Littoral Home Informations

Journal de La Grande Béroche



URGENCE 24H/24H +41(0)76 818 15 15









Couverture, ferblanterie façades ventilées, étanchéité photovoltaïque

GOTTBURG / Le toit, c'est nous!





Route de Boudry 26 2016 Cortaillod Tél. 032 843 88 88

Revêtements et entretiens routiers Maconnerie - béton armé

www.duckertsa.ch

Aménagement extérieurs

Génie civil - terrassement

BE Gindraux Fenêtres

SINE Retrouvez-nous sur le STAND N° 6

Votre Fenêtrier® neuchâtelois depuis 1907

gindraux.ch

100% suisse Fabrication et pose par nos soins



2017 Boudry faubourg Ph.-Suchard 7 T 032 8 414 414 F 032 8 414 424

Ouverture: lu-ve: 08:00 - 12:00 lu-ve: 14:00 - 18:30 sa: 09:00 - 17:00

T 032 914 77 77

www.buroselection.ch - contact@buroselection.ch

Prélevez votre marchandise dans nos magasins en 48h



Maçonnerie - Béton armé - Travaux publics - Terrassements Aménagements extérieurs - Carrelages - Forages

> Rochettes 7a, CH - 2016 CORTAILLOD Tél. 032 842 14 28 / www.spinedi.ch construction@spinedi.ch

A LA UNE

Nora liqueurs artisanales

Natif des Pouilles, Barbara et Giuseppe, habitants de Montalchez, ont baigné dans la production de liqueurs au sein de leur famille respective! Quoi de plus naturel pour ce couple que de pérpétuer cette tradition. Avec 14 liqueurs différentes, dont 4 sont sur le point de recevoir le label Neuchâtel Vins et Terroir, Nora liqueurs artisanales s'est fait un nom auprès des particuliers, mais également des restaurateurs de la région et même au delà du canton.

Découvrez leur histoire dans notre reportage en page 15 et profitez d'un coupon de réduction de 10% dès votre premier achat en découpant l'annonce que vous trouverez en page 14.

N'hésitez pas à les contacter pour une dégustation en famille ou entre amis.





ROBERTO CANDOLFI

VENTE - ENTRETIEN - RÉPARATION VÉLO ÉLECTRIQUE - VTT - VÉLO DE ROUTE 2016 Cortaillod 079 340 34 29

Ch. du Potat-Dessus 17

robebike.ch

La passion du vélo électrique

Wheeler • Bixs • Stevens • Fantic • Malaguti



2300 La Chaux-de-Fonds rue de la Serre 66 F 032 914 77 76

PIK-UP passez commandes sur notre site ou par téléphone

CORTAILLOD

Exposition Féline Internationale à Cortaillod, salle Cort'Agora, les 17 et 18 septembre 2022

Enfin!!!!! Voilà après quelques années difficiles la Société Féline Neuchâtel-Jura peut enfin organiser son exposition International Féline.

Si la nuit, tous les chats sont gris, c'est loin d'être le cas le jour, particulièrement sous les projecteurs d'une exposition féline. Géants ou quasi lilliputiens, en fourrure de léopard ou de chinchilla, à poils courts, longs et même sans poils, les yeux lapis- lazuli, orange ou corail, les félins qui s'offriront gracieusement à l'admiration des petits et des grands. Chacun porte au fond du coeur un chat bien précis, même s'il ne le connaît pas encore. Cette année nous avons le plaisir d'accueillir 5 juges de divers pays qui attribueront des notes, appréciations et critiques dans le cadre d'un concours de beauté. Avec cette exposition la Société Féline Neuchâtel-Jura désire présenter la passion de l'élevage, mais aussi faire découvrir et mieux connaître les différentes races de l'espèce féline.

Divers stands seront proposés pour le plaisir des félins. Il vous sera possible d'acheter des croquettes, plumeaux, litière, jouets, arbres à chats et aussi d'obtenir des renseignements sur l'alimentation des félins auprès des stands.

Nous tenons à remercier chaleureusement la Commune de Cortaillod pour leur accueil. Sans oublier notre buvette ou vous trouverez différentes pâtisseries faites maison, sandwichs et autres pour se désaltérer et passer un joyeux moment en notre compagnie.

Ne manquez donc pas ce rendez-vous les 17 et 18 septembre 2022 à Cortaillod, nous nous réjouissons de votre visite.

SFNJ – Le Comité

Horaire:

Samedi et dimanche de 10h à 17h

Prix d'entrée:

Adulte / AVS / AI / Enfant dès 12 ans: Frs. 5.00 Site de la Société Féline Neuchâtel-Jura: www.sfnj.ch



BÔLE

1962 - 2022 : LE FLEURON FÊTE SES 60 ANS

La chorale Le Fleuron de Bôle, toujours enthousiaste et imaginative atteindra ses 60 ans cette année....déjà!

Diable, un tel anniversaire se fête.

Aussi les 3 concerts des 30 septembre, 1er et 2 octobre seront hauts en couleurs....musicaux et festifs.

Sous la baguette dynamique de son directeur, Evan Métral, les choristes de 2022 rendront hommage aux 6 décennies écoulées dans la salle de gymnastique du collège de Bôle à 20h les vendredis et samedis, et à 17h le dimanche. Alors que les nombreux souvenirs remonteront à notre mémoire, cocasses, fantaisistes, attendrissants ou théâtraux, mais toujours empreints de cette gaîté villageoise qu'ils affectionnent, la chorale du Fleuron

chantera une brochette de chansons bien connues, choisies dans chacune des 6 époques, pour évoquer le long chemin parcouru. Point de reprises anciennes, mais des chants de « stars » du moment. Venez célébrer avec eux ce parcours choral exceptionnel qu'André Chautems résumait ainsi dans la dernière strophe de son célèbre « Bouquet de fleurs » de 1997:

« Chanteuses et chanteurs à la voix vibrante,

Avec le sourire et la joie dans les yeux, Hommes biens rasés et dames charmantes,

Un peuple qui chante est un peuple heureux »



Photo: Monsieur Paul Luthi

Marché des Saveurs à l'Abbaye de Bevaix Dimanche 18 et lundi 19 septembre 2022

La société de développement de Bevaix vous donne rendez-vous à son traditionnel « Marché des Saveurs » le dimanche 18 septembre de 10h00 à 18h00 et le lundi 19 septembre de 10h00 à 17h00.

C'est sur le magnifique site de l'Abbaye de Bevaix qu'une trentaine de marchands vous attendent pour vous faire découvrir le fruit de leur production artisanale. C'est avec plaisir qu'ils vont vous exciter les papilles avec moult délices et curiosités : épices, savons, fleurs, chocolat, caramel, miel, sirop, viandes, poisson, produits sans gluten et autres gourmandises.

Le centre du verger sera dédié à la convivialité et à la restauration. 3 foodtrucks, soupe à la courge, risotto et planchettes apéritives pourront combler votre appétit, ceci pouvant être accompagné par des boissons comme du vin ou de la bière locale.







BOUDRY

Littoral Therapy fête ses 5 ans

Comment est né Littoral Therapy?

Littoral Therapy est né d'une passion commune pour la santé de 3 amis : Célia, Maude et Jérôme. Les 3 se connaissent depuis de nombreuses années, ayant pratiqué le rock acrobatique à Boudry. Célia (ostéopathe) et Maude (diététicienne) ont terminé leurs études et ont fait leurs premières années d'expériences. Pendant ce temps-là, Jérôme terminait sa formation de masseur thérapeutique. Le moment était venu de se lancer et d'ouvrir un cabinet de groupe. Ils prirent leur courage à deux mains et trouvèrent après quelques recherches l'endroit parfait ; à Boudry! Puis s'en est suivi une période bien remplie de création de logo, d'achats de meubles, de décoration... Mais pas que ! Ils souhaitaient également former une belle équipe pour pouvoir faire profiter à leurs futurs patients des services les plus complets possibles. Après quelques valses de tableau excel et de planificateurs de tâches, tout était prêt, les patients pouvaient arriver. Nous étions alors en août 2017, il y a 5 ans.

Célia, Maude et Jérôme sont très heureux d'avoir réalisé ce projet et d'avoir réuni autour d'eux de super collègues, gentils et professionnels. L'objectif était de créer un lieu apaisant et où l'on se sent bien. De voir les gens aller et venir dans nos locaux est une

belle récompense qui nous conforte dans les choix pris il y a 5 ans. Pour cela nous sommes très reconnaissants!

Toute l'équipe de Littoral Therapy vous remercie pour votre confiance depuis ces 5 années passées avec vous. Nous nous réjouissons de pouvoir boire le verre de l'amitié avec vous lors de nos portes ouvertes et de pouvoir continuer à partager de bons moments avec vous.

Portes ouvertes Littoral Therapy Jeudi 15 septembre dès 17h30 Avenue du Collège 5, 2017 Boudry





COLOMBIER

NOTRE PROMO SPÉCIALE

Chaussure de sécurité



Prix catalogue: Fr. 114.-



Action: Fr. 99.-

Les points fort de cette chaussure :

- Flexible.
- Grande respirabilité.
- La semelle anti-perforation.
- Coque en composite.
- Norme de sécurité : S3 sans métal

Rue du Château 18 - 2013 Colombier - 032 841 33 54 info@quincaillerie-chateau.ch

Prochaine parution: 18 oct. 2022 (délai: 3 oct.)

Le conseil santé du mois Par Anne May,





Thérapeute en acuponcture au Centre «Littoral Therapy» à Boudry

Comment vivre avec l'éco-anxiété ?

L'éco-anxiété recouvre un éventail de réactions au changement climatique : peur et impuissance face à l'avenir, honte et culpabilité liées à nos modes de vie, colère et chagrin face à ce qui a été perdu. Elle affecte de plus en plus de personnes, surtout parmi les jeunes. Si cela vous concerne, que faire ? Les professionnels de la santé mentale recommandent, entre autres de :

- Reconnaître que ces émotions sont normales : elles constituent une réponse naturelle et saine à une menace existentielle.
- Interagir avec d'autres personnes à ce sujet pour ne pas avoir l'impression que tout repose sur ses épaules.
- Faire une pause : réduire l'assimilation d'informations négatives sur le climat et se concentrer les nouvelles positives et axées sur les solutions.
- Se reconnecter à la nature pour réenchanter notre regard sur elle.
- Passer à l'action, même si ce n'est qu'à petite échelle : participer au changement permet de surmonter le sentiment d'impuissance.

LHI L'Annonce Privée

Tarif unique jusqu'à 20 mots Fr. 10.– PAYABLE À LA COMMANDE.

A déposer à notre bureau ou envoi par poste: BO-Concept Sàrl, cp 433 2022 Bevaix

Cours de Yoga

Cours de Yoga du rire - Hatha Yoga Ball - accessoires et Yoga Danse pour adultes et enfants.

Tous les mardis soir de 18h30 à 19h30, venez vous détendre dans la bonne humeur avec mes cours de Yoga du rire. A partir de 19h45, cours Hatha Yoga Ball (NOUVEAU), une pratique énergisante à l'aide d'une balle. Celle-ci va renforcer et travailler le corps en mouvement ce qui permet de perfectionner nos postures et développer la souplesse et tonicités des muscles. Tous les jeudis soir de 18h30 à 19h30, cours Yoga Danse, un mélange de postures enchaînées en chorégraphie avec la fluidité du mouvement dansé. Cours donnés au Centre de Santé La Fabrique, Chemin de Praz 2, 1424 Champagne.

Je donne également des cours privés à domicile. www.yoga-du-rire-com NOUVEAU: Ambassadrice santé & bien-être, j'accompagne les personnes pour des remises en forme alimentaires et sportives.

Tél: 079 258 21 07

A vendre

Appareil de musculation «Chaise romaine» Training Station 900, acheté chez Decathlon Fr. 220.–, cédé Fr. 150.–, tél. 076 387 20 28



A vendre

Actuellement grand choix de Lego et Playmobil, Jouets d'hier et d'aujourd'hui, Coteaux 12, Cortaillod, tél. 079 379 43 36.

Divers

Jouets 2e mains LEGO, DUPLO, PLAYMOBIL, PUZZLES, LIVRES, etc. Coteaux 12, Cortaillod. Tél. 079 379 43 36 Lu-Ma-Ven 15h30-18h00 Sam 10h-13h

BEVAIX

Deux soirées musicales au Moulin de Bevaix

Chansons françaises piano-voix, jeudi 29 septembre à 19h30 et samedi 1er octobre à 18h30h.

Pour deux soirées, le Moulin de Bevaix a le plaisir de vous annoncer la venue de Thérèse Deuber, dite Téti, figure bien connue des Bevaisans. Elle défend la chanson française avec passion face aux succès anglais qui la détrônent peu à peu.



Son one-womanshow fera part belle aux compositeurs de son cœur, en autres : Ferrat, Aznavour, Bachelet, Fabian... Piquée par virus de la scène en 2015, alors qu'elle présentait le spectacle de fin

d'année scolaire avec les élèves de Joëlle Gerber, elle se lance le plus grand défi de sa vie : Chanter et jouer simultanément.

Elle espère que l'intimité de la salle et le soutien inconditionnel de son entourage l'aideront à surmonter le TRAC qui l'habite déjà!

Comme d'habitude, la convivialité du Moulin est assurée par son équipe de bénévoles qui vous servira boissons et gâteries sucrées et salées.

Alors venez nombreux l'encourager et partager quelques moments l'émotion.

Chapeau à la sortie Bar ouvert 45 min avant Réservation souhaitable au 079 297 71 90 MERCI Soirée musicale avec l'accordéoniste neuchâteloise Naomi Sanchez .



Lauréate de plusieurs prix prestigieux, dont celui en 2015 et 2017 et championne suisse en catégorie Excellence Classique. Cette musicienne a aussi touché au piano et à la clarinette, mais elle nous fera partager sa passion pour son instrument de prédilection, l'accordéon qu'elle pratique en virtuose de puis l'âge de six ans. Elle nous fera voyager de l'époque baroque à nos jours, à travers plusieurs pays comme la Russie, La France, l'Italie et bien sûr la Suisse afin de nous démontrer que l'accordéon, en plus de pièces originales créées pour cet instrument, touche à d'autres styles comme le folklore, les transpositions et la musique contemporaine.

Une belle soirée découverte assurément

Bien d'autres soirées vous attendent au cours de cette saison, vous pouvez les découvrir sur notre site Internet

Entrée : 20.-frs (15.- pour les membres) Réservation au 079 222 76 94 Bar ouvert dès 19h30 Parking au port de Bevaix www.moulin-bevaix

CORTAILLOD

De la magie avec « Rilax » au Club des Aînés de Cortaillod

Le mercredi 12 octobre 2022 à 14h30 au Foyer de Cort'Agora, Monsieur Humbert Terzi, ou « Rilax », prestidigitateur de Saint-Blaise, présentera une animation intitulée :

Autour de la magie

Prestidigitateur depuis l'âge de 17 ans, Monsieur Humbert Terzi ou « Rilax » en magie, a acquis ses premières armes chez le président « Najaros » du Club des magiciens de Neuchâtel (CMN). A 20 ans il passe ses examens pour le CMN et à 23 ans ceux du Cercle Magique

Suisse (CMS). A l'occasion d'un congrès du CMS, en 1970 il obtient le Wunders preis qui récompense le meilleur numéro du congrès.

A l'occasion de la rencontre du 12 octobre prochain, Rilax présentera une variété d'effets magiques tels que de la manipulation, de la magie générale, du mentalisme et de la cartomagie. Le site du CMN, soit www.lecmn.ch, le présente sous la rubrique Vidéos magiques.

Cette conférence est ouverte à toutes et à tous. L'entrée est gratuite. Une collecte sera faite pour couvrir les frais.



- rénovation de façades tous types de peinture et enduit
- faux plafond cloison phonique traitement des moisissures



Revue LHI Septembre 2022

Le Dacia Jogger allie la polyvalence d'une voiture familiale au confort d'un SUV

L'extérieur

Avec son extérieur redesigné, le Dacia Jogger affiche un design robuste, idéal pour les escapades. Sa silhouette est marquée par une garde au sol surélevée, des roues marquées ou des barres de toit modulables. L'aérodynamisme est renforcé par le capot nervuré et ses phares angulaires. Sa signature lumineuse en « Y » et ses feux de croisement LED confirment le nouvel esprit moderne de la marque. Vous pourrez choisir entre 6 teintes de carrosserie : Brun Terracotta, Gris Moonstone, Blanc Glacier, Gris Comète, Noir Nacré et Bleu Iron.



L'intérieur

Dans le nouveau Jogger, chaque passager trouve suffisamment de place. Le modèle est en effet disponible dans plusieurs versions modulaires, comprenant de 2 à 7 places, sans compromis au niveau du confort ni de l'espace. Selon le nombre

de places, le coffre peut quant à lui aller jusqu'à 1819 litres de volume. L'habitacle est équipé de manière fonctionnelle et offre tout le nécessaire, même pour les longs trajets. L'équipement de base n'est qu'un support pour smartphone qui sert de système de navigation et de source média. Finalement, les espaces de rangement sont nombreux.

Sous le capot

Le nouveau modèle est propulsé par le moteur essence TCe 110 avec boîte de vitesses manuelle à 6 rapports. Celui-ci est concu pour offrir une conduite agréable, avec un couple de 200 N.m à 2900 tr/min. Il est également proposé en version bi-carburation GPL de 100 ch : le Jogger est disponible avec un 3 cylindres 1,0 turbo qui accepte aussi bien le sans-plomb que le gaz, séparant ces deux carburants dans deux réservoirs et gérant seul la communication

Petits plus

avec le moteur.

Un avantage du nouveau Dacia Jogger est son prix avantageux, pour un bon rapport qualité/ prix. Avec un équipement de base Expression comprenant notamment un freinage d'urgence autonome, un limiteur de vitesse, des phares antibrouillard, un allumage automatique des



projecteur, un volant réglable en hauteur, une connectivité Bluetooth et port USB, le Jogger offre le meilleur, même pour de longs trajets. Des équipements supplémentaires sont par ailleurs disponibles avec la version Extreme.

La Revue LHI vous invite à faire un test chez vos concessionnaires Dacia:

Garage des Parcs Rue de la Rosière 2 2000 Neuchâtel Tél. 032 725 29 79 www.garage-parcs.ch Garage du Crêt Sàrl Rue de la Chapelle 52 2035 Corcelles (NE) Tél. 032 731 16 27 www.garageducret.com





La Revue LHI: Littoral Home Informations... ...On l'aime de Vaumarcus à Auvernier







Nouvelle adresse: rue des Coteaux 24, 2016 Cortaillod

Lundi à vendredi: 08 h 00-12 h 00 et 14 h 00-18 h 30

www.estheticana.ch

sur rendez-vous, tél. 076 510 25 53

Soins esthétiques – Pédicure diplômée SFPV (déplacement à domicile) Styliste ongulaire - Epilation définitive électrolyse - Epilation permanenté IPL Massages - LPG - Access bars®



vitrerienotter@hotmail.ch

Agencements verres et miroirs Verres anti-vandalisme - Vitrages isolants Douches à l'italienne - Portes de douche Remplacement de verres et miroirs Réparation verres à boire, vases, etc.

Entre-meubles de cuisine - Chatières



Agencement Rue du Centre 24

2023 Gorgier

Rue de la Gare 27 2022 Bevaix T. 032 835 18 18 T. 032 846 13 73 F. 032 835 30 36

E-mail: jddivernois@bluewin.ch



Rue du Château 11 2013 Colombier Tél. 032 841 64 64 www.aufildessaisons.ch

A vos aiguilles pour vos modèles d'automne!

Le Musée de l'Areuse et son architecture: 150 ans d'histoire

L'année 2022 marque les 150 ans du Musée de l'Areuse. Vestige d'un temps ancien, le Musée de l'Areuse est l'un des derniers musées originels ayant échappé à la destruction. Témoin d'une époque révolue, il reste fidèle à son siècle et à son histoire, sans pour autant oublier d'évoluer au fil du temps.

Fondement des musées, des collections et de leurs expositions

C'est en 1861, à l'Université de Bâle qu'est présentée la première collection publique. Connue encore de nos jours sous le nom d'Öffentlichkeit Kunstsammlung, collection est principalement composée d'ouvrages achetés et réunis par les imprimeurs bâlois Amerbach. Afin de s'assurer de sa pérennisation, elle est alors rendue accessible au public. En effet, Bâle est à cette époque une ville imprégnée d'humanisme. Ainsi, rendre public l'accès à ses collections, sa bibliothèque et autres, devient le modèle moderne absolu. Les institutions se doivent d'amener et de porter la connaissance à la collectivité. Le musée et son histoire tient donc une place centrale dans la modernité au XIX^e siècle.

Mais l'histoire des collections est bien plus ancienne. Elle apparaît déjà au XVIe siècle au travers du mécénat et des cabinets de curiosités, bien que privés et à l'intention des hauts dignitaires et des bien nés. Au XVIIe siècle, la collection joue un rôle épidictique, soit, elle est l'instrument d'un grand récit à la gloire d'un prince, de l'état ou encore d'une institution. Au XVIIIe siècle, Horace Walpole (1717-1797), écrivain et collectionneur britannique, apporte un nouveau regard aux collections avec sa notion de serendipity : la collection est le mélange entre le hasard et la volonté. Le but d'une collection est de donner du sens à ses objets hasardeux. On commence alors à réunir des objets dans un but précis, dans une narration spécifique. A la fin du siècle, Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) développe quant à lui la notion suivante ; des objets [ou un ensemble d'objets] sont réunis et possédés pour des raisons scientifiques, et consistent en un laboratoire réflexologique pour son propriétaire. Le musée « moderne » ne fait quant à lui son apparition qu'au XIXe siècle.

La mise en scène des objets est alors fondamentale. Le but primaire est d'impressionner, de fasciner le spectateur qui doit être débordé. Il ne sait plus où regarder tant les vitrines débordent d'objets. Le tropplein a deux buts, montrer la « puissance » du propriétaire mais aussi empêcher au visiteur de s'absorber dans un objet ou une œuvre uniquement.



© Photo de Julien Pisenti, Musée de l'Areuse.

Le Musée de l'Areuse ne fait pas exception et témoigne de ce développement. Les idées des Lumières sont très clairement visibles dans l'entreprise entamée par la Société du Musée de l'Areuse. En effet, les objets sont réunis par quelques locaux soucieux d'instruire la jeunesse régionale sur l'Homme et son fonctionnment, mais aussi sur la Nature, ainsi que de les ouvrir au monde. Les vitrines du premier étage, encore d'origine, répondent aux normes de leur siècle : chacune d'entre elles est surchargée d'objets se chevauchant, s'empilant, se cachant l'un l'autre. Mais attention, cela ne signifie pas que les pièces ont été posées au hasard, sans but ni raison. Tandis qu'une vitrine se focalise sur une collection numismatique et des œufs d'oiseaux, une autre contient des objets de la vie quotidienne régionale, une autre des objets et animaux d'Afrique, dont du Gabon, et une autre encore des vestiges et artéfacts retrouvés lors des fouilles archéologiques de la fin du XIXe et début du XX^e siècle, à Auvernier, Cortaillod, et à La Tène, à Marin.



© Musée de l'Areuse

Destruction des musées originaux et dispersion des collections

Rapidement cependant, les premiers musées spécialisés font leur apparition. Les collections des musées originels sont alors éparpillées dans ces nouvelles institutions thématiques. Les bâtiments sont détruits, voir mêmes rasés, pour être remplacés par des immeubles, parkings ou des centres commerciaux. Les institutions muséales se spécialisent progressivement, tout comme les études et les activités professionnelles. L'on a désormais rien qu'à Neuchâtel presque un musée pour une science.

Avec la Première puis la Seconde Guerre mondiale, le Musée de l'Areuse tombe progressivement en désuétude. Les membres de la Société de développement de Boudry ont d'autres préoccupations. Avec l'apparition en novembre 1946 de développement de Boudry, le Musée de l'Areuse qui était devenue depuis quelques décennies une « société d'utilité publique » en organisant des concours, des ventes, ou encore des concerts, va être mis au « chômage technique » pour tourner au ralenti jusqu'à la fin des années 1970. Il résistera néanmoins à la destruction, et ce, à de nombreuses reprises et se dresse encore aujourd'hui, fièrement.

Un musée originel en 2022

Le Musée de l'Areuse est l'un des derniers reliquats du XIX° siècle. L'exposition permanente, située au premier étage, présente toutes les caractéristiques d'un musée originel et régional. Sa collection est encore intacte et continue d'être alimentée par des dons et des legs. La collection, la salle du premier étage et le bâtiment étant reconnus comme bien du patrimoine cantonal et mis sous la protection du Conseil d'Etat et de la République de Neuchâtel, il n'y a désormais plus à craindre qu'ils soient détruits.

Bien que se devant de conserver la salle du premier étage dans son état d'origine, le Musée de l'Areuse restant avant tout un musée régional, peut et se doit tout de même de continuer à se moderniser. La salle du rez-de-chaussée, entièrement rénovée, présente de ce fait, annuellement, des expositions dans une scénographie qui se veut plus « contemporaine ». Le Musée de l'Areuse se met d'ailleurs à la page, avec notamment l'inauguration de son audio-guide, le samedi 3 septembre. Désormais, le visiteur peut découvrir la salle du premier étage et porter sur quelquesuns de ses objets un nouvel œil en suivant un parcours narré par Diane Esselborn et Eddy Jaquet.



© Musée de l'Areuse

Bien que limité dans ses moyens, Le Musée de l'Areuse continue de rayonner et de participer à la vie Boudrysanne, et ce, depuis 150 ans déjà. En venant au Musée de l'Areuse, c'est le Monde que le visiteur découvre, le Monde tel qu'on le voyait, le connaissait et le présentait au XIX^e siècle. Aujourd'hui encore, l'on vient pour se cultiver, mais aussi et surtout pour s'y distraire. Ainsi, comme le dit si bien Pierre-Henri Béguin, actuel président de la Société du Musée de l'Areuse, le Musée de l'Areuse, « C'est un trésor qui contient d'autres trésors ».

Nathanaëlle Delachaux

AUTOMOBILE

Le Kia Sportage, un SUV urbain conçu pour une expérience de conduite stimulante

L'extérieur

Le design de ce nouveau modèle est percutant : du capot aux formes élancées à la calandre noire aux multiples détails, en passant par les feux de jour iconique en forme de boomerang et les phares antibrouillard, sans oublier les spectaculaires projecteurs matriciels. Sans oublier les lignes organiques et dynamiques rehaussées de contours latéraux précis et la silhouette fastback marquée par un becquet arrière audacieux et des feux arrière à LED.



L'intérieur

Ce SUV de nouvelle génération allie un design centré sur le conducteur à des technologies de pointe et des intérieurs haut de gamme. Il a par ailleurs été conçu pour minimiser tout empiètement sur l'espace dédié aux passagers et aux bagages. L'intérieur du Kia Sportage allie technologies de pointe et fonctions innovantes, matériaux haut de gamme et style moderne. Le cockpit est muni d'un écran

intégré doté d'instruments au service du conducteur et d'un écran tactile multimédia pour utiliser toute une série de services connectés. Le tout est complété par des matériaux et des tissus de luxe, des sièges ergonomiques avec une généreuse place pour les jambes à l'avant et à l'arrière.

Sous le capot

Le Kia Sportage est propulsé par des groupes motopropulseurs hybrides, hybrides rechargeables et hybrides légers les plus avancés. Il est également muni des moteurs à essence et diesel à haut rendement énergétique. L'association astucieuse du tout dernier moteur à essence 1,6 litre turbo ou du tout dernier moteur diesel propre 1,6 litre à une batterie lithium-ion de 48 volts permet de réduire la consommation de carburant et des niveaux d'émissions du véhicule.

Petits plus

Le tout nouveau Sportage hybride rechargeable a été pensé pour s'adapter à notre époque en pleins changements. Pour ce faire, il utilise les dernières technologies

Photos: Kia

dans le domaine des motorisations électriques. Grâce à la facilité de recharge via le port de recharge intégré, la batterie peut même être rechargée à la maison ou dans les stations de recharge publiques. Par ailleurs, une simple pression sur le bouton Hybrid/Electric permet de choisir entre le mode électrique et le mode hybride. En milieu urbain, le Sportage hybride rechargeable donne la priorité au mode purement électrique pour une conduite zéro émission.

La Revue LHI vous invite à faire un test chez votre concessionnaire Kia au garage:

Autocarrefour Colombier Av. de la Gare 28 2013 Colombier Tél. 032 841 35 70 www.autocarrefour.ch



Conseil Jardinage



Les merveilleuses couleurs automnales de l'érable du Japon ou du fusain, par exemple ne pourront que vous enchanter quand vous regarderez dans votre jardin. Vous trouverez diverses variétés d'érables et fusains dans notre pépinière. Quelques plantes vivaces automnales, des bulbes, ainsi que des graminées pourront parfaire ce tableau féérique. Taillez également vos haies persistantes afin que les coupes puissent cicatriser avant le froid de l'hiver.



Mercerie

Au petit bonheur

Laine - Confection - Dessous

Nouvelles collections Automne — Hiver

Rue Haute 16 - 2013 Colombier Tél. 032 841 24 94



Pour longtemps au cœur du Littoral et dans celui des Neuchâtelois.

Pour Raiffeisen, la proximité n'est pas un vain mot. Chaque jour, nos conseillères et nos conseillers vous écoutent et vous proposent des solutions personnalisées pour toutes vos opérations bancaires.

Plus d'infos sur les horaires d'ouverture de nos agences :

www.raiffeisen.ch/neuchateletvallees

RAIFFEISEN

Banque Raiffeisen Neuchâtel et Vallées Agences Bevaix, Cernier, Coffrane, Colombier, Fleurier, Gorgier, Neuchâtel, La Neuveville et Saint-Blaise Téléphone 032 836 41 00 Retrouvez tous les emplacements de nos bancomats sur www.raiffeisen.ch/neuchateletvallees HÔTELLERIE

Hôtel restaurant Castel Damandre: plaisirs gustatifs et visuels, à proximité d'Arbois

Castel Damandre : Un hôtel de charme 4 étoiles et un restaurant classé Table distinguée par le guide «Logis d'exception» promettent un séjour à la rencontre de l'excellence et de la découverte.

C'est au plein coeur du vignoble du Jura Français, près de la fontaine damandre et à 5 min à pied de la cascade des tuffs, que le Castel Damandre vous accueille dans un cadre verdoyant et idyllique.



Les chambres spacieuses et modernes vous apporteront tout le confort nécessaire après une journée de randonnée et autres loisirs. Les suites, idéales pour 2 ou 4 personnes, disposent d'un jacuzzi privé et vous séduiront pour leurs décorations soignées et luxueuses.

Une jolie terrasse nous invite dans son nid de verdure, un espace intime pour profiter des soirées d'été ou des petits déjeuners en plein air. L'établissement Castel Damandre n'a pas fini d'en mettre plein la vue avec sa

piscine extérieure chauffée qui est accessible à la belle saison.

Côté gastronomie, chaque jour le chef Pascal Mathieu et son équipe proposent une cuisine traditionnelle et créative, composée de produits frais, de saison et autant que possible, bio et locale. Le fait-maison est au rendez-vous, toutes les matières premières sont transformées sur place sans aucun produit semi élaboré. Les producteurs de la région sont fièrement cités sur la carte du restaurant de Castel Damandre, comme par exemple M. Gaillard pour ses truites de qualité, Mme Voisard pour les poulardes et poulettes de Bresse, M. Morin pour les œufs





Photos: Castel Damandre

Des plats qui régalent les papilles et qui subjuguent les yeux, un coin de paradis dépaysant pour se ressourcer, le tout servi chaleureusement par une équipe passionnée et au petit soin.





Site: https://www.casteldamandre.com/fr/ Adresse: 18, rue de la Cascade - 39600 Les

Planches-près-Arbois Numéro: +33 384 66 08 17 Mail: hotel@casteldamandre.com



info@oliviergrivel.ch - www.oliviergrivel.ch







GASTRONOMIE

Savourez de délicieux poulets rôtis chez Davis de Poulet Grand Délice

Davis, rôtisseur indépendant, sillonne les routes du canton de Neuchâtel avec son camion de rôtisserie depuis 2011. Il est actif sous l'enseigne de la franchise Poulet Grand Délice. La marque, présente dans toute la Suisse, est synonyme de la quintessence de poulets rôtis délicieux et croustillants. Elle propose aux clients de savoureux poulets, entiers ou demipoulets, ainsi que divers accompagnements, comme des sauces, des salades, des bretzels ou encore des pommes de terre apprêtées de diverses façons. Sans oublier des boissons pour accompagner le tout.



Les poulets de Poulet Grand Délice sont de grande qualité. Ils sont élevés en Suisse, dans le plus grand respect du bien-être animal, ce qui permet également de privilégier les circuits courts, ménageant l'environnement. Les poulets n'ont ainsi pas reçu d'aides à la croissance, d'additifs hormonaux, de nourriture génétiquement modifiée,



d'antibiotiques ni de protéines animales. La nourriture des poulets provient de l'entreprise Obermühle, à Boswil dans le canton d'Argovie. Les élevages sont en outre régulièrement contrôlés par Frifag Märwil AG. Ainsi, la qualité et la traçabilité de la volaille sont garanties. Davis propose ses délicieux poulets rôtis du mardi au samedi, aux quatre coins du canton de Neuchâtel. Vous le trouverez le mardi à Boudevilliers, le mercredi à Cernier, le jeudi à Peseux, le vendredi à Colombier et le samedi à La Chaux-de-Fonds. Vous pouvez également réserver votre poulet à l'avance en le contactant par téléphone au 079 432 49 59.



Photos: Poulet Grand Délice

Le grilleur indépendant propose également des prestations spéciales pour vos manifestations et événements. Le véhicule de gril peut en effet intervenir dans beaucoup de lieux variés, des manifestations sportives aux fêtes de famille, en passant par des journées portes ouvertes. Poulets grillés et divers accompagnements viendront alors régaler vos papilles.

Infoline: 079 432 49 59 www.poulet-grand-delice.ch









AUTOMOBILE

ID.5 de Volkswagen

Le premier SUV coupé entièrement électrique et haut de gamme de Volkswagen est adapté aux longs trajets.

L'extérieur

L'ID.5 présente un style de carrosserie novateur et une silhouette fluide. Son design futuriste allie aussi bien les forces d'un SUV à l'apparence aérodynamique d'un coupé. Un toit noir et des éléments de design argentés attirent tous les regards. Le style moderne est complété par des jantes en alliage de 21 pouces en option aux formes parfaites. Avec son aileron arrière apparent, le design de l'ID.5 est résolument sportif.



L'intérieur

L'ID.5 offre un habitacle exclusif ainsi que les derniers systèmes d'info-divertissement et d'assistance. L'ID.5 est entièrement connectée et peut recevoir des mises à jour Over-the-Air. Ce modèle est en outre muni du nouveau ID. Software 3.0 : la puissance de charge est améliorée et la commande vocale est encore

plus performante pour assurer un grand confort d'utilisation. Malgré sa forme de coupé, l'ID.5 garantit un espace dans l'habitacle aussi spacieux que celui des SUV de catégorie supérieure. Volkswagen a en outre choisi des matériaux et des finitions d'excellente facture pour garantir l'élégance de la voiture.

Sous le capot

L'ID.5 est disponible en différents modèles. L'ID.5 Pro et l'ID.5 Pro Performance sont disponibles respectivement en 128 kW (174ch) et 150 kW (204ch). L'ID.5 GTX est quant à elle dotée de quatre roues motrices avec 220 kW (299ch).

Toutes les motorisations de l'ID.5 ont recours à une batterie volumineuse, ce qui permet de parcourir de longs trajets. Il est en effet possible de stocker 77 kWh d'énergie (nette). Ainsi, l'ID.5 Pro et l'ID.5 Pro Performance peuvent parcourir jusqu'à 520 km, avec une puissance de charge maximale de 135 kW. L'ID.5 GTX atteint pour sa part une autonomie allant jusqu'à 490 km. Ce modèle haut de gamme peut être chargé pendant 6 minutes sur les bornes de recharge rapide pour effectuer 100 km supplémentaires.

Petits plus

Dans l'ID.5, Volkswagen utilise des systèmes d'assistance innovants et connectés. Le meilleur exemple est l'option « Travel Assist



Photos: Automobiles Senn

avec collecte participative de données », disponible en option. Dans le cadre des limites du système, elle peut maintenir le véhicule activement sur la voie, conserver la distance avec le véhicule précédent et maintenir la vitesse maximale définie par le conducteur. Le système utilise, entre autres, le maintien adaptatif de la trajectoire qui garde activement le véhicule au milieu de la voie. Le « Travel Assist avec collecte participative de données » s'adapte également au style de conduite du conducteur.

La Revue LHI vous invite à faire un test chez votre concessionnaire Volkswagen au garage:

Automobiles Senn SA Maladières 40 2000 Neuchâtel Tél. 032 723 97 97 www.sennautos.ch









Espace beauté et bien-être



Chères clientes, chers clients, l'Harmonie des sens se transforme pour mieux vous accueillir avec ses nouvelles prestations.

Pendant ce temps, je reste disponible sur rendez-vous.

Du lundi au vendredi sur rendez-vous au 079 952 38 95 Rue Adolphe-Ribaux 9, 2022 Bevaix



Cr-home Sàrl, le spécialiste en courtage et promotion

Que vous soyez désireux d'investir dans un projet immobilier, à la recherche d'une résidence à acheter ou en quête d'une personne à même de gérer une promotion, Maximilien Viel saura répondre à vos attentes. En effet, depuis 2014, année de création de Cr-home Sàrl, sa société, il a su se faire une place sur les bords du lac de Neuchâtel et dans le Val-de-Ruz où il officie principalement. Fort de ces expériences, il entend aujourd'hui développer ses activités en proposant également des biens à l'étranger.



Accompagner les acheteurs

Vouloir acquérir son propre bien immobilier représente souvent l'achat d'une vie. Conscient de l'importance de cet acte pour un grand nombre, tout est mis en oeuvre chez Cr-home Sàrl pour les guider au plus juste. Dans un premier temps, une étude de la solvabilité et du pouvoir d'achat est menée pour faire des propositions réalisables puis Maximilien Viel conseille et assiste par la suite les clients qui le souhaitent pour le financement. Ces services s'adressent autant aux personnes désireuses d'acheter un appartement qu'à celles en quête d'un terrain pour y faire construire une villa, terrain que la société peut chercher pour eux.

Accompagner les vendeurs

Tout sera mis en oeuvre chez Cr-home Sàrl pour que votre bien soit vendu aux meilleures conditions et dans des délais relativement courts. De nombreuses options s'offrent à vous propriétaires, dans l'accompagnement de la vente de votre bien immobilier avec des mandats sur-mesure.

Différentes options pour les investisseurs

Grâce à des partenaires avec lesquels Maximilien Viel travaille depuis de longues années, les investisseurs, propriétaires de leur propre terrain, peuvent faire appel à ses services pour mener à bien leur projet. Ainsi, il les accompagne dans la constitution

de ce dernier en leur proposant de multiples solutions adaptées à leurs attentes. De l'approche architecturale au choix des acquéreurs ou des locataires, tout est possible. Autre option proposée, les immeubles de rendement.

La vente sur plan

Avec le temps, Cr-home Sàrl a de nombreuses réalisations à son actif et s'est faite spécialiste de la vente sur plan. Chaque acquéreur se voit ainsi proposer divers biens. Quand le choix est fait, la société l'assiste tout autant pour les phases administratives que décoratives, plus précisément pour les différentes options de finitions qui lui sont proposées.





Photos: Cr-home Sàrl

Ch. des Jonchères 11 CH-2022 Bevaix Tél. 079 552 00 31 info@cr-home.ch

immobilier



HÔTELLERIE

Le Palafitte, une symbiose unique entre terroir et nature.

Voilà 20 ans que Le Palafitte existe, inauguré le 28 avril 2002, à l'occasion de l'Exposition Nationale Suisse dont le thème «arteplage» inspira le concept. Propriété de Sandoz Foundation Hotels, cet hôtel singulier, composé de 38 pavillons de 68 m2 chacun, fait référence aux constructions palafittiques retrouvées sur le site.

Conçu pour offrir à ses hôtes, d'où qu'ils se trouvent, une vue exceptionnelle sur le lac, Le Palafitte bénéficie d'une ouverture grandiose sur l'extérieur. Entrer dans l'univers magique du Palafitte, c'est laisser le tumulte du quotidien pour prendre un moment dédié à la Nature et à soi. Le dépaysement et la déconnexion sont immédiats. À la tête de cet hôtel unique, depuis mars 2022, Pauline Laurent, et neuchâteloise de surcroît! Son attachement au terroir local et à ses savoir-



faire l'est donc à plus d'un titre. Il n'est donc pas étonnant de retrouver les meilleurs produits artisanaux de la région à la carte de La Table du Palafitte, l'un des meilleurs restaurants de Neuchâtel.

Maxime Pot, Chef de cette excellente table, attache en effet une grande importance à la qualité des produits qu'il sélectionne et dont il privilégie toujours leur provenance locale. Formé chez les plus grands - Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Palace à Lausanne, L'Hôtel de Ville à Crissier et Le Pont de Brent - pour lui, le produit est RO!! C'est en véritable découvreur de talents, qu'il sait, en complicité avec ses fournisseurs, sublimer ce qu'ils lui proposent au fil des saisons. Ce magnifique restaurant, surplombant le lac de Neuchâtel, est déjà pour son cadre un événement

en soi, mais c'était sans compter sur le talent de la brigade qui nous propose une expérience gastronomique complète, de l'assiette aux vins locaux et bios, parmi les plus réputés de notre pays... sans oublier la touche de la fameuse absinthe neuchâteloise!

Les menus de saisons s'inscrivent dans le meilleur du terroir et c'est à chaque fois un émerveillement, tant la créativité ne dénature jamais les qualités originelles de chaque ingrédient. Une cuisine lisible et généreuse, reconnue par les meilleurs



critiques gastronomes, fait de La Table du Palafitte un étape incontournable à Neuchâtel.

Bon à savoir pour les business-lunch, nombreux dans notre région dynamique, un menu intitulé 52' est disponible du lundi au vendredi, et se compose des suggestions quotidiennes servies en seulement 52 minutes top chrono et à un prix imbattable! CHF 52.- par personne (entrée, plat, café gourmand).

LE PALAFITTE
Route des Gouttes d'Or 2
2008 Neuchâtel
+41 32 723 02 02
www.palafitte.ch / @hotel_palafitte

hôtel palafitte

NEUCHATEL SWITZERLAND



VOTER NON A UNE FUSION

Le jeudi 15 septembre 19h30 à Castel St-Roch

Pour sauver nos églises Pour sauver Castel St-Roch Pour garder notre patrimoine

> Paroisse Catholique Béroche-Bevaix Membres du NON



DIVERTISSEMENT



JEUX CONCOURS

Grille Sudoku N°7 (niveau moyen)

8			1	7		4	5
	2		8		1		3
			4	3			
		1				9	
	6					5	
	5	9		1	6		
	4	7			2	8	6
		2					
1							4

Solution de notre édition du 23 août: Sudoku N°6: **649**

Félicitations à Carole Rossetti de Chez-le-Bart, Philippe Matthey de Bôle et Christine Hirschy d'Areuse qui gagnent un bon de Fr. 50.– chez Nous les Filles à Yverdon-les-Bains.

A GAGNER 2x un carton de 6 bouteilles de Pinot noir



Lavanchy Vins, rue de la Dîme 48, 2000 Neuchâtel

Remplissez les cases vides avec les chiffres 1 à 9. Chaque chiffre ne peut apparaître qu'une seule fois dans chaque rangée, chaque colonne et chacun des neuf blocs 3x3. La solution s'affiche dans les cases vertes, de gauche à droite.

Envoyer votre réponse **jusqu'au 3 octobre 2022** en remplissant le formulaire sur le site: www.bo-concept.ch/concours.html ou par mail, en précisant vos coordonnées complètes, le numéro de la grille et la solution, à l'adresse suivante: s.dimarco@bo-concept.ch.
Les gagnants seront tirés au sort parmi les bonnes réponses et recevront chacun un carton de 6 bouteilles de Pinot noir de Lavanchy Vins à Neuchâtel.

SENIOR

Ombre et fraîcheur à la Résidence La Source

Le parc orné d'arbres centenaires offre plusieurs «coins» frais et ombragés qui accueillent résidents et leurs familles en cet été particulièrement chaud.



Tout l'été, les jardins de la Résidence La Source à Bôle ont résonné de musique, ont régalé de glaces et d'anniversaires pour le plus grand plaisir de chacun des résidents.

«La fête de l'été» qui officialise l'ouverture des festivités a eu lieu le 21 juin aux sons de guitare, accordéon et voix animés par Pascal et Marie-Reine



Le 12 juillet, une belle équipe de La Bandelle Poste Swisscom, fidèle fanfare des lieux, s'est attachée à offrir un magnifique concert sous le séquoia bicentenaire. Ce groupe, créé en 1984 par une équipe de retraités enthousiastes, perdure avec bonheur. Actuellement La Bandelle regroupe 17 musiciens sous l'experte baguette de M. Raymond Evard. Si vous êtes musiciens (pas besoin de travailler à la Poste!) n'hésitez pas à vous joindre à ce groupe. C'est une vraie chance de posséder dans le canton une fanfare disposée à proposer un concert dans un EMS. Les résidents apprécient énormément ces moments privilégiés.



1er Août oblige! Chaque année cette fête s'illustre avec un joueur de cor des alpes. Cette année, c'est M. Loïs Auberson qui a fait vibrer les cœurs. L'émotion est palpable. L'après-midi se poursuit avec Marino Musitelli qui aux sons de l'accordéon fait danser et virevolter les résidents accompagnés des animatrices, Heidi et Ana, dans un décor très helvétique.

L'été n'est pas terminé et gageons que la musique sera encore au rendez-vous dans les jardins de la Résidence La Source avant que l'automne et ses belles couleurs pointe son nez.



Les directeurs de la Résidence La Source, Lila et Giuseppe Bisanti, la deuxième génération, ont à cœur de perpétuer l'esprit familial qui y règne depuis les débuts en 1978, «EMS fondé par Mme et M. Tavernise», dans un cadre de vie familial et des prestations médicales et socio-hôtelières de qualité.

Chacun est le bienvenu pour venir visiter cet établissement privé pour personnes âgées, «facilement accessible» situé à l'ouest de Neuchâtel, au cœur d'un magnifique parc arborisé.

Toute l'année, l'ensemble des collaborateurs et collaboratrices mettent tout en œuvre pour que la Résidence La Source soit avant tout un lieu de vie, avec toujours à l'esprit cette phrase des fondateurs :

Résidence La Source 18, rue du Lac - 2014 Bôle Tél. 032 843 61 61 info@emslasource.ch www.residencelasource.ch

Et si c'était ma mère, mon père...



Photos: Résidence La Source



Avec rendez-vous!



Travail soigné et compétent







Rte de Fin-de-Praz 24 2024 St-Aubin

Sur rendez-vous: Tél. 076 / 450 00 71 info@noraliqueurs.ch

Remise -10% dès votre 1er achat

sur présentation de cette annonce Validité jusqu'au 25.12.2022

À la table de Nora Liqueurs avec Barbara et Giuseppe



On croit souvent que le Moyen-Âge fut une période de débauche, de maladie et même d'imbécilité. Nous avons tort, bien sûr, mais les stéréotypes ont la vie dure. Parmi les inventions et révolutions culturelles de cette période de l'histoire, la production de liqueurs en est une qui persiste, constituant même une tradition presqu'impossible à ignorer. Particulièrement lorsqu'on vient du sud de l'Italie, comme Barbara et Giuseppe. Ce couple natif des Pouilles perpétue l'élaboration de ces alcools simples de manière artisanale, et c'est leur jeune entreprise qui se fait tailler le portrait ce mois-ci.

« Nous faisons des liqueurs depuis très longtemps. Avec nos deux familles italiennes, nous avons commencé par voir nos parents faire, et une fois que nous savions nous-mêmes les recettes familiales, nous avons commencé à produire pour nos proches à notre tour. Tout ce qui change avec Nora Liqueurs, c'est qu'on se lance de manière professionnelle. »

De toute manière la liqueur, dans « le Sud », on ne badine pas dessus. Et si en Suisse aussi la fin du repas sonne l'heure du digestif, il y a tout de même une différence dans la manière d'amener la chose... Dans le talon de la botte, la tendance sera plutôt à poser la bouteille sur la table afin que chacun et chacune se serve à sa guise. D'ailleurs, « c'est presque une insulte si tu n'en bois pas ! » précise Barbara avec humour.

Vous avez à présent compris l'origine de la passion liquoreuse des quatre mains derrière Nora Liqueurs. La raison de l'investissement professionnel, elle, tient à cet entourage enthousiasmé par les créations du couple. Tantôt fruitée, comme avec les incontournables mandarinello et limoncello, ou plutôt herbacée telle la liqueur de fenouil (aussi atypique que délicieuse, croyez-nous), la gamme proposée est éclectique.

« Nos proches nous ont beaucoup encouragés par leurs retours positifs et leurs demandes régulières. En démarrant début 2020 il y a eu des changements constamment - comme nous travaillons beaucoup avec les restaurants, nous avons dû composer avec leurs ouvertures et fermetures successives. La gestion des stocks a donc été un gros défi, et puis la guerre actuelle pose encore d'autres problèmes, mais nous y arrivons. Après cela, on se dit que ça ne peut qu'aller! »

« Nous avons la chance de venir de régions aux fruits exceptionnels, et d'y avoir des proches. Les parents et le frère de Giuseppe choisissent nos fruits sur place, en récoltent certains directement grâce à la cueillette sauvage... » Cette précision de Barbara est importante, car les questions de saisonnalité et de localité des produits sont centrales pour elle et Giuseppe. Ce dernier est parvenu à replanter du fenouil sauvage provenant de son village d'origine dans leur jardin à Montalchez. C'est sur la base de ces graines qu'est réalisée l'une des bouteilles les plus spéciales de la maison.



C'est d'ailleurs la production de ce jus-là que Giuseppe tient tout particulièrement en affection : « c'est une liqueur assez simple à faire et je trouve spécial de s'occuper de la plante de la graine à la transformation en passant par la récolte, qui doit se faire au moment parfait! ». Et Barbara de renchérir: « Ce qui est sûr, c'est qu'on aime ou on n'aime pas! Mais nous sommes heureux de voir que, lors des dégustations, beaucoup de gens qui rechignent quelque peu à goûter finissent par adorer. »

Framboise, fenouil, cerise et pruneaux. Quatre des quatorze bouteilles de Nora Liqueurs sont faites à partir de fruits neuchâtelois et sont sur le point de recevoir le label Neuchâtel Vins et Terroir. Une question de cohérence. « On travaille avec des fruits de saison bio et non traités, ça nous semble logique. Le mandarinello est produit de la mi-décembre jusqu'à début février. Nous en faisons une grosse quantité, et lorsque les stocks sont vides il faut attendre la bonne période avant que nous n'en reproposions. On

ne va certainement pas faire venir des fruits de pays lointains pour ça. » Cette manière de faire permet également un certain dynamisme auquel restaurateurs et privés s'adaptent sans problèmes. Au contraire, ce rythme naturel permet aussi qu'à chaque saison corresponde une bouteille, mise en avant et attendue avec réjouissance! Et la nature, bien que cyclique, reste faite de variations plus ou moins subtiles. Il y a donc tout un art d'adaptation aux fruits, altérés d'une année à l'autre par la période, le climat, les précipitations.

« La crème de melon est un excellent exemple. Nous la faisons entre juillet et début septembre, lorsque les melons sont vraiment bons, mais l'opération reste très délicate et des tests sont nécessaires chaque année, avec une réadaptation de la recette. De manière générale nous perpétuons certaines recettes familiales mais j'en crée aussi. Ma tête tourne tout le temps! » (Giuseppe)

Simple à produire, les liqueurs le sont. En effet, seule une petite poignée d'ingrédients suffit pour créer cette boisson née entre le 5e et le 15e siècle. Mais simplicité n'est pas toujours gage de facilité, au contraire. Ainsi, un choix délicat dans les dosages constitue la clé pour Giuseppe et Barbara. Tous deux semblent avoir trouvé les bonnes serrures, puisque leurs liqueurs sont très appréciées des chefs de la région, et notamment dans les cuisines du Palafitte et de la Maison du Prussien.

Finalement, les lieux dans lesquels retrouver les jus de Nora Liqueurs sont aussi variés qu'il y a de façons de consommer la liqueur. Leur crème au chocolat noir crée en collaboration avec La Volonté du D. dont le sel pimenté vient rehausser et caractériser l'onctueux chocolat s'est même retrouvée sur de belles pièces de viande, un mariage inattendu et détonant.

Parce qu'une liqueur, bien qu'elle adoucisse la vie, ne peut lui suffire, nous avons également demandé à Giuseppe et Barbara quelles autres activités ou passions les habitaient. C'est sur cette note que nous terminerons ce reportage, vous invitant à programmer une dégustation subito en leur joyeuse compagnie.

« Je travaille à 60%, c'est important pour moi. En dehors de ça je suis assez simple! J'aime retrouver des copines pour passer un moment ensemble, être avec la famille... Et puis entre nous aussi il a fallu trouver l'équilibre afin de ne pas laisser le projet prendre trop de place à la maison. Aujourd'hui, on a trouvé un bel équilibre. » (Barbara)

« C'est pour moi que ç'a été plus difficile de ne pas parler constamment des liqueurs ! (Rires) J'ai tant d'idées ! Barbara est plus réaliste, ce qui nous permet d'avancer en restant calculés aussi. Nora Liqueurs mis à part, c'est le sport, les moments en famille qui sont importants pour moi. » (Giuseppe)

Hélène Lavoyer

www.noraliqueurs.ch





« Le Restaurant & Pizzeria des Cadolles – un petit coin de paradis caché »



Le Restaurant & Pizzeria des Cadolles situé à Neuchâtel dans le quartier des Cadolles a été repris par la famille Barros en décembre 2019. Il a ensuite ouvert ses portes le 16 mars 2020 après de longs travaux. Le jour même de l'annonce de la fermeture des restaurants dû au COVID-19. Propriétaire du restaurant, la famille Barros, composée des parents João et Sabrina Barros ainsi que de leurs filles Joana et Sophie, ne s'est pas laissé abattre par les différentes fermetures dues à l'épidémie. Ensemble, ils ont continué à améliorer le restaurant, à affiner leur carte ainsi qu'à rendre la terrasse et l'espace intérieur agréables.



Ce restaurant, situé au Tennis des Cadolles, vous permet d'être en ville sans avoir l'impression d'y être ; sa terrasse fleurie et soignée vous fait voyager l'espace de quelques instants.

Vous pouvez manger au bord des terrains de tennis en appréciant un match ou dans la tranquillité. Leur accueil chaleureux vous permettra de vous sentir comme à la maison. Petit plus : vous pouvez venir déguster un bon repas avec vos enfants sans avoir d'inquiétudes. Pour le plaisir des plus petits, il y a en effet un parc avec une zone de jeu ainsi qu'un grand espace de divertissement. Le personnel saura prendre soin de vos enfants, à l'image de Fabio, le pizzaiolo, qui donne le sourire aux enfants grâce à ses pizzas en forme d'ours. Si vous le souhaitez, Adrien, le serveur, vous fournira des dessins, des crayons et des livres pour les amuser.

Vous avez accès à un parking juste en face du restaurant, facile d'accès puisque l'établissement est situé dans une impasse. Vous n'aurez ainsi pas à vous soucier de la circulation ou du bruit. Vos enfants pourront sortir du restaurant sans être en danger. Vous pouvez également organiser des anniversaires, des repas d'entreprise ou des évènements tels que des mariages ou des baptêmes avec l'aide du personnel au besoin.

Ce restaurant est parfait pour déguster un repas en famille, en amoureux ou même tout seul. Vous trouverez à la carte des pizzas faites maison et cuites au four à gaz et bois et confectionnées avec des produits frais par le pizzaiolo Fabio, un passionné. Les propriétaires prônent le fait maison. Vous pourrez donc déguster des burgers avec des buns maison ; votre tartare sera coupé au couteau. Si vous êtes amateur de poisson, vous ne serez pas déçu par leur poulpe grillé, leur marque de fabrique. Les personnes allergiques et intolérantes sont également les bienvenues. Le chef Gonçalo et son équipe sauront adapter leur cuisine en fonction de vos besoins, et tout cela avec grand plaisir! Vous pouvez demander des glaces sans lactose, du pain sans



gluten, des burgers ou une pizza végétariens. Quoi qu'il en soit, vous aurez l'eau à la bouche!

La famille Barros attache une grande importance au choix des produits et ne travaille qu'avec quelques fournisseurs sélectionnés avec soin et avec lesquels elle entretient de très bonnes relations. La famille Barros est passionnée par la cuisine. Vous pouvez également la trouver à la Chaux-de-Fonds à la Charrière 125, où leur chef Timothée est aux fourneaux. Elle a également un établissement à la Rue du plan 30 à Neuchâtel nommé la Cafétéria des Cadolles où vous pourrez déguster des plats chauds ainsi que des pâtisseries faites maison, des sandwiches préparés à la minute. Ou juste acheter votre pain et jouer au loto.

Vous pourrez joindre la famille Barros par téléphone ou la contacter via le site web:

www.restaurantdescadolles.ch Vous pouvez y réserver une table et

Vous pouvez y réserver une table et découvrir sa cuisine savoureuse.



Restaurant-Pizzeria des Cadolles Rue du Plan 24 2000 Neuchâtel Tél. 032 721 30 16

RIFN-ÊTRF

Naturo-soins: au service de votre bien-être

Dans son cabinet Naturo-soins, Stéphanie Simonet propose différents soins : des soins énergétiques, de l'olfactothérapie® et divers types de massages. Thérapeute agréée ASCA, elle exerce en cabinet et effectue même certaines prestations à distance.

Les soins énergétiques travaillent sur les corps énergétiques, soit les corps physique, émotionnel et spirituel qui sont intimement liés entre eux. Lorsqu'un problème survient dans l'un de ces corps, les autres sont directement affectés. Les soins énergétiques visent alors à effacer et à nettoyer les empreintes énergétiques du passé.



Ils permettent également de rééquilibrer les différents centres d'énergie. Les divers corps peuvent ainsi communiquer librement entre eux, ce qui améliore l'énergie vitale. La guérison physique et émotionnelle peut alors commencer. La thérapeute sert de canal de passage entre les mondes spirituel et terrestre. Elle établit ainsi un bilan énergétique complet au moyen de divers outils. L'analyse de l'aura permet de dresser un tableau révélateur et formateur de

l'état vibratoire du patient et de mettre en lumière les différents blocages sur lesquels travailler.

L'olfactothérapie est une thérapie par l'odorat, notre sens le plus archaïque. En vous emmenant dans un monde d'évocation, ce soin permet de vous connecter à l'origine de votre souffrance. L'objectif est de guérir le présent en vous reliant au corps, aux émotions et à

l'inconscient. Pour ce faire, la thérapeute utilise le message vibratoire des plantes, qui en ont toutes un spécifique. Ce message vibratoire résonne ensuite avec votre propre corps et votre enveloppe énergétique. Accorder les deux vibrations permet alors un nettoyage en profondeur des mémoires énergétiques, psychologiques et physiques, qui peut déboucher sur des prises de conscience et souvent des changements.

Vous pouvez tirer profit de l'olfactothérapie si vous souhaitez approfondir la connaissance de vous-même. Vous pourrez ainsi nettoyer d'anciens traumas ou apaiser un stress post-traumatique. Elle peut également être bénéfique pour renoncer à des addictions comme le tabac ou résoudre des troubles alimentaires.



La thérapeute propose également une grande variété de massages, du drainage lymphatique au massage sportif, en passant par le massage de Breuss et le massage classique relaxant. Elle complète son offre par la pose de ventouses selon la méthode traditionnelle chinoise et la sympaticothérapie.

Naturo-Soins – Stéphanie Simonet Le Jardin d'Erline Grand'Rue 43 2034 Peseux Tél. 078 672 42 07 info@naturo-soins.ch







Rue du Seyon 9 - 2000 Neuchâtel - Tél. 032 725 12 86 www.lecardinal-brasserie.ch



Domotis SA: un modèle novateur



Le bureau d'architecture Domotis SA a été fondé il y a plus de 40 ans, en 1979, par l'architecte Claude-Alain Ruesch. À ses débuts, l'entrepreneur collabore avec une entreprise générale jurassienne souhaitant développer son activité sur l'arc neuchâtelois. L'entreprise se développe ensuite rapidement : sa vision et son approche lui valent d'être l'un des plus grands constructeurs de villas de la région. Petit à petit, Claude-Alain Ruesch recentre son activité sur une approche plus personnalisée de l'habitat mais continue à rayonner sur tout le canton de Neuchâtel ainsi que dans le Nord vaudois.

En 2000, l'entreprise prend un tournant important en délocalisant son siège social du Val-de-Ruz pour l'établir à Chez-le-Bart. Par la même occasion, l'entrepreneur transforme Domotis SA en une société de proximité. Cette réorientation lui permet de recentrer sa politique d'entreprise vers une philosophie où l'architecture s'exprime à travers une personnalisation de l'habitat. Quelques années plus tard, Claude-Alain Ruesch est rejoint par ses filles. Il y a eu tout d'abord Cindy qui a fait son apprentissage de dessinatrice en bâtiment au sein de la société, avant de devenir technicienne en architecture. Anouck, qui se consacre aux travaux administratifs, a elle aussi intégré l'entreprise familiale. En 2019, les deux sœurs reprennent ensemble l'entreprise Domotis SA. Tout comme le faisait leur père, elles continuent de privilégier l'écoute, tout en sachant conjuguer les besoins de leurs clients avec le respect des normes écologiques et environnementales. L'innovation fait également partie de l'ADN de l'entreprise. Toutes ces valeurs se retrouvent notamment dans un projet pionnier de villas avec encadrement à Savagnier, le quartier Le Verger destiné aux retraités et futurs retraités.



En cours de construction, ce quartier comporte huit villas jumelées de 3 pièces, dont la particularité, unique dans le canton, est de proposer un encadrement. Une personne sera régulièrement présente auprès des propriétaires afin de veiller à leur bien-être et

de leur proposer des activités communes. Sans barrière architecturale, les logements s'adapteront aux besoins des propriétaires de manière qu'ils puissent y vivre de façon agréable et sécurisée. Les finitions, quant à elles, pourront être choisies par les futurs preneurs. Chaque maison dispose de son autonomie et, au centre du quartier, un local commun incluant une petite cuisine, un poêle à bois et un WC est mis à disposition essentiellement pour des évènements.

Visant les personnes dès 50 ans qui envisagent de rester le plus longtemps possible dans leur lieu de vie, les villas peuvent être habitées immédiatement ou être mises en location par leur propriétaire dans le but d'un investissement à long terme. L'autre particularité du lotissement est qu'il comprend également deux villas destinées à des familles. Une mixité intergénérationnelle est ainsi préservée, favorisant des échanges et la solidarité entre les âges.







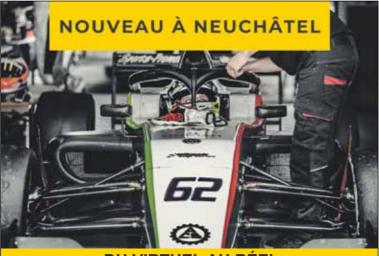


Outre des projets neufs avant-gardistes, Domotis SA se montre particulièrement active en matière de rénovation, avec notamment des projets en cours à Chezle-Bart et à Cortaillod. Ces rénovations thermiques visent à avoir le minimum

> DOMOTIS SA Ch. de la Grève 3 2025 Chez-le-Bart Tél. 032 846 45 95 info@domotis.ch www.domotis.ch

d'émissions de CO2, en faisant usage des dernières technologies. Respectueuse des lieux et des biens, Domotis SA collabore volontiers avec des entreprises spécialisées dans la récupération des matériaux afin de leur donner une deuxième vie.





DU VIRTUEL AU RÉEL VIP ACS CHALLENGE SUR SIMULATEURS

Soirées VIP ACS Challenge sur simulateurs réservées aux membres ACS Neuchâtel et à ceux qui le deviennent.

De magnifiques prix à gagner!

Informations et conditions de participation sur notre site internet:

https://www.acs.ch/fr/sections/neuchatel/VIP-ACS-Challenge/index.php ou en contactant notre agence.



ACS section Neuchâtel Avenue de la Gare 2 2013 Colombier

Téléphone : 032 725 81 22 E-mail : acs.neuchatel@acs.ch

PLANCHE À VOILE

Huit neuchâtelois au championnat du monde de planche à voile

Les championnats du monde de planche à voile olympique foil (IQ FOIL) junior (U15-17) et youth (U19) se sont déroulés du 21 au 28 août à Silvaplana, aux Grisons. 248 participants de 28 nations ont pris part à ces régates qui se sont disputées sous la forme de course racing et de slalom. Réputé pour ses airs, ce lac de montagne situé à 1815m d'altitude n'a pas offert les conditions optimales attendues, puisque seuls trois jours de compétition ont pu avoir lieu, un vent du nord perturbant la venue du Maloja, le vent thermique réputé du lieu. 6 à 8 jolies manches selon la catégorie ont pu être courues. Parmi les 10 compétiteurs suisses engagés, 8 neuchâtelois, tous membres du Neuchâtel Funboard Team de Saint-Blaise ont pris part à cet évènement. Il s'agissait pour tous de leur première participation à un championnat du monde. Les résultats sont dans l'ensemble encourageant et la progression très bonne pour notre équipe du NFT, dont quelques-uns d'entre eux participeront encore aux championnats d'Europe à Brest.

Classement filles:

U15: Ernestine Inversin, Saint-Blaise, 24ème

U17: Chloé Huguenin, Bevaix, 25ème Classement garçons:

U15: Raphael Kobel, Saint-Blaise, 82ème

U17: Noam Kobel, Saint-Blaise, 19ème

U17: Loïc Huguenin, Bevaix, 60ème U17: Victor Nüssbaumer, Cortaillod, 80ème

U19: Léonard Nüssbaumer, Cortaillod, 75ème

U19: Gaspard Inversin, Saint-Blaise, 79ème



Alain Badstuber, Papayer Edition Photo

Confort-lit

Qualité & confort de vie

















1400 YVERDON Av. de Grandson 60 024 426 14 04 yverdon@bluewin.ch 1005 LAUSANNE Rue St-Martin 34 021 323 30 44 lausanne@confort-lit.ch 1762 GIVISIEZ Rte des Fluides 3 026 322 49 09 givisiez@confort-lit.ch 33 ans

Votre partenaire qualité et confort en ameublement & literie

Le Val-de-Travers devient plus accessible aux personnes en fauteuil roulant

Afin que les personnes en situation de handicap puissent se déplacer hors des sentiers goudronnés et faire de belles excursions, la Fondation a mis en place un réseau de location de fauteuils roulants électriques tout-terrain JST Mountain Drive dans toute la Suisse. Les fauteuils roulants sont désormais disponibles dans 12 agences de location dans toute la Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein. Avec une nouvelle station à La Presta (NE), les Mines d'asphalte et la région du Val-de-Travers seront désormais mieux accessibles aux personnes concernées.

Ce nouveau fauteuil roulant électrique permet aux personnes qui en ont besoin de visiter facilement les Mines d'asphalte et leur parc naturel. Trois itinéraires différents ont en outre été aménagés le long de l'Areuse. Ils sont adaptés au fauteuil roulant électrique



tout-terrain et promettent différentes excursions attrayantes. La nouvelle station de location JST complète de manière optimale l'offre déjà existante de la Fondation Cerebral pour les personnes en situation de handicap: depuis de nombreuses années, dans le Val-de-Travers, les personnes concernées peuvent louer des vélos adaptés aux personnes handicapées et découvrir cette magnifique vallée grâce à la petite reine.

La Fondation Cerebral a par ailleurs installé deux bancs spéciaux près des Mines et du parc naturel et, en collaboration avec l'organisation Goût & Région, a permis le financement d'un monte-escalier dans le bâtiment d'exploitation et le restaurant des Mines d'asphalte.

Inauguration le 25 août 2022

Nous avons le plaisir de vous inviter à découvrir la nouvelle offre pour personnes en situation de handicap lors de l'inauguration officielle du 25 août. Dès 16h00, vous aurez la possibilité de découvrir le fauteuil roulant électrique JST Mountain Drive et de l'essayer si vous le souhaitez. Des représentants de la Fondation Cerebral et de Goût & Région seront sur place pour répondre à vos questions.

La nouvelle station de location JST sera disponible à partir du 25 août. Si vous le souhaitez, nous vous enverrons volontiers des images appropriées pour votre reportage après l'ouverture.



Vos interlocuteurs si vous souhaitez davantage d'informations: Thomas Erne Directeur de la Fondation Cerebral Téléphone: 031 308 15 11 Thomas.erne@cerebral.ch

Laure von Wyss Direction Goût & Région Val-de-Travers Téléphone: 032 864 90 64 laure@gout-region.ch



Peinture - Plâtrerie Décoration - Isolation

Les Joyeuses 10 - 2022 Bevaix - T. 032 846 15 74 contact@zurcher-peinture.ch - www.zurcher-peinture.ch









Hybride rechargeable 4x4 06/2021 – 9'000Kms Leasing dès 0,9%

Prix: CHF 52'900.-

2017 Boudry 032 842 44 23 www.garageruedin.ch

Fête des Vendanges à Neuchâtel

Dès cette année, tous les paiements aux stands à la Fête des Vendanges ne seront possibles qu'avec le bracelet FDV, le paiement avec de l'argent liquide et les cartes n'est pas possibles (hormis les Forains).

Atic vous accompagne dans les démarches.

Des bracelets seront également disponibles le jour de la Fête, mais il est fortement conseillé de s'y prendre à l'avance afin d'éviter les files d'attente.



NEUCHÂTEL

Midi Tonus, un programme d'activités physiques sur mesure et à bas prix

Le programme d'initiation à une activité physique et sportive revient avec un généreux bouquet de propositions pour l'automne, concoctées par le service des sports et un grand nombre de clubs de toute la région. Que l'on soit yoga, cross fit, aïkido, running, flamenco ou badminton, il n'y a plus qu'à choisir et se lancer avec régularité dans l'un des 60 cours proposés pendant trois mois à la pause de midi. Parce que votre corps le vaut vraiment! La session dure du 12 septembre au 19 décembre, inscriptions dès lundi 22 août.

Programme à consulter sur:

www.lessports.ch



Concours par tirage au sort

Les participant-e-s auront l'occasion par ailleurs de prendre part pour la première fois à un concours lancé par le réseau de soin neuchâtelois (RSN), qui s'associe à Midi Tonus pour promouvoir la santé par le sport et l'activité physique. Un forfait escapade pour deux personnes à l'hôtel des Endroits est à gagner, ainsi que des bons d'achat dans des magasins de sport. On vous le dit, il n'y a que du bon dans Midi Tonus!

Informations complémentaires :

Valérie Chanson, gestionnaire de la promotion du sport et des manifestations, service des sports. Tél. 032 / 717 77 90







www.tosalli.ch











NOUS ORGANISONS LES OBSÈQUES ET PRENONS SOIN DE VOTRE PROCHE

pour Vous accompagner

O32 842 1 842 - 24H/24 WWW.PF-HORIZON.CH

COLOMBIER

BENA DANIEL

DISPONIBILITÉ, ÉCOUTE & CONSEILS PERSONNALISÉS - PRÉVOYANCE FUNÉRAIRE



Véronique Grunder Instructeur PILATES et Fitness

Cours individuel ou en groupe Coaching à domicile

www.pilates-solaire.ch Cours Pilates en ligne

3 leçons découvertes en ligne gratuites

Pratiquer régulièrement la méthode

Pilates pour en finir avec le mal de dos.

Bon cadeau pour 1 mois d'accès au cours de Pilates en ligne

Tél. 078 821 17 18 vero@pilates-solaire.ch 2016 Cortaillod

CORTAILLOD

la Brocante de Cortaillod

Après 2 ans d'absence dû au Covid, la Brocante a repris sa place au Petit-Cortaillod le samedi 27 août 2022. Le succès a été au rendez-vous autant du côté des exposants que des visiteurs, avec une journée ensoleillée. Nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine, le samedi 26 août 2023.



BEVAIX

#Mytho, la nouvelle pièce des Baladins. Les dieux sont (encore!) tombés sur la tête.

On se souvient des célèbres #Me Too, rendus célèbres en 2017 par l'affaire Weinstein. Les puissants de ce monde peuvent trembler encore, car les Baladins lancent leur #Mytho, une comédie très musicale et délicieusement corrosive. Les dieux de la mythologie dirigent le monde, ils sont censés y mettre de l'ordre, mais ils sont lubriques, avides ou désabusés, c'est selon... Et tout va à vau l'eau (foutu réchauffement climatique!). Zeus peut incarner un président fou... ou votre chef de bureau, à vous de voir. Quant à ses acolytes, ils se montrent tout aussi irresponsables, mais en chansons (toutes tirées du répertoire connu), c'est tellement plus gai!





BEVAIX

Succès pour le retour de La Miaou «Celte» 2022 a ravi petits et grands

Le comité de la Miaou a le sourire après cette 41e édition placée sur le thème «Celte». Les nombreuses animations ainsi que les ateliers organisés ont rencontré un grand succès, autant auprès des jeunes que chez les adultes. La météo favorable a permis de faire le plein les deux soirées avec les concerts de Sang D'Ancre (vendredi) et Elandir (samedi).









HORAIRES DES CULTES Paroisse du Ioran

Saint-Aubin

Dimanche 18 septembre à 10 h Dimanche 16 octobre à 10 h

Cortaillod

Dimanche 25 septembre à 10 h

Bevaix

Dimanche 2 octobre à 10 h

Boudry

Dimanche 9 octobre à 10 h

Paroisse de la BARC

Peseux

Dimanche 18 septembre à 10 h Célébration œcuménique régionale du Jeûne fédéral au temple de Peseux

Rochefort

Dimanche 25 septembre à 10 h

Colombier

Dimanche 2 octobre à 10 h

Auvernier

Dimanche 9 octobre à 10 h

Dimanche 16 octobre à 10 h



Notre disponibilité pour rassurer et accompagner

> Formalités - Transports Prévoyance funéraire

COLOMBIER • 24/24 • 032 841 18 00

HORAIRES DES MESSES Paroisses catholiques

Bevaix (Prière pour l'unité)

Mercredis 14, 21 et 28 sept. à 19 h 30 Mercredis 5 et 12 octobre à 19 h 30 **Boudry**

Dimanches 18 et 25 sept. à 10 h Dimanches 2, 9 et 16 oct. à 10 h 30 Colombier

Vendredis 16, 23 et 30 sept. à 8 h 30 Dimanche 25 septembre à 9 h

Peseux

Dimanche 18 septembre à 10 h Célébration œcuménique régionale du Jeûne fédéral au temple de Peseux

Gorgier

Mardis 20 et 27 septembre à 8 h 30 Jeudis 15, 22 et 29 sept. à 8 h 30 Samedis 17 et 24 sept. à 17 h 30 Samedis 1, 8 et 15 octobre à 17 h 30 Mardis 4. 11 et 18 octobre à 8 h 30 Jeudis 6 et 13 octobre à 8 h 30

La Mouette joue «Mission Florimont»

de Sacha Danino et Sébastien Azzopardi

«1534. Florimont de La Courneuve traîne les pieds. Le roi de France vient de lui confier une mission au long cours: gagner Constantinople, afin d'allier le pays à l'Empire Ottoman et contrer l'hégémonie de Charles Quint. Voilà notre chevalier parti avec Jean-Christophe, son étalon, pour une mission aussi secrète que dangereuse».

Nouveau spectacle de La Mouette pour son 75ème anniversaire, cette comédie chevaleresque s'appuie sur un fait historique: l'alliance de François Ier à Soliman le Magnifique, en 1536. L'épopée de Florimont de La Courneuve est ici contée avec un humour délirant. On rit aux éclats devant les situations ubuesques, les rafales de jeux de mots, les références désopilantes à l'actualité et les parodies de comédies musicales. Une farce loufoque qui fera comme chaque saison le bonheur des amateurs de comédie.

Réservations et informations: www.lamouette.ch 3, 4, 5 et 6 novembre à St-Aubin 12 et 13 novembre à Cornaux 17, 18, 19 et 20 novembre à St-Aubin 26 novembre à Domdidier



«Un air de famille» joué en 2021.



La Revue LHI = 15'500 exemplaires

LES RESTAURANTS QU'ON APPRÉCIE DANS LA RÉGION

se réjouissent de vous accueillir











Pret-d-Porter Made in Bevaix www.sukiboutique.ch

Massages thérapeutiques

Libération de tensions et stress

Réflexologie

Massages tonifiants

des assurances

Loraine Rodriguez Fluck 078 642 41 75 Rue des Prés 33, 2017 Boudry Reconnue par les complémentaires

500X YACHT CLUB CAPRI.

Nouveau moteur hybride, nouvelle sensation de conduite. Vos avantages: plus de calme, moins de vibrations et moins de consommation. Et quand la capote en toile est ouverte, vous sentez également le vent dans vos cheveux.

www.fiat.ch

SKYautomobiles

2022 Bevaix info@skvautomobiles.ch www.skyautomobiles.ch

Sky Automobiles Bevaix

@sky_automobiles_bevaix

Impressum

Editeur:

Imprimerie BO-Concept Sàrl, Rue du Temple 5, 2022 Bevaix. Tél: 032 846 18 01

Pages «Art de vivre»: Vanessa Nobel Tirages tous ménages:

Revue LHI: 10'800 ex.

Areuse, Auvernier, Bôle, Boudry, Colombier, Cortaillod.

Journal de La Grande Béroche: 4'700 ex., Bevaix, Gorgier-Chezle-Bart, Fresens, Montalchez, St-Aubin-Sauges, Vaumarcus



Littoral Home Informations

Publicité en couleur sans supplément

Tirage LHI+JGB: 15'500 ex.

Renseignements: 032 846 18 01

lhi@bo-concept.ch

www.revue-lhi.ch

Journal de La Grande Béroche

Prochaines parutions

18 octobre 2022

(Délai: 3.10.22)

15 novembre 2022

(Délai: 31.10.22)

