fenêtres. À travers cette campagne, le théâtre des Abeilles souhaite mobiliser son public, les habitant-e-s de la région, les entreprises, les mécènes et toutes les personnes attachées au patrimoine culturel de La Chaux-de-Fonds.

Pour participer au crowdfunding:
www.theatredesabeilles.ch/crowdfunding

Annonces



ENEZ DÉCOUVRIR NOS SPÉCIALITÉS

Toujours nos fameuses pizzas au feu de bois

Les mardis soir toutes nos pizzas à CHF 15.- sur place ou à l'emporter

Ouvert le samedi soir

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
RUE CERNIL-ANTOINE 3 | 032 924 40 40

GARAGE-CARROSSERIE JEANNERET



2037 Montmollin
032 731 20 20

NEW TOYOTA AYGO X
1.5 HYBRID



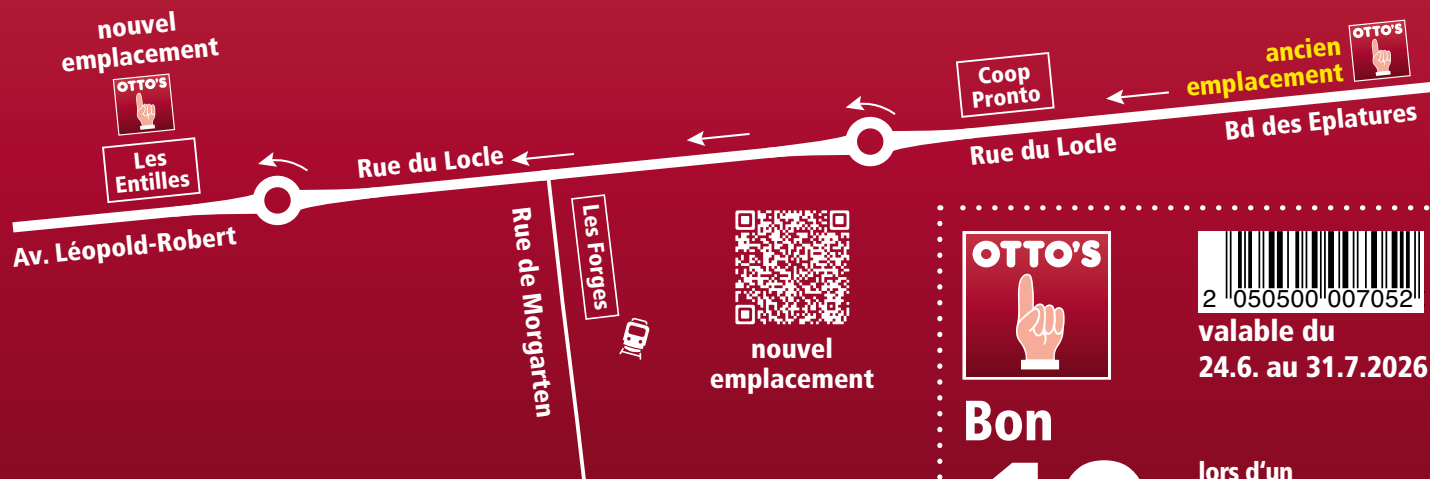
Spécialiste Toyota

Dès : CHF 19'900.00



Nous déménageons!

Profitez de la liquidation jusqu'au samedi 20 juin 2026
(par exemple, une réduction de **50% sur les textiles**).
Ouverture le mercredi 24 juin 2026
au centre commercial Les Entilles.



Les Entilles Centre
Av. Léopold-Robert 151
2300 La Chaux-de-Fonds
Tél. 032 926 68 40

Heures d'ouverture:
lundi–vendredi: 8h30–19h00
jeudi: 8h30–20h00
samedi: 8h30–18h00

Excepté le shop en ligne, le tabac et l'alcool. Un bon par achat.
Non cumulable avec d'autres rabais.



RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTEL
— DÉPARTEMENT DU DÉVELOPPEMENT
TERRITORIAL ET DE L'ENVIRONNEMENT —

DÉPARTEMENT DU DÉVELOPPEMENT TERRITORIAL
ET DE L'ENVIRONNEMENT
Service des ponts et chaussées

RC168 – Réfection de la rue de la Charrière – Secteur : Numa-Droz – Pâquerette

En application de l'article 46 de la loi sur les routes et voies publiques (LRVP), du 21 janvier 2020, de la loi sur l'expropriation pour cause d'utilité publique (LEXUP), du 26 janvier 1987, le Département du développement territorial et de l'environnement met à l'enquête publique:

- Les plans et le rapport technique relatifs à la réfection de la rue de la Charrière, secteur Numa-Droz – Pâquerette, sur la route cantonale 168.

Durant la période de mise à l'enquête, le dossier de plans et le rapport technique sont déposés auprès du service de l'urbanisme, mobilités et environnement (SUME), passage Léopold-Robert 3 (4^e étage) à La Chaux-de-Fonds, où ils peuvent être consultés par toute personne intéressée du lundi au vendredi de 8h30 à 11h30 et de 14h00 à 17h00.

Le dossier de plans et le rapport technique sont également accessibles sur le site internet de l'État de Neuchâtel à l'adresse suivante:

<https://www.ne.ch/autorites/DDTE/SPCH/Pages/accueil.aspx>

Ils peuvent également être visualisés sur le guichet cartographique du SITN aux adresses suivantes, uniquement durant la durée de la mise à l'enquête:

- Guichet cartographique: https://sitn.ne.ch/s/Carte_SPCH_18
- Documents: https://sitn.ne.ch/s/Docs_SPCH_18

Les oppositions, dûment motivées, aux plans de réfection doivent être adressées par écrit au Département du développement territorial et de l'environnement, rue de la Collégiale 12, case postale 1, 2002 Neuchâtel 2, pendant la durée de mise à l'enquête qui aura lieu **du 12 juin au 13 juillet 2026**.

Les propriétaires sont tenus d'aviser leurs fermiers et leurs locataires si leurs baux sont touchés par la demande d'expropriation (art. 24 let e LEXUP).

Le droit de propriété est restreint au sens de l'article 35 al. 1 LEXUP (ban d'expropriation).

Le conseiller d'État
Chef du Département du développement territorial et de
l'environnement

Laurent Favre

Une petite culotte passée par l'Olympia va animer les promos du Locle

Cela ne vous aura pas échappé, on fête bientôt la musique en ville du Locle. Le Music Festival Promo est annoncé pour les 3 et 4 juillet prochains. Pour les concerts du vendredi soir, on trouve notamment Vincè la petite culotte pour un show très chaud.

Par **Lieven Humbert**

Vincè la petite culotte, d'où te vient cet énigmatique pseudonyme ?

Vincè c'est mon prénom en corse. Et « la petite culotte » c'est plutôt un ancien nom de scène que je laisse derrière petit à petit. C'est en fait le nom d'un restaurant que j'ai créé à Bonifacio et où, pendant 3 ans, les gens venaient me voir chanter. Quand j'ai vendu le restaurant, j'ai gardé le nom.

Avec un nom osé, qu'est-ce que ça a changé dans ta carrière ?

Ça m'a un peu fermé des portes, oui. Pour moi, « la petite culotte » c'est plus féministe que vulgaire. Puisque les gens ne se sont pas arrêtés sur les paroles, le message n'a pas été compris. C'est dommage mais je suis en train de revenir sur mon pseudo.

En parlant de carrière, comment t'est venu ce lien au chant ?

J'ai fait toute ma jeunesse en Corse où c'était un loisir de chanter. On ne faisait que ça : chanter et chanter. Déjà à 14 ans, j'étais dans les bars avec une guitare. Je suis entré dans l'école de Natale Luciani, c'est le fondateur du groupe légendaire Canta que j'ai ensuite rejoint



La pochette de *Cantalo* © DR
Vincè la petite culotte © Bertrand Exertier

pour faire mes plus grosses scènes, dont l'Olympia.

En 2022, tu as signé une Goffa Lolita, qui a depuis dépassé les 110 millions de streams (disque de diamant) – c'est devenu un hymne des fêtes. Que cherches-tu à transmettre avec ce morceau ?

Ce qui m'a animé au départ, c'est l'air entêtant qui existait déjà. En fait, je l'ai repris d'une chanson paillardise corse qui s'appelle *Goffa*, ça veut dire laide. Le morceau n'est pas du tout en l'honneur de la femme. Ce qui m'a intéressé, ça a été de reprendre le refrain tout en redonnant à la « Lolita » qui est mentionnée la place qu'elle mérite :

une femme forte, qui ne se laisse pas faire et qui est sûre d'elle. Ma plus grande fierté c'est qu'on ait réussi à transformer une chanson misogynne en quelque chose de populaire.

C'est une chanson vieille de 40 ans, qu'en est-il de son auteur ?

J'ai retrouvé les enfants du compositeur et je leur ai donné un pourcentage sur ma reprise. C'est magnifique, la boucle est bouclée. Rien ne me dit que dans 40 ans ma chanson ne sera pas à son tour *has been* et qu'on y réserve le même traitement.

Ton dernier album, *Cantalo*, est sorti le 17 avril dernier, en featuring avec Juanmih. Qu'est-ce qu'il se passe dans ce nouveau morceau ?

Mon ADN, ça a toujours été de mettre l'ambiance. J'ai habité à Cuba pendant quelques années et c'est dans leurs gênes de danser pendant des heures. Avec Juanmih, on a pris l'air des Démons de minuit avec la volonté de rendre ce monument au goût du jour. Les gens ont adoré, on a passé les 3000 passages radio, ça fait plaisir de voir que le morceau commence à être un réel succès. Pour l'instant, on a une cinquantaine de dates déjà signées, on en aura probablement 70 jusqu'à la fin septembre... C'est lunaire.

Annonces

LE RELAIS DE LA CORBA
Restaurant
LE PLAISIR DU FAIT MAISON

CUISINE FRAÎCHE ET FAIT MAISON
PRODUITS LOCAUX
TERRASSE FLEURIE
GRAND PARKING GRATUIT

LA CORBATHÈRE 192
2314 LA SAGNE

032 751 63 66
WWW.RELAIS-CORBA.CH

BON DE RÉDUCTION

10%

SUR L'ADDITION

À DÉCOUPER

RÉGALEZ-VOUS
on s'occupe du reste! ♥

*Valable sur présentation de ce coupon uniquement.
Non cumulable avec d'autres offres.
Valable jusqu'au 31 décembre 2026.

ACTION JUSQU'AU 25 JUIN

BOUCHERIE

CHRISTEN

FABRICATION ARTISANALE

COMMANDE & LIVRAISON
+41 32 968 35 40

CÔTELETTE DE PORC

NORMANDE

Foot

Photos: kva



Plus fort et plus régulier que les autres, Le Locle est promu en 2^e ligue !

L'impression visuelle que nous a faite Le Locle tout au long de la saison s'est confirmée par les résultats puis par les faits : supérieur dans le jeu à ses adversaires, il a terminé premier de son groupe de 3^e ligue et est donc promu en 2^e ligue. Le plus haut niveau du foot régional est probablement la catégorie qui correspond le mieux aux joueurs de la Mère commune qui s'avancent désormais devant le défi de pérenniser l'équipe à cet échelon, 2 ans seulement après en avoir été écartée.

Par **Kevin Vaucher**

Plus encore que la vie, le sport est un catalyseur d'émotions où les hauts et les bas s'enchaînent parfois très vite. En 2024, le FC Le Locle était relégué en 3^e ligue avec une grande amertume. Pile 2 ans plus tard, ce même club reprend l'ascenseur mais dans le sens de la montée cette fois-ci. Et pour être totalement honnête, on a un peu l'impression que les Loclois n'auraient jamais dû quitter la 2^e ligue. Mais c'est une autre histoire.

Un état d'esprit de « mort de faim »

Cette saison, les « Rouges » ont souvent montré un jeu léché, une belle assurance et surtout un état d'esprit de « mort de faim ». Deux exemples permettent de s'en convaincre : le 25 avril dernier, la place de leader était en jeu face à leur plus sérieux concurrent qu'était Val-de-Travers. Menés 2-0 à la pause, les hommes du duo Francesco Amato et Luca Piazzoni ont renversé les Vallonniers pour finalement emporter les 3 points. C'est le moment décisif de ce 2^e tour et sans doute aussi de cette saison. Dimanche passé encore, les Loclois ont montré un caractère de gagnant irréprochable en retournant une situation qui semblait compromise.

« Le Locle doit faire partie de l'élite cantonale »

Une nouvelle fois menés 2-0 après 45 minutes (contre Helvetia), ils ont fait parler leurs atouts individuels

pour se créer 2 buts dans des situations pourtant peu favorables. L'égale sublime d'Andre Paulo Aparicio valait à elle seul cet article ! Au final, ce nouveau point décroché assure la première place du classement avant même la dernière journée prévue ce dimanche 14 juin face à Cortaillod II (10 h, Jeanneret). De quoi satisfaire pleinement le président Nuno Dos Santos : « L'objectif est atteint et les joueurs peuvent être fiers d'eux. Le Locle doit faire partie de l'élite cantonale, c'est sa place ! » L'homme savoure d'autant plus ce retour en 2^e ligue que le chemin n'a pas toujours été facile.

Un système de rémunération « à la prime »

« Après la relégation de 2024, cela n'a pas été évident d'attirer du monde. Une équipe reléguée n'est naturellement pas attractive. Mais on a quand même réussi à se renforcer grâce au super job de nos coachs. » Le club a également misé sur un système de rémunération « à la prime (de résultat) » pour mettre la main sur de bons joueurs, capables de faire la différence. Plusieurs Loclois, ainsi que des joueurs fidèles de longue date, ont servi de cadre sur lequel le reste du groupe a pu s'appuyer pour grandir. L'équipe entend poursuivre sur cette voie en 2026 / 2027 « en misant un maximum sur des joueurs des Montagnes neuchâteloises ». L'augmentation du budget ne s'annonce pas facile mais pourrait être nécessaire pour assurer le maintien, objectif minimal annoncé par les dirigeants.

Annonce

Journée torride
Torrée à risque...
 Attention !

ecap 1810
 Neuchâtel
 Etablissement cantonal
 d'assurance et de prévention

www.ecap-ne.ch

Une semaine autour du monde

Par **Olivier Kohler**



VE 5 JUIN

Berne contre-attaque

L'administration américaine franchit une nouvelle étape dans son offensive protectionniste en proposant des droits de douane additionnels de 12,5 %. Cinquante-quatre pays, dont la Suisse, sont dans le collimateur de Washington qui stigmatise le laxisme helvétique dans la lutte contre l'importation de produits issus du travail forcé. Guy Parmelin rejette catégoriquement ces accusations.

SA 6 JUIN

Haute horlogerie

La manufacture horlogère Chopard annonce la suppression de 28 emplois sur ses sites de Fleurier, dans le Val-de-Travers. Une procédure de consultation pour licenciement collectif a été ouverte. La direction évoque un contexte géopolitique et économique incertain et une évolution de la production vers des montres plus haut de gamme, produites en plus faibles volumes.

DI 7 JUIN

Moyen-Orient

La trêve fragile instaurée début avril entre Israël et l'Iran vole en éclat. Téhéran agit en représailles aux frappes menées au Liban. Des divergences de vue apparaissent entre Israël et son allié américain. Donald Trump, qui veut toujours croire à un accord avec l'Iran, a supplié – en vain – Benjamin Netanyahu de ne pas riposter aux tirs iraniens...

LU 8 JUIN

L'injustice de trop

« Le système a encore une fois failli à son devoir de protection. Lyhanna est l'enfant de trop sacrifiée sur l'autel de l'inertie judiciaire. » Une vague de colère et d'émotion submerge la France où se

tient une journée de mobilisation nationale en écho à la mort de fillette, assassinée à l'âge de 11 ans. À un an de la présidentielle, l'affaire prend une dimension hautement politique.

MA 9 JUIN

Nucléaire, le retour

« L'heure n'est plus au dogmatisme, mais à la garantie de notre souveraineté énergétique. » Débat musclé sous la coupole fédérale où le Conseil national devra trancher pour lever l'interdiction de construire de nouvelles centrales nucléaires. Les Verts et le PS s'opposent à l'initiative « Stop au black-out », dénonçant des coûts excessifs et un risque trop élevé pour la population et l'environnement.

ME 10 JUIN

Genève se barricade

Vingt-trois ans après le traumatisme du G8 de 2003, Genève et la cité thermale d'Évian redeviennent l'épicentre de la diplomatie mondiale. Les dirigeants des 7 puissances économiques se réunissent pour aborder des dossiers brûlants : instabilité au Proche-Orient, urgence climatique et une mondialisation en crise, marquée par la toute-puissance de l'intelligence artificielle et par l'affirmation du Sud global.

JE 11 JUIN

Mondial 2026

Organisée par les Canada, le Mexique et les États-Unis, la compétition reine du football mondial débute dans le mythique Stade Azteca de Mexico. Pour sa sixième participation consécutive, la Suisse de Murat Yakin tentera de briser le « plafond de verre » et la malédiction des huitièmes de finale en réalisant l'exploit et la sensation en confirmant sa nouvelle stature sur la scène footballistique internationale.

Annonces

THÉÂTRE DU PASSAGE

Nouvelle saison 2026-2027
à découvrir sur theatredupassage.ch

Abo week-end

CHF 33.- seulement

Pas de pouvoirs extraordinaires, juste des week-ends inoubliables.

9 week-ends de voyages illimités sur tout le périmètre ONDE VERTE.

Nouvelle formule : valable 2 mois consécutifs entre le 12 juin et le 13 septembre 2026. En vente du 8 juin au 17 juillet 2026.

ONDE VERTE
Le billet pour vos transports publics

transN SBB CFF FFS bls tpf Swiss Pass

La météo des sapins

VE 12
19°SA 13
22°DI 14
21°LU 15
21°MA 16
23°ME 17
25°JE 18
26°

OTTO'S emménage au centre commercial Les Entilles

20 juin. Quatre jours plus tard, le tout nouveau magasin OTTO'S accueillera ses client·es au centre commercial Les Entilles.

2500m² dont 1000m² pour les meubles

La surface de vente s'étendra alors sur 2500 mètres carrés, incluant un rayon meubles de 1000 mètres carrés. Fête d'inauguration avec de nombreux temps forts. La réouverture sera célébrée du 24 au 27 juin, avec toutes sortes d'attractions pour les visiteur·euse·s : une roue de la fortune avec de nombreux prix, un ballon pour chaque enfant et la mascotte OTTI prête à poser pour les photos. De super bons d'ouverture seront aussi remis aux client·es. Que ce soient les meubles, les articles ménagers, les produits

de sport et de loisirs, les articles de soin et de beauté ou les denrées alimentaires, le nouveau magasin du centre commercial Les Entilles regroupe désormais l'ensemble de l'assortiment OTTO'S sous le même toit. Grâce à la généreuse surface de vente, une clientèle attentive aux prix trouvera désormais un choix encore plus vaste et vivra une expérience d'achat stimulante et agréable.

Pour aller plus loin:

www.ottos.ch

Nouvelle adresse: Les Entilles
Centre, Av. Léopold-Robert 151,
2300 La Chaux-de-Fonds
Heures d'ouverture: lundi à
vendredi, 8h30-19h, jeudi jusqu'à
20h, samedi 8h30-18h

Installé depuis 35 ans au même endroit, OTTO'S déménage et prend ses quartiers au centre commercial Les Entilles. Le nouveau magasin ouvrira ses portes le 24 juin, avec plus de place et plus de choix pour une expérience d'achat dans l'air du temps.

Depuis plus de 3 décennies, OTTO'S fait partie du paysage chaud-fonnier et compte parmi les adresses préférées pour les bonnes affaires. Un nouveau chapitre s'inscrit désormais dans l'histoire de l'enseigne au doigt pointé : l'emplacement actuel au boulevard des Éplatures 21 va fermer ses portes le samedi

Annonce

NOUVELLE JEEP COMPASS

THERE'S ONLY ONE ORIGINAL



PRÊTE POUR DE NOUVELLES AVENTURES.

Jeep
THERE'S ONLY ONE

FILA
GROUPE
YVERDON - BEVAIX - BIENNE - LA CHAUX-DE-FONDS

Fila-Auto - 1400 Yverdon-les-Bains - www.fila-groupe.ch