



Cette bière pousse dans les jardins du Haut

> Pages 8 et 9

© kva

Halloween a son hôtel

... et il rouvre ses portes ce week-end
 Créé il y a 2 ans, l'hôtel Zimmermann prospère grâce à sa note de 4 sur 5 sur l'échelle de l'effroyable. Passez-y un bon séjour en famille!

> Page 2

Les Cartons du cœur

La grande récolte annuelle a lieu samedi
 Manger les croquettes du chien, faute de nourriture, c'est possible dans les Montagnes. La pauvreté s'installe jusque dans le frigo.

> Page 3

Notre commune partenaire

Le Locle et les Brenets

Il fait bon vivre au Locle mais cela n'empêche pas les pensées suicidaires chez les jeunes. Le Casino pose cartes sur table ce 2 novembre.

> Page 11



MAISON DE
L'ABSINTHE



500 EXEMPLAIRES SEULEMENT
ÉDITION
LIMITÉE
500 EXEMPLAIRES SEULEMENT

UN CALENDRIER DE L'AVENT INÉDIT,
ENTIÈREMENT DÉDIÉ À L'ABSINTHE

24 JOURS POUR DÉCOUVRIR L'ABSINTHE

Le savoir-faire des distillateurs du Vallon à découvrir, une porte après l'autre, depuis chez vous.



Retrouvez notre calendrier de l'Avent et tous les détails sur notre e-shop!

www.maison-absinthe.ch



L'effroyable hôtel Zimmermann rouvre ses portes !

Bienvenue à l'hôtel Zimmermann ! Un hôtel au charme souterrain unique, garanti sans vis-à-vis mais avec possiblement quelques voisins au look pas très rassurant. Ici, le silence vous est garanti, excepté quelques surprises sonores qui pourraient être un peu... Non, je ne dis rien, vous verrez par vous-même. Ouvert il y a 2 ans, l'établissement prospère grâce à sa note de 4 sur 5 sur l'échelle de l'effroyable. Et si vous y passiez une tête en ce week-end d'halloween ?

Par **Kevin Vaucher**

La particularité de l'hôtel Zimmermann est de n'ouvrir que 3 soirs par année, à l'occasion d'halloween bien entendu. Malgré sa réputation terrifiante, il a attiré 650 personnes en 2025 et espère faire peur à un millier de clients et clientes cette année. L'établissement éphémère tourne grâce à une jeune équipe de 4 « hôteliers » que sont Eliot Benninger, Arthur Demarle, Arno Matthey et Lilou Benninger. Aucun grand groupe ne se cache derrière eux mais une simple association : Randoevents !

Décor, comédiens et ambiance sonore

Vous l'aurez certainement compris, l'hôtel Zimmermann est la façade derrière laquelle la jeune troupe a décidé de créer un univers le plus effrayant possible pour « égayer » le passage Zimmermann durant le week-end d'halloween. Comme il

y a 12 mois, le tunnel qui relie le côté nord du collège Numa-Droz à la rue de la Paix sera animé pour donner des frissons aux petits et grands (conseillé à partir de 12 ans). « C'est un parcours immersif avec des décors, des comédiens et une ambiance sonore choisie sur mesure », dévoile Lilou, sourire un brin maléfique en coin.

L'idée de l'hôtel un peu glauque naît chez... Emmaüs

Cela fait 2 à 3 mois que la jeune équipe se prépare à vous faire peur au maximum. Avant de passer au

début de l'installations des décors il y a 3 semaines, Lilou et ses camarades ont d'abord dû établir un budget : « On a tablé sur 4000 francs cette année mais les recettes de l'année passée (le prix est libre, au chapeau) étaient loin de nous permettre un tel investissement. On a donc mis une partie de la somme de notre poche tout en essayant de réutiliser des décors existants. » L'association vit sur un fil et s'est également fournie auprès d'Emmaüs. « D'ailleurs, c'est en découvrant des objets très anciens qu'on a eu l'idée

du concept d'hôtel un peu glauque comme fil rouge. »

Avec des inspirations de *Shining* et *Saw*

Pour le reste, on a laissé libre court à notre imagination en s'inspirant de quelques films d'horreur comme *Shining* ou *Saw*. » Leur moteur est simple et tient en une phrase : « Le plaisir de faire plaisir ou plutôt le plaisir de faire peur (rires). On veut aussi que cette activité soit accessible à tout le monde, d'où le prix d'entrée qui est libre. » La phase d'installation de 3 semaines est particulièrement intense et demande une présence sur place 5 jours par semaine. « Mais on reçoit tellement de retours positifs durant le week-end d'halloween qu'on a qu'une envie quand ça se termine : recommencer ! » Il ne me reste plus qu'à vous souhaiter, chers lecteurs et chères lectrices, un agréable séjour à l'hôtel Zimmermann...

Heures d'ouverture hôtel Zimmermann

Vendredi et samedi 30 et 31 octobre : 18h-23h
Dimanche 1^{er} novembre : 17h-21h

Il est recommandé de venir à partir de 21h pour éviter d'attendre trop longtemps. Pour en savoir plus, rendez-vous sur : [randoevents2300](https://www.randoevents2300.com) sur Instagram

La pauvreté, quelle horreur !

La collecte annuelle des Cartons du cœur a lieu ce week-end d'Halloween !

En ces temps d'Halloween on aime bien se donner quelques frissons en enfilant un masque ou en ornant sa maison de décors de saison. Mais pour se faire peur, pas besoin d'artifice ni de faux-semblants. Il suffit parfois de regarder la réalité bien en face pour avoir les poils qui se dressent : « Un jour, une personne m'a appelé pour me dire qu'elle mangeait les croquettes du chien depuis 2 jours, faute de nourriture », évoque Pascal Boillat. Comme toutes ses équipes, le président cantonal de l'association neuchâteloise des Cartons du cœur sera sur le terrain ce samedi 31 octobre pour la traditionnelle récolte annuelle.

Qui, quand, quoi, comment ?

- **Qui:** L'association neuchâteloise des Cartons du cœur intervient sur demande pour venir en aide aux personnes et aux familles dans le besoin.
- **Quand:** Tous les jours ouvrables, entre 9h et 10h. Pour les Montagnes neuchâteloises, les demandes sont à faire par téléphone au **079 310 50 20**.
- **Quoi:** Elle fournit 1 grand carton qui contient 1 mois de nourriture, des produits d'hygiène et des bons d'achat dans des commerces locaux.
- **Comment:** L'aide est unique (1 fois par année au maximum), gratuite et anonyme. Il n'y a aucun document à remplir. Une fois le contact tissé avec le ou la téléphoniste, la livraison s'effectue directement au domicile de la personne. 42 bénévoles œuvrent à son bon fonctionnement dans le Haut.
- **Comment aider:** Les cartons sont exclusivement livrés sur le territoire neuchâtelois. Dans les Montagnes, 10 à 12 livraisons sont effectuées chaque semaine en moyenne. Chacun peut donner un coup de pouce lors de la récolte annuelle qui a lieu le dernier samedi du mois d'octobre (lire notre article pour en savoir plus).

Par Kevin Vaucher

Lors de mon passage dans le local de stockage de l'association, j'ai pu constater sans peine que les stocks étaient quasiment vides en ce mois d'octobre si important pour elle. Cette période est cruciale pour 2 raisons : elle coïncide avec le pic des demandes des bénéficiaires (+ 50% pour les mois de novembre et décembre, soit 60 à 65 livraisons par mois dans le Haut) et est

synonyme de récolte annuelle pour les Cartons du cœur.

Nonante-quatre cartons récoltés en 2010, plus de 800 en 2025

Le concept de cette récolte se veut solidaire et non-contraignant : « Nos équipes se placent à l'entrée des grandes surfaces et récoltent vos dons sous forme de produits tels que les conserves de légumes, la farine, les légumes secs, l'huile, le



Pascal Boillat en pleine préparation de livraison dans le local de stockage loclois.

Photo : kva

café, les céréales, la purée, le riz et toutes autres denrées alimentaires non-périssables. » En 2025, l'équivalent de plus de 800 cartons ont été récoltés dans les Montagnes, permettant d'aider 1374 personnes. Sur l'ensemble du canton, ce sont plus de 3000 personnes qui ont bénéficié du soutien des Cartons du cœur. À titre de comparaison, 94 cartons « seulement » avaient été récoltés en 2010, un peu moins de 350 en 2015 et pas loin de 600 en 2020.

Besoin croissant : + 16% de nouveaux bénéficiaires l'année passée

Si la solidarité citoyenne se fait plus grande, les besoins ont explosé et sont encore loin d'être pleinement comblés. « Nous avons eu 16 % de nouveaux bénéficiaires l'année passée », exemplifie Pascal Boillat. « Parmi les personnes prises en charge, environ 17 % provenaient des services sociaux avec qui la collaboration est excellente. » Ce qui signifie aussi que plus de 80 % des

demandes touchent des foyers qui n'entrent pas dans les critères de ce filet social, tels que les travailleurs vivant au-dessous du seuil de pauvreté, les personnes âgées ou des familles monoparentales.

Une mère de 3 enfants plus en mesure de les nourrir

Face à des réalités aussi disparates, la principale mission du téléphoniste est de jauger l'urgence de la situation. « Une mère de famille de 3 enfants nous a contactés un vendredi matin pour nous dire qu'elle n'avait plus rien à manger à leur donner. Nous sommes intervenus en urgence pour lui apporter des bons », développe Pascal. Le système de bons permet aussi d'aider plus facilement les personnes qui souffrent d'allergies et qui peuvent ainsi faire des achats d'aliments plus ciblés. Face à l'horreur de la précarité, le meilleur antidote est connu et fonctionne : un peu de cœur, emballé dans un simple carton...

Où ont lieu les récoltes dans le Haut ?

- **La Chaux-de-Fonds:** Migros de la Charrière, des Éplatures et à Métropole Centre. COOP des Entilles, des Éplatures et de l'Étang. Lidl.
- **Au Locle:** Migros, COOP et Aldi.

L'édito

Par **Anthony Picard**

En 30 ans, Halloween s'est taillé une place chez les cultivateurs de courges ayant flairé la bonne soupe. Cette cucurbitacée vient de battre un record avec un spécimen de 1431 kg. Du lourd pour cette fête païenne qui supprime la Toussaint et la fête des morts... qui ne font plus recette. Du lourd à plusieurs niveaux : déguisements, soirées à thème ou ballet des enfants venus quémander des bonbons. S'ils vous agacent, éteignez les lumières, faites le mort et restez bien sagement chez vous car à l'extérieur, vous ne serez pas à l'abri. En tout cas, pas aux Mélézes, qui proposent une soirée Halloween à la buvette des juniors à l'occasion du match HCC-Bâle.

Trick or treat!

Parmi les autres distractions, ne manquez pas les animations du CLAAP au Locle, de 12h à 22h, sur le thème de la « Jungle hantée » ou celles du château des Monts, transformé de 15h à 18h en terrain d'aventure peuplé de fantômes et de fées Carabosse. Pour les autres, rendez-vous dès 22h à l'Inox Club Bar à La Chaux-de-Fonds pour une soirée spéciale avec les DJ Chino et DJ Lightningboy. Soupe à la courge façon Paul Bocuse : 1 courge de 2 kg, 2 dl de crème fraîche, 50 cl de bouillon, sel, poivre, noix de muscade, croûtons et cerfeuil. Épluchez, épepinez et coupez le potiron en dés. Faites cuire 20 minutes à la vapeur, puis mixez avec le bouillon. Versez dans une casserole, incorporez la crème le cerfeuil et quelques croûtons. assaisonnez.

Terroir neuchâtelais : les Montagnes en haut de l'affiche !



Le conseiller d'État Laurent Favre et les Vignolants aux côtés des 3 producteurs distingués : de gauche à droite, Manuela Sauser et Sébastien Maurer de la fromagerie de La Sagne, Alexandre Perrochet du domaine la Maison carrée à Auvernier et Claude-Alain Christen de la boucherie Christen Delicatessen à La Chaux-de-Fonds (Photo EM)

Un chasselas d'Auvernier, un saucisson neuchâtelois IGP de chez Christen Delicatessen et un gruyère AOP de La Sagne ont été distingués samedi matin lors du marché des produits du terroir, sur le site d'Evologia. Une reconnaissance qui met en lumière le savoir-faire des producteurs locaux et l'importance des circuits courts.

Par **Elodie Moulines**

Parmi les produits distingués, le Haut tire son épingle du jeu avec des producteurs chauds-de-fon-niers et sagnards récompensés au cours de sélections cantonales. Ces distinctions honorent l'ensemble des filières et soulignent leur importance dans la qualité des produits : du lait à la fabrication du fromage, de l'élevage à la transformation de la viande ou encore du travail de la vigne à celui du vin, chaque étape compte.

Continuer à investir dans notre terroir

Le conseiller d'État Laurent Favre a rappelé l'importance de soutenir l'agriculture et les entreprises artisanales de la région. Il a notamment évoqué les investissements réalisés ces dernières années pour moderniser les infrastructures comme pour la rénovation de la

fromagerie de La Sagne et l'agrandissement des abattoirs des Ponts-de-Martel. Cette remise de prix a marqué le coup d'envoi du marché des produits du terroir, organisé par Neuchâtel Vins et Terroir. Durant le week-end, 27 exposants ont présenté leurs spécialités et partagé leur passion avec le public sur le site d'Evologia, à Cernier.

La qualité du terroir neuchâtelois rayonne au-delà du canton, comme en témoignent les distinctions de 2 vins neuchâtelois au gala du Grand Prix du vin Suisse. Dans la catégorie chardonnay, la cave des Coteaux de Boudry décroche la deuxième place avec son Terra Ancestra 2025, tandis que Sandoz Vins de Neuchâtel monte sur la troisième marche du podium avec son Chardonnay 2025.

Des $\hat{O}$ 

Des médiateurs au bord des terrains face à la violence

Cela fait des années et des années qu'on constate une augmentation des violences sur et en dehors des terrains de foot. Bien ! Mais une fois qu'on a dit ça, on fait quoi ? Rien, durant de trop longues années. Cette saison, l'association neu-châteloise de football a décidé de dire stop à travers un projet pilote qui consiste à faire intervenir des médiateurs lors de certaines rencontres pour apaiser les tensions et prévenir toute violence. Six clubs du canton participent à cette initiative qui a le mérite de proposer une solution concrète... de terrain. (kva)

Des bas



+ 16 % :
un chiffre maléfique ?

Halloween oblige, on ne peut s'empêcher de voir ici ou là des signes maléfiques autour de nous. Cette semaine, c'est le chiffre « + 16 % » qui endosse le mauvais rôle. Rassurez-vous, ce n'est pas celui de votre prochaine facture d'électricité (du moins on l'espère) mais c'est celui des nouveaux bénéficiaires de l'aide des Cartons du cœur en 2025 (voir en page 3) – signe de pauvreté galopante – et celui de la hausse des cambriolages dans notre canton l'année dernière. Chaque mois, ce sont plus de 80 vols par effraction ou introduction clandestine qui sont recensés. *(kva)*

Annonces

Piguet
Galland &
vous.

[illegible]

JOURNÉE SPAGHETTI

Soroptimist Club La Chaux-de-Fonds



samedi 7 novembre 2026

11h00 – 15h00

Salle Notre-Dame de La Paix

Rue du Commerce 73 - La Chaux-de-Fonds

875^e anniversaire du Locle

Même bien arrosée, la cité a festoyé !

Les festivités du 875^e anniversaire de la Mère commune ont réuni plus d'un millier de personnes samedi dernier. Une journée aussi animée qu'arrosée et en tout point réussie !



Photos : cdu

Par **Cédric Dupraz**

En 1151, les seigneurs de Valangin octroient à l'abbaye de Fontaine-André l'usage de la vallée de « Losculo ». Le Locle fait alors son entrée dans l'Histoire. Neuf siècles plus tard, la population s'est réunie en nombre pour fêter dignement cet événement fondateur. Du côté des autorités, les présidents du Grand Conseil et du Conseil d'État, les députés, le Conseil communal du Locle *in corpore*, les conseillers généraux ainsi que les représentants des autorités communales

du canton, accompagnés par l'orchestre de la Mili, ont pris part aux festivités.

Un concert exceptionnel dans la crypte des Moulins souterrains

Le maire de Gerardmer et ses adjoints avaient également fait le déplacement depuis les Vosges. Le bon mot du maire, Thomas Gion, mit tout le monde d'accord : « Que cette journée soit arrosée. Santé à vous toutes et tous ! » Et ces festivités l'ont été ! Sous la grande tente dressée pour l'occasion au musée

du Col-des-Roches, les Loclois et les Montagnons, bien abrités, ont pu partager le verre de l'amitié. Une fontaine monumentale à absinthe et des vins du terroir neuchâtelois ont accompagné les mets des traiteurs régionaux. Côté animation, le groupe Bee's Gospel Singers a offert un concert exceptionnel dans la crypte des Moulins souterrains.

Un univers à la Jules Verne

La bonne énergie résonnait ainsi jusque dans les entrailles de la Terre, créant une atmosphère à la fois intimiste et surprenante

digne d'un roman de Jules Verne. La bibliothèque de la ville avait concocté, quant à elle, un concours sous la forme de quiz historique. Enfin, la nouvelle exposition des Moulins retraçait la riche histoire de la Mère commune des Montagnes neuchâteloises.

Ces festivités ont donc été un moment de rassemblement, de communion et, comme l'a rappelé Frédéric Mairy, président du Conseil d'État, de reconnaissance pour toutes les générations qui ont contribué au développement de la cité.



Photo : cdu

Raphaël Resmini et Steeve Franchon

Par **Cédric Dupraz**

Fondé en 1843 à l'échelle nationale par 2 jeunes ouvriers-paysans de Sonvillers, le cercle de l'Union s'engage à promouvoir la solidarité et le vivre ensemble. Celui du Locle voit le jour en 1879. « Chaque année, nous nous investissons pour la ville, comme lors des festivités du 1^{er} août aux côtés de l'association de développement du Locle. Grâce aux cotisations des membres et aux

recettes de nos activités, nous soutenons des organisations locales », précise le président du cercle Raphaël Resmini.

Steeve Franchon, la cheville ouvrière du renouveau

Le restaurant et sa salle de spectacles constituaient également un lieu phare de la Mère commune. Durant 33 ans, Claude et Giovanna Vonlanthen ont été aux petits soins pour leur clientèle.

Le cercle de l'Union retrouve une nouvelle jeunesse

Le café resto de l'Union est désormais ouvert ! Véritable institution locloise, l'établissement historique de la rue Marie-Anne-Calame 16 a fait peau neuve et retrouve une nouvelle jeunesse.

Claude, surnommé « la Puce » (comme Lionel Messi), affublait chacun du sobriquet de « Mastic » (jargon parigot désignant affectueusement « l'homme »). À leur départ, le cercle s'est mis en quête de repreneurs. Aujourd'hui, c'est chose faite ! Raphaël ne tarit d'ailleurs pas d'éloges sur le travail et l'engagement de Steeve Franchon, cheville ouvrière du projet et aux commandes de l'enseigne : « Le restaurant est magnifique, avec ses boiseries claires et sa cuisine entièrement rénovée. » Fort de son expérience dans le bâtiment, Steeve a retroussé ses manches pour mener

à bien le projet. « Nous avons travaillé exclusivement avec des entreprises locloises ainsi qu'une société chauds-de-fonnière pour un élément très spécifique », précise-t-il.

« Ce qui compte c'est la tolérance, le vivre-ensemble et l'amitié. Dans mon entreprise, j'encourage d'ailleurs mes collaborateurs à se syndiquer », confie-t-il. Menu du jour abordable, cuisine raffinée et une bonne dose de convivialité : tous les ingrédients sont réunis pour un apéro, un repas en amoureux ou une soirée entre copains. Une chose est sûre : au café resto, l'Union fait la force !

Rénovation des infrastructures : une démarche durable et économique

Réduire sa consommation énergétique, maîtriser ses coûts et répondre aux exigences réglementaires : les PME ont tout à gagner à améliorer la performance de leurs infrastructures.

« Efficience énergétique des bâtiments, système d'éclairage et outil de production, les infrastructures d'une exploitation recèlent un important potentiel d'amélioration. »



© Adobe Stock



© BCN

Anthony Adam,
Responsable Immobilier &
Construction à la BCN

Lorsque l'on évoque la durabilité, il vient naturellement à l'esprit la réduction de l'empreinte carbone par les grandes entreprises et les multinationales ou les changements de comportement de la population en matière de consommation et de mobilité. Mais les PME sont également pleinement concernées par cette thématique à la fois sociale et économique, notamment au travers de leurs propres locaux et équipements.

Efficience énergétique des bâtiments, système d'éclairage et outil de production, les infrastructures d'une exploitation recèlent un important potentiel d'amélioration. Outre une ambition purement écologique, d'autres avantages entrent en ligne de compte, tels qu'une réduction des charges courantes, la modernisation des dispositifs de travail et, d'un point de vue plus

global, la préservation d'actifs précieux pour l'entreprise.

Des travaux qui font la différence

Dans le canton de Neuchâtel, nombreuses sont les PME à occuper des bâtiments construits il y a plusieurs décennies. Certaines installations arrivent progressivement en fin de vie ou ne répondent tout simplement plus aux standards actuels en matière énergétique.

Remplacer un chauffage utilisant des énergies fossiles, assainir l'enveloppe du bâtiment, poser des panneaux photovoltaïques

ou moderniser les systèmes techniques, voilà des mesures destinées à réduire drastiquement la consommation d'énergie. Ces aménagements permettent également d'améliorer la qualité des conditions de travail des collaboratrices et des collaborateurs tout en pérennisant les exploitations qu'elles soient artisanales, commerciales ou industrielles.

Un enjeu majeur

Pour beaucoup de responsables de PME, les enjeux commerciaux, financiers, technologiques et bien entendu sécuritaires sont prioritaires dans un environnement de plus en plus complexe. Pour les plus petites structures, la durabilité est quant à elle encore considérée comme un axe secondaire. Pourtant, à court ou moyen terme, les exigences réglementaires et la pression du marché se montreront inflexibles face aux entreprises en retard dans l'intégration de la durabilité, tant dans leurs modèles d'affaires que dans leur gestion opérationnelle.

En adéquation avec son engagement en matière de responsabilité sociale d'entreprise (RSE), la Banque Cantonale Neuchâteloise encourage les entreprises à initier cette démarche responsable.

Une solution sur mesure

Afin de renforcer la compétitivité des activités de tout type, la prestation EcoPME de la BCN offre une solution concrète pour les projets de rénovation énergétique et d'optimisation des processus. Grâce à un diagnostic ciblé, des mesures peuvent être rapidement identifiées afin d'améliorer l'efficacité des installations. Un financement personnalisé et avantageux facilite la mise en œuvre de cette transition. Les entreprises ne doivent plus attendre pour entamer ce processus de transformation et de modernisation de leurs équipements. Outre une réduction de l'impact environnemental, l'amélioration de l'appareil de production assure un excellent levier de performance. Les investissements sont quant à eux rapidement rentabilisés et le patrimoine parfaitement revalorisé !

« Les entreprises ne doivent plus attendre pour entamer ce processus de transformation et de modernisation de leurs équipements. »

© Ingela Geith Chauvière



« Trop chère », « trop contraignante », « inutile à notre petite échelle » : Et si on changeait de refrain sur la transition écologique ?

La transition écologique souffre souvent d'une image contraignante, un peu comme si elle nous obligeait à quitter un monde qu'on aime pour entrer dans quelque chose de plus austère. On a aussi tendance à croire qu'elle se fait au détriment de notre porte-monnaie. Pourtant, des initiatives écologiques et solidaires existent déjà un peu partout autour de nous. Et si le problème ne venait pas du terrain mais des récits qui entourent cette question ? Le festival Agir ensemble entend bien raconter une autre histoire grâce à une cinquantaine de projets à découvrir dans tout le canton, du 24 octobre au 14 novembre.

Par **Kevin Vaucher**

À la base de cette « histoire », on trouve le programme Vivre et Agir ensemble, organisé dans le cadre du plan climat cantonal. Soucieux de mieux prendre en compte la composante sociale du changement climatique, une enveloppe de 400 000 francs a été allouée au département de l'économie et de la cohésion sociale de Florence Nater pour la période 2024 à 2027. Plusieurs appels à projets ont été lancés depuis mai 2024 pour réunir des initiatives écologiques ET solidaires et créer, *in fine*, un réseau autour d'une juste transition climatique dans le

canton de Neuchâtel. Il est maintenant temps de les faire connaître !

Semer des graines pour faire poindre un autre récit

C'est dans cet esprit que le festival Agir ensemble a été imaginé. Débuté le 24 octobre, il tiendra le pavé jusqu'au 14 novembre prochain. « Durant ces 3 semaines, chaque événement est une occasion de semer des graines dans la population pour montrer que le chemin vers cette transition peut être agréable et que le point d'arrivée vaut le détour », plante Nathalie Ljuslin (coordinatrice du

programme auprès de la population civile). Le plus souvent gratuites, ces activités doivent « donner envie » d'entrer dans ce réseau d'entraide voire d'y contribuer à son tour. « Mutualiser, créer ensemble, donner du sens et porter des valeurs communes sont au centre de cette action. »

Un « modèle du genre »

Ce festival de 3 semaines est pionnier dans sa façon d'articuler le canton, les communes et la société civile autour d'un même objectif solidaire sur le plan climatique. La Confédération reconnaît cette

gouvernance participative du programme Vivre et Agir ensemble comme « modèle du genre » et lui a accordé son soutien. Plus concrètement, c'est la diversité du festival qui marque les esprits pour cette première édition : « Vous aurez la possibilité de planter des arbres, de participer à des ateliers créatifs avec des objets de seconde main, des balades en nature, des projections, des témoignages ou encore des conseils pour se lancer dans l'auto-réparation de vélos, trottinettes et skates par exemple. » Bref, largement de quoi faire bouger sa vision des choses et changer de refrain...

Ça se passe dans le Haut

- **Samedi 31 octobre, La Chaux-de-Fonds (rue du Commerce 126a), 14h–22h**: Cinq ans de la Circulaire. Bourse aux matériaux, animations pour enfants, upcycling, DJ et vinyles en live. La Circulaire est une ressourcerie qui favorise le réemploi des matériaux en instaurant une dynamique écologique et économique auprès des particuliers, des associations et des institutions.
- **Samedi 31 octobre, Les Ponts-de-Martel (rue de la Chapelle 8), 16h–19h**: Portesouvertes du jardin-école collaboratif en permaculture Les 3 Sols. Présentation du concept d'agrandissement du jardin.
- **Lundis 2 novembre et 9 novembre, La Chaux-de-Fonds (rue de la Serre 68), 16h–18h30**: Atelier vélo participatif. Réparation et entretien de vélos, trottis et skates, à l'aide de bénévoles mécaniciennes de l'association.
- **Dimanche 8 novembre, La Chaux-de-Fonds (Anciens Abattoirs), 10h–17h**: Ruche d'art nomade. Un espace créatif pour créer et interagir en compagnie d'une équipe de la Tribu créative avec du matériel principalement récupéré. Et atelier participatif de création de décors qui contribueront à la scénographie du projet *Rêver pour de vrai*, de l'association Bande de rôles, dans le cadre de Capitale culturelle 2027.
- **Samedi 14 novembre, La Chaux-de-Fonds (gare), 10h–14h**: Journée du surplus. Grand marché gratuit sous le couvert de la gare grâce à l'association GEFEA. Apportez vos objets (électro-)ménagers ou accessoires inutilisés et repartez avec d'autres trésors dans un esprit de gratuité.

© Margaux Fazio



© Frédéric Erard



Houblon séché © dr

La Meute fait pousser cette bière

On adore tous savoir qu'un produit pousse non loin de chez soi. Cela lui donne immédiatement une saveur plus précieuse et savoureuse. Avec sa bière Gypaète, on peut dire sans peine que la brasserie de la Meute cultive le goût du terroir. Cette blonde neuchâteloise au goût doux et floral ne manquera pas de faire de l'œil à votre fibre régionale puisque son houblon est directement récolté dans le jardin de particuliers à travers les Montagnes.



Plant de houblon © Frédéric Erard

Par **Kevin Vaucher**

Vous ne le savez certainement pas mais le houblon est une plante grimpante qui peut facilement atteindre 7 mètres de haut. Il donne naissance à des « cônes », semblables à des têtes de cannabis dont il est cousin (ou plus sagement à de petites pives). Ce sont ces bourgeons de houblon qui sont utilisés séchés pour faire de la bière. C'est ce qui lui donne vraiment ses arômes. Leur récolte a lieu entre fin août et mi-septembre, exactement comme les vendanges. Mais ne nous

le cachons pas, on a plus l'habitude de récolter du raisin que du houblon dans la région. Alors comment cette idée a-t-elle germé dans l'esprit du chef de meute Kevin Cornu et de son équipe ?

Enraciner le produit dans les Montagnes

« On voit énormément de quantité de houblon être importée depuis l'Allemagne ou les pays de l'Est où il est relativement bon marché. Mais nous, on cherche les saveurs locales au maximum et on ne veut pas aller au bout du monde pour nos bières. Cela n'aurait aucun sens. » Ce qui fait sens

par contre, c'est d'enraciner le produit directement sur les terres du Haut : « On a eu cette idée de solliciter des habitants des Montagnes pour planter du houblon en plein Covid (2020). En termes d'ancrage régional, on s'est dit qu'on ne pouvait pas faire mieux. Et ce choix ultra local forge une véritable identité à cette Gypaète dont la récolte est à 100 % neuchâteloise. »

11 kilos de houblon frais = 700 litres de bière

Fort de cet élan participatif, les houblonniers des Montagnes forment une chaîne de solidarité très forte autour

de cette bière. En guise de récompense de leur travail, la quinzaine de producteurs reçoit quelques bouteilles de la production annuelle et participe à une soirée de dégustation à laquelle prendra part un houblonnier professionnel du domaine de la Bluette (VD) cette année. Côté chiffres, 11 kilos de houblon ont été récoltés cette année, permettant la mise en bouteilles de 700 litres de Gypaète. *Le Ô* a justement participé à cette mise en bouteille il y a quelques jours. Cette étape arrive après celles du brassage et de la fermentation.



Le nouveau point de vente officiel de la brasserie se trouve à Hall'titude

Après avoir débuté son activité à Lausanne, la brasserie de la Meute s'est installée à La Chaux-de-Fonds il y a pile 10 ans. C'est dans les locaux d'une ancienne ferblanterie de la rue de l'Hôtel-de-Ville que l'équipe s'active autour de 6 cuves (4 de 1500 litres et 2 de 700 litres). Les 400 hectolitres de production annuelle se déclinent en une dizaine de sortes de bières, en tenant compte des «éphémères». Citons l'Alpaca, la Poulpe, la Narvale, la Fennec, la Ribs ou encore la Phacochère par exemple. La moitié est mise en fûts et l'autre moitié est mise en bouteilles pour être livrée à des bars, des restaurants ou à des magasins qui sont essentiellement concentrés dans le canton de Neuchâtel. À La Chaux-de-Fonds, le nouveau point de vente officiel se trouve chez le primeur la Ferme de la Thielle, dans le marché couvert Hall'titude.



Photos: kva

directement dans les jardins du Haut!



Premier «contrôle qualité» à 10h du matin

Les 700 litres ont été versés dans quelques 900 bouteilles de 0,75 l de contenance. L'opération a duré une journée entière grâce à une soutireuse (qui permet le transfert de la bière entre la cuve et la bouteille) et 2 capsuleuses à la main. « On produit pas mal de volume par année (40 000 litres) mais peu de choses sont totalement automatisées dans notre brasserie », décochait avec le sourire Anton Thiébault (responsable de la production). J'ai parfaitement pu constater les réalités de travail très brutes de

l'équipe avec le retard à l'allumage d'une vieille capsuleuse un peu grippée. De quoi ralentir le rythme mais pas celui du « contrôles qualité » qui consiste à ouvrir une bouteille et la goûter pour s'assurer du bon équilibre de la bière et notamment de la carbonatation.

Pour contribuer à cette carbonatation, une faible dose de CO₂ est injectée dans la bouteille pour chasser l'air qui dégraderait trop rapidement les arômes. Avec un premier contrôle qualité à 10h du matin, appelez ça de la conscience professionnelle messieurs dames...

Annonce

portes ouvertes

viens découvrir notre univers

Avec la participation d'Augustin Mettraux, médaillé de Bronze aux WorldSkills 2026

4 novembre 2026 14h-19h30
à La Chaux-de-Fonds

Boulevard des Eplatures 39
2300 La Chaux-de-Fonds
032 926 30 50
info@caaj.ch

avec nos entreprises partenaires

avec le soutien du

SCANNEZ MOI

www.caaj.ch

875[♥]

VILLE DU LOCLE

1151 • 2026



Fondation
**urbanisme
Horloger**
La Chaux-de-Fonds | Le Locle

Le Locle | Saint-Imier
La Chaux-de-Fonds
29.10.26 – 01.11.26

nouveau
**PA
SS**
Biennale

12^e
Biennale
du Patrimoine
Horloger



urbanisme-horloger.ch



PROGRAMME



875 ans et toujours
soif de nouveaux
projets!

La Mère commune a fêté symboliquement ses 875 ans le week-end dernier. C'est l'occasion pour nous de rappeler le rôle central joué par la ville du Locle au fil du temps dans la construction et l'histoire de notre République et Canton de Neuchâtel mais aussi de rappeler son importance dans la vie économique, culturelle et associative de nos jours.

La première mention actuellement connue du Locle se trouve dans un acte de donation écrit en latin daté par les historiens à l'an 1151. Plusieurs moments clés dans l'histoire de notre coin de pays peuvent être relevés en passant par les traces d'activité humaine trouvées au Col-des-Roches, et datant de 6000 à 5000 ans avant notre ère, le berceau de la Révolution républicaine neuchâteloise ou encore l'aventure de l'électricité dans notre ville, première ville suisse à avoir exploité sa propre usine électrique, dès 1890.

Ces éléments, mis ensemble, démontrent qu'au fil des siècles la volonté de bâtisseurs, des habitantes et habitants de notre commune, est une source de réussite et d'inspiration. De grands projets, de grandes idées et de grandes innovations sont nées chez nous, parfois en défiant tous les pronostics. Cet état d'esprit perdure aujourd'hui. Nous en voulons pour preuve l'attractivité économique et culturelle de la ville du Locle. N'en déplaise aux traditionnels esprits chagrins relayés bêtement par certains médias, notre ville et ses habitants ont de l'ambition, qui est partagée par le reste de la région et les autorités tant cantonales que fédérales qui aujourd'hui investissent à nos côtés pour transformer la région.

La refonte du centre-ville, la rénovation des infrastructures sportives, la requalification des espaces publics doivent entre autres, assurer la redynamisation de la ville, en manque d'investissements majeurs depuis quelques années.

Le Conseil communal tient à remercier les actrices et acteurs de cette longévité qui font aujourd'hui vivre la Commune du Locle et les encourage à continuer de bâtir une région où il fait bon vivre pour les générations futures.

Le Conseil communal

NOUS: une pièce pour briser le silence autour du suicide chez les jeunes



La santé mentale des jeunes est un enjeu majeur de santé publique. En Suisse, le suicide est la première cause de mortalité chez les 15-29 ans, une période marquée par de profondes transitions où les pressions s'accumulent. Pour ouvrir le dialogue, reconnaître les signes de mal-être et savoir vers qui se tourner, la ville du Locle s'associe à l'association STOP SUICIDE.

Pour contribuer à briser le tabou, la ville propose la pièce participative *NOUS*, le lundi 2 novembre 2026 au Casino-Théâtre. Écrite par Laure Bacchiocchi et mise en scène avec Nicolas Borgnana, elle est interprétée par la troupe du théâtre ANOU. La pièce relate l'histoire d'un ou d'une jeune en souffrance, traversé(e) par des pensées suicidaires qui peine à se confier. Jouée par de jeunes comédien-ne-s,

elle permet au public de s'identifier facilement, ouvrant la voie à une libération indispensable de la parole, sans stigmatisation.

La force de cet événement réside aussi dans son format interactif : le public est invité à échanger avec les comédien-ne-s pendant le spectacle. La représentation est suivie d'un débat avec une membre de STOP SUICIDE, une psychologue et une comédien-ne. Ces échanges permettent d'apprendre à repérer

les signaux d'alerte, d'accompagner les jeunes en difficulté et de déconstruire les idées reçues. La soirée s'adresse en priorité aux jeunes et à leurs familles, mais reste ouverte à toutes et tous.

Besoin d'aide?
Le 143 (La Main tendue)
et le 147 (Pro Juventute)
sont joignables
gratuitement, 24h/24.

Informations pratiques

- **Date:** Lundi 2 novembre 2026
- **Horaire:** Portes à 18h15, début à 19h
- **Lieu:** Casino-Théâtre, Le Locle
- **Entrée:** Libre, inscription recommandée (places limitées)
- **Contact:** culture.lelocl@ne.ch | www.stopsuicide.ch

Exposition



La biennale du patrimoine horloger au musée paysan

Horlogers de renom à l'atelier, visite guidée sur les paysans-horlogers et animations pour les enfants, voilà ce qui vous attend à cette rencontre culturelle. Programme détaillé sur le lien ci-dessous.

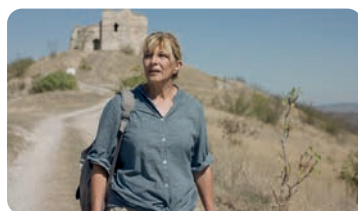
Dès le ven. 30 oct. (14h)

jusqu'au dim. 1^{er} nov. (17h)

Musée paysan et artisanal (MPA)

Infos: www.chaux-de-fonds.ch

Cinéma



L'Aventure rêvée (2026)

Dans une petite ville de l'Europe délaissée, une archéologue revient mener des fouilles dans sa région d'origine. Là, elle renoue avec un ami d'enfance dans le besoin et cherche à l'aider. En ce faisant, elle fait face à la mafia locale. De Valeska Grisebach, avec Syuleyman Alilov Letifov et Yana Radeva.

Sam. 31 oct. (17h15) & mar. 3 nov. (20h15)

Cinéma ABC

Infos: www.abc-culture.ch

Concert



Samuel Blaser quartet

C'est sorti le vendredi 16 octobre, *Rosina* est l'album le plus personnel à ce jour du tromboniste chaud-fonniers Samuel Blaser. Une vingtaine de jours plus tard, il présente enfin ce projet dans sa ville, avec son quartet américain de longue date: Russ Lossing au piano, Masa Kamaguchi à la contrebasse et Billy Mintz à la batterie.

Mer. 4 nov. (20h)

Théâtre ABC

Infos: www.abc-culture.ch

Conférence



Dénoncer ou renoncer?

Certaines injustices arrivent dans l'espace public alors que d'autres restent dans l'ombre. Comment fait-on entendre celles qui ne l'ont pas encore été? Qui dénonce? Les mécanismes de la dénonciation publique seront abordés par 5 experts lors d'une conférence avec mise en scène, chaque intervenant prenant un rôle de cette complexe chaîne d'événements.

Jeu. 5 nov. (20h15)

Club 44

Infos: www.club-44.ch

La Chaux-de-Fonds

23.10 au 14.11.26 La Perruche | Zap

Théâtre | Infos: www.zaptheatre.ch

29 au 31.10.26 Salon des vins: Lâche-moi la grappe | Anciens Abattoirs

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

30.10.26 Halloween avec Chaosmadness | Entourloop Bar | 22h

31.10.26 Cinq ans de la Circulaire | Commerce 126a | 14h

31.10.26 Apéro Contes | Caveau de l'Entourloop Bar | 18h30

31.10 & 01.11.26 La biennale du patrimoine horloger au musée paysan et artisanal | Musée paysan et artisanal | 14h

01.11.26 50° bourse suisse d'horlogerie | MIH | 10h

01.11.26 Visite guidée du musée offerte par les amis du musée de l'horlogerie | MIH | 10h30

04.11.26 À propos de l'ABC | Temple allemand

04.11.26 Portes ouverte du CAAJ (Centre d'apprentissage de l'Arc jurassien) | Boulevard des Éplatures 39 | de 14h à 19h30

07.11.26 Journée Spaghetti – Soroptimist club La Chaux-de-Fonds | Salle Notre-Dame de la Paix, Commerce 73 | 11h à 15h

14.11.26 Promenade interreligieuse | Départ: Synagogue, rue du Parc 63 | 14h30

22.11.2026 L'Odyssée de l'espace – Concert de la musique d'harmonie – Les Armes réunies | Aula des Forges | 17h

Le Locle

31.10.26 Feel Floyd en live | La Grange Delux | 20h

31.10.26 À la recherche de la fée Carabosse | Musée d'horlogerie du Locle | 15h

01.11.26 1^{er} dimanche du mois: visite guidée et atelier | Musée des Beaux-Arts Le Locle | 12h

01.11.26 Concert clarinette et orgue | Temple du Locle | 17h

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

→ 03.01.27 Expo: La haute précision – Des étoiles aux atomes | Musée d'horlogerie du Locle

La Chaux-du-Milieu

01.11.26 Unitrio Quartet | Café + Scène | Moutipass | 18h

La Sagne

07-08 & 13-14.11.26 L'héritage presque parfait. Comédie d'Angélique Sutti | Salle des spectacles de La Sagne | Les 07.11, 13.11 et 14.11 à 20h, le 08.11 à 18h

Les Ponts-de-Martel

30.10.26 Citrouilles & Lanternes | La maison de la tourbière | 17h30

Valangin

30.10.26 Il y a des fantômes au château (2-4ans) | Château et musée de Valangin | 10h

Fontainemelon

21 & 22.11.26 Les fêtes magiques neuchâteloises 2026 | Salle de spectacle | Sa 20h, di 16h

Annonces Pub

Bevaix, Cormaux, Crêt-du-Loche
landi.ch

7.95
Pellets Caldo 15 kg
pour installations de chauffage, poêles intérieur et extérieur. Env. 4,9 kWh/kg.

99.-
Chauffage au gaz en céramique
Prima Vista. Réglable sur 3 niveaux. Brûleur céramique catalytique, allumage piézoélectrique et sécurité contre le manque d'oxygène.

10.95
Bois de cheminée Caldo 15 kg
En bois de hêtre suisse. Disponible dans un carton pratique. Longueur des bûches: env. 33 cm. Pouvoir calorifique: env. 4,2 kWh/kg.

ADOR SARL

Achat or, bijoux de marque, horlogerie et antiquités

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

PATENTE FÉDÉRALE

Vincent Dubuis, alias Vinny ILL, sort un 2^e album... 9 ans après le premier

Par Lieven Humbert

Le Chaux-de-Fonnières Vinny ILL – de son vrai nom Vincent Dubuis – sort un nouvel album solo... Neuf ans après le premier ! *Liminal*, c'est l'intrigant nom de ce projet qui paraît le 27 novembre en vinyle et en numérique sur le label genevois Urgence Disk Records. Un univers qui touche aux frontières de bien des genres.

Vinny ILL, ça veut dire quoi *Liminal*?

Liminal, c'est un espace entre 2 états, un seuil, une transition... C'est quelque chose qui n'est plus exactement ce qu'il était. C'est mon deuxième album. Au-delà de ça, la sonorité du mot me plaisait bien et lorsque les morceaux étaient composés, ça fonctionnait mega bien parce qu'il y a autant des mélodies accessibles que d'autres plus abstraites. Il y a aussi du français et de l'anglais. Le contenu est liminal par définition.

Spoken words, rythmiques brutes et chansons tordues, que nous réserve cette écoute?

Je n'ai pas vraiment mis de grandes réflexions dans la construction de l'album. Il n'y a pas de plan, je n'ai pas cherché à m'enfermer dans un style précis. Je viens de la scène rock et punk de mes années ado et le premier album était marqué par ces influences. Depuis, j'ai été amené à écrire de la musique



© Johanna Castellanos
© Johanna Castellanos / Racines Graphiques

instrumentale et des choses plus électro. J'y ai pris goût et j'ai composé les morceaux sans penser en faire un album, j'y suis allé avec une liberté totale. C'est une fois que le répertoire a existé que j'ai réfléchi à un univers cohérent.

Neuf ans après, comment s'est passé la genèse de ce nouveau projet?

J'ai fait tellement de trucs entre les 2 albums : performance, musique pour la scène, ciné-concert... À un moment, je suis arrivé à quelque chose d'assez pertinent dans mon répertoire et j'ai eu ce déclic, j'ai senti qu'il y avait des trucs à dire. Le premier album s'est fait de manière classique (en studio, avec une équipe) alors j'ai cherché à me débrouiller tout seul cette fois :

composition, paroles, voix, instruments, programmation et jusqu'au mixage ! J'ai aussi eu la chance d'avoir l'artiste américaine Little Annie en featuring sur l'un des morceaux. J'ai plaisir à faire exactement ce que je veux.

En plus de la sortie de l'album, qu'est-ce que nous réserve l'avenir?

Pas encore de concert à La Chaux-de-Fonds mais un vernissage le 24 novembre à Urgence Disk Records (Genève). Autrement, je suis encore en pleine réflexion entre les formats que peuvent prendre ce concert. Ensuite, je le proposerai à différents lieux. Les choses se font un peu à l'aveugle puisque je fais quasiment tout en solo.

1^{er} novembre 2026 : place à la fête des... montres au MIH !



© dr

La bourse du musée international d'horlogerie de La Chaux-de-Fonds est le rendez-vous annuel incontournable des amateurs d'horlogerie et l'occasion de dénicher de très bonnes affaires. L'édition 2026 est doublement attendue puisqu'il s'agira de la 50^e édition ! Elle aura lieu le dimanche 1^{er} novembre. Une cinquantaine d'exposants présenteront et vendront des montres, des livres, des horloges et autres fournitures horlogères entre 10 h et 16 h 30.

Quatre visites du musée sont offertes par les amis du MIH : 2 en français et 2 en allemand (à 12 h et à 14 h). Jusqu'à 13 h, la visite du musée est gratuite mais l'entrée à la bourse est de 8 francs. Ce tarif s'appliquera également à la visite du musée le dimanche après-midi. À noter que le finissage de l'exposition *Des étoiles aux atomes* aura également lieu le 1^{er} novembre au MIH. *Comm - kva*

Annonces

ACTION JUSQU'AU 5 NOV.

BOUCHERIE

CHRISTEN

FABRICATION ARTISANALE

032 968 35 40

1^{ER} CHOIX

2.80

100 GR.

STEAK VIGNERON DE CHEVREUIL

marionNettes

22^e festival international du 6 au 15 novembre 2026

www.festival-marionnettes.ch

Le SHCC s'offre une touche britannique et une mentalité de gagnant

Arrivé cette saison au SHC La Chaux-de-Fonds, Thomas Cole apporte son expérience et ses qualités offensives aux Abeilles. L'international britannique de 31 ans présente déjà une fiche de 6 buts et 4 assists après les 6 premières parties du championnat de LNA. Rencontre.

Par Kevin Vaucher

Thomas Cole, quel a été votre parcours avant d'arriver sous le maillot du SHCC?

Je suis né à Nottingham et j'ai découvert le streethockey vers l'âge de 15 ans alors que je pratiquais déjà le hockey sur glace au Royaume-Uni. Au fil des années, il a pris une place importante dans ma vie. Il m'a notamment permis de représenter la Grande-Bretagne sur la scène internationale.

Pourquoi avoir choisi La Chaux-de-Fonds?

L'idée de rejoindre le SHCC revenait régulièrement dans mes discussions avec Greg Ferrington, le capitaine du club, qui joue également pour la Grande-Bretagne. L'accueil de l'équipe a été formidable et le courant est tout de suite passé. Sur le plan personnel, je voulais me lancer un nouveau défi, découvrir une autre culture et continuer à progresser comme joueur. Je souhaite aussi découvrir la vie en Suisse, améliorer mon français et contribuer au développement du streethockey dans la région.



La vie à La Chaux-de-Fonds, c'est comment?

J'ai été surpris par la rapidité avec laquelle je me suis senti chez moi, alors que je changeais de pays et que je ne parle pas encore couramment la langue. C'est un grand changement par rapport à l'Angleterre. J'ai vécu à Nottingham, une ville d'environ 600 000 habitants, ainsi qu'à Londres, qui en compte plusieurs millions.

Quels sont vos objectifs personnels pour cette saison?

Je veux être régulier dans mes performances, apporter autant que possible sur le plan offensif et aider l'équipe de toutes les manières possibles. J'aime créer des occasions, marquer des buts et trouver des

solutions dans la zone offensive. Je veux aussi aider mes coéquipiers en dehors du terrain et transmettre une mentalité de gagnant. Nous devons aborder chaque match avec la conviction que nous pouvons gagner, quel que soit l'adversaire.

Les ambitions du club vous conviennent-elles?

L'objectif principal doit être de nous donner les moyens de remporter des trophées (ndlr : le SHCC est actuellement septième du classement). Nous disposons d'une très bonne base. Si nous travaillons dur et développons notre cohésion tout au long de la saison, nous avons toutes les raisons de croire que nous pouvons accomplir de grandes choses.

Que pensez-vous de ce début de championnat?

Nous avons encore une marge de progression. L'objectif est maintenant de construire sur ce bon départ, de gagner en régularité et de nous placer dans les meilleures conditions pour lutter pour la gagne.

Le CAAJ ouvre ses portes aux futur-e-s apprenti-e-s à La Chaux-de-Fonds



Comment se former aux métiers techniques et industriels dans la région ? Le centre d'apprentissage de l'arc jurassien (CAAJ) propose de découvrir ses activités lors de portes ouvertes le 4 novembre prochain (de 14 h à 19 h 30, boulevard des Éplatures 39, La Chaux-de-Fonds). Cette édition sera marquée par la présence d'Augustin Mettraux, médaillé de bronze aux WorldSkills 2026 à Shanghai. Le CAAJ a contribué à sa préparation. Les différentes formations proposées seront présentées dont celle d'automaticien-ne. Cette nouvelle filière vient enrichir l'offre de formation du CAAJ et ouvre de nouvelles perspectives aux jeunes intéressé-e-s par l'automatisation et les technologies industrielles. Alors que le CAAJ recherche ses futur-e-s apprenti-e-s pour la rentrée d'août 2027, les portes ouvertes permettront aux personnes intéressées de s'inscrire à un stage afin de découvrir concrètement les métiers proposés. L'entrée est libre et sans inscription préalable. *Comm - kva*

Annonce

EXPOSITION D'AUTOMNE

CORGÉMONT

6 AU 8 NOVEMBRE 2026 9H-17H

GDL CAMPER SÀRL, GRAND-RUE 57, 2606 CORGÉMONT
032 488 10 70 - WWW.GDLCAMPER.CH

Une semaine autour du monde

VE. 23 OCTOBRE

Balles
Trappes

Haineux, le tireur isolé Kevin T. s'est fait du Black. Présenté comme schizophrène, il a ouvert le feu depuis sa Clio avec un pistolet-mitrailleur, tuant un Français de 26 ans, blessant 7 personnes dont une adolescente. Le tueur, qui avait piégé son appartement avec des bouteilles de gaz branchées à un minuteur, a été remis brièvement aux psys avant d'être renvoyé aux enquêteurs.

SA. 24 OCTOBRE

Feu au lac !

À Uster, Antonio Djakovic, un Thurgovien de 24 ans, a explosé le record de Suisse du 800 m libre en petit bassin. Le quadruple médaillé européen en grand bassin a abaissé le record d'un peu moins de 9 secondes pour le porter à 7'40"76, décrochant du même coup son ticket pour les Mondiaux de natation de décembre à Pékin.

DI. 25 OCTOBRE

Belgrade
en feu !

Coup de tonnerre dans ce pays des Balkans de 6,5 millions d'habitants. Plusieurs centaines de milliers de Serbes ont fêté la victoire de l'opposition aux élections législatives. Au pouvoir depuis 14 ans, Aleksandar Vučić a été désarçonné par la « liste des étudiants », principal mouvement d'opposition dans la rue depuis 2 ans.

LU. 26 OCTOBRE

Tel père,
tel fils

Bolsonaro fils a reconnu sa défaite face à Lula, l'octogénaire fringant qui vient de rempiler pour un 4^e mandat. Digne représentant du peuple, le socialiste bénéficie d'une grande popularité dans le plus grand pays d'Amérique latine. En 2022, Lula s'était imposé face à Bolsonaro père, condamné depuis à 27 ans de prison pour tentative de coup d'état.

MA. 27 OCTOBRE

Wawrinka
s'en va

Stan the Man a livré sa dernière bataille debout sur le court n° 1 de la halle St-Jacques. Face à un joueur de 15 ans son cadet, le Vaudois s'est incliné en 2 sets. À 41 ans et 6 mois, Wawrinka prend congé de son sport et de ses fans. Invité par les organisateurs, Jérôme Kym, un Suisse de 23 ans, a créé la surprise en s'imposant au 1^{er} tour des Swiss Indoors.

ME. 28 OCTOBRE

Disparité
à Hong Kong

Un habitant du quartier huppé de The Peak a déboursé 1,3 million de dollars pour une place de parc. Pour la 16^e année consécutive Hong Kong reste le marché immobilier le plus inabordable au monde. Comptez l'équivalent de 14 ans de revenu médian brut pour acheter un logement. Face à la situation, plus de 200 000 personnes s'entassent dans des espaces confinés tels les box grillagés d'une surface inférieure à 2 m² ou les micro-chambres de 8 m² dépourvues de ventilation.

JE. 29 OCTOBRE

Tête
de courge !

Un certain Américain manichéen prévient : « J'accepterai la défaite des Républicains si l'élection est honnête. » Après avoir accueilli Bolsonaro fils avant son arrestation pour corruption, le maléfique locataire de la Maison-Blanche est vent debout avant les Midterms. Bienvenue dans l'ambiance d'Halloween !



Par La Citrouille maléfique

Annonces

**50^e bourse
suisse
d'horlogerie**

**di 1 nov
2026**

M musée
I international
H d'horlogerie

La Chaux-de-Fonds
En association avec
Chronométraphilia

Achat, vente, échange
10h-16h30 | CHF 8.-
Rue des Musées 29
www.mih.ch

**Une
protection
en tout
temps.**

**Se faire vacciner contre
la grippe, le Covid et le VRS**

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation

 Bundesamt für Gesundheit BAG
Office fédéral de la santé publique OFSP
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
Uffiz federal da sanadad publica UFSP

Mieux se protéger à partir de 65 ans.
**Semaines
nationales de
vaccination**
02-07 | 23-28 novembre 2026

 **ne.ch**
RÉPUBLIQUE ET CANTON DE NEUCHÂTE

Service cantonal
de la santé publique

[www.ne.ch/
infections
respiratoires](http://www.ne.ch/infections-respiratoires)

La météo des sapins



L'actu en images



Photos: kva

Les Brenets: le lac reprend enfin vie !

Par Kevin Vaucher

À sec, le lac des Brenets est resté figé par la sécheresse durant plus de 3 mois. Les pluies de cette fin octobre

lui ont permis de refaire surface. L'eau coule à nouveau dans ses veines et il refait battre le cœur de toute une région. C'est « l'or bleu » qui donne notamment le tempo de

l'activité de la compagnie de navigation NLB qui a malheureusement été contrainte de licencier du personnel durant cette pause forcée. Le lundi 26 octobre marquait enfin la

reprise de la navigation qui est assurée au moins jusqu'au 5 novembre. Espérons que le poulx du lac continuera à rythmer la vie maritime du village encore bien plus longtemps !

Annonce



LA SEMEUSE®

VENTE À QUAI

& DÉCOUVERTE NOUVELLE TORRÉFACTION

Vendredi 30 oct. 16h-19h
Samedi 31 oct. 9h-13h

Allée Paysans-Horlogers 1, 2300 La Chaux-de-Fonds

JUSQU'À
-40%