

LA CHAUX-DE-FONDS

**Fanfare
cherche
documents**

La fanfare chaux-de-fonnière La Persévérante célèbre cette année son centième anniversaire. Pour compléter les archives de la société, le comité est à la recherche de documents qui pourraient se trouver en mains privées. De vieilles malles au grenier, des vieux classeurs ou des albums de photo pourraient receler des trésors historiques. En cas de trouvaille, s'adresser à Eric Abbet, au tél. 032 926 94 95. /lby

EN BREF

LE LOCLE ■ Italiens en fête. La fête de la Mission italienne aura lieu demain. Menus italiens au programme oblige, la fiesta débutera dès 18h30 à la salle Dixi. Jeux, loterie et animations figurent à l'affiche, comme l'orchestre Logarithm qui sera sur scène dès 21 heures pour mener le bal. /réd



Service d'Incendie et de Secours des Montagnes neuchâteloises

Depuis mercredi à 18h jusqu'à hier à la même heure, le SIS est intervenu à six reprises.

Interventions ambulance. A La Cibourg, mercredi, à 21h24, pour un malaise avec transport à l'hôpital de La Chaux-de-Fonds (LCF); à LCF, hier à 6h48, pour un malaise avec transport à l'hôpital; à 10h40, pour un malaise avec transport à l'hôpital; au Locle, à 11h22, pour transport de malade à l'hôpital de LCF; à 15h37, pour un transport de malade à l'hôpital; à 16h19, pour un malaise avec transport à l'hôpital. /comm-réd

La torrée à L'Eplatt...

LA CHAUX-DE-FONDS A la boucherie Bühler, un saucisson neuchâtelois est étiqueté en version actuelle de Style sapin. Une création PIV qui brille



Laurens et Thomas présentent les saucissons aux étiquettes créées par leurs mamans, Carole Bellenot (à gauche) et Aline Jaquet-Tissot (à droite), dans la boucherie Bühler dont l'équipe est fière de fabriquer la torrée L'Eplattener. PHOTO GALLEY

Par Irène Brossard

«Ils étaient en vitrine depuis 11h et à midi, j'en avais déjà vendu trois. Une dame voulait même des étiquettes supplémentaires mais pas question. C'est un saucisson, une étiquette!» Le boucher André Bühler vend depuis hier le saucisson de «la torrée de L'Eplattener». En plus d'une médaille d'or obtenue en 1991 et d'une IGP (Indication d'origine contrôlée), son saucisson neuchâtelois inscrit un volet gourmand dans le menu des quatre saisons Art nouveau. Le délicieux saucisson se love ainsi

dans les sapins d'une clairière jurassienne. Les lettres de «la torrée de L'Eplattener» symbolisent les flammes et une perle – la braise – scintille.

Devinez: cette idée est de PIV (collectif de créateurs). Plus particulièrement de Carole Bellenot, artiste qui signe le dessin, et Aline Jaquet-Tissot. Sortant des écharpes et des sacs – une nouveauté à découvrir dans la vitrine d'Optigare –, elles racontent: «Nous revenions en train d'un voyage à Zurich, la tête pleine de belles choses. Mais en arrivant dans le Jura, nous nous sommes dit, ici c'est beau aussi. Nous avons la torrée, c'est dans nos racines et les Zurichois ne l'ont

pas». Trois gares plus loin, une idée: «Pourquoi on ne ferait pas la torrée L'Eplattener?»

Elles ont pris rendez-vous avec le boucher André Bühler et son épouse. En cinq minutes, c'était d'accord pour le saucisson à l'étiquette originale, qui a aussi séduit leur fils Gilles – à la fabrication – et Johnny Schneiter – à la vente, avec explications à la clé –, tandis qu'Olivier Jutzi pose les étiquettes.

Un client spécial a craqué hier. Tristan Kobler, scénographe zurichois de l'exposition «Mon beau sapin» (en mai prochain) a trouvé «l'idée excellente. J'aime toutes les choses qui se

mangent et je rêve même d'une exposition à manger». Gourmand et malicieux aussi «Si avec L'Eplattener on peut faire un saucisson... j'ai absolument confiance dans l'exposition en préparation».

Quant à la torrée, sa recette est immuable: emballer le saucisson dans un papier de boucherie, puis dans un papier d'emballage, ficeler et bien serrer pour qu'il n'y ait pas d'air. Ouvrir la braise, mettre le saucisson dans le foyer et bien refermer avec la braise, à nouveau pour qu'il n'y ait pas d'air sinon ça prend feu. Laisser 40 minutes. «C'est ainsi et pas autrement», conclut André Bühler. /IBR

LA CHAUX-DE-FONDS

L'U3a a 20 ans

L'antenne chaux-de-fonnière de l'Université du troisième âge – plus connue sous son sigle d'U3a – fait jeune. Elle fête mardi (25 octobre) ses 20 ans. Un anniversaire qui sera marqué en musique au Conservatoire par des «miniconférences» d'orateurs de la première heure restés fidèles à l'institution: les professeurs André Gendre, Ernest Weibel et André Schneider.

L'U3a neuchâteloise est fille du mouvement lancé en France par l'ouverture de la première université pour aînés à Toulouse en 1973. Après Genève, Neuchâtel suit en 1977 sous le rectorat de Jean-Blaise Grize et ouvre son premier cours: «Neuchâtel ou la vie d'une cité». En 1980, le Conseil d'Etat crée officiellement l'Université du 3e âge, rattachée à l'alma mater. Son but: apporter des connaissances nouvelles et encourager les auditeurs retraités à participer à des ateliers devant aboutir à de véritables travaux de recherche.

L'idée d'une décentralisation apparaît dès la création. Après Fleurier en 1980, Marcel Cotting, alors responsable de la formation permanente des adultes, avec l'appui du maire Francis Matthey, lance l'antenne des Montagnes. Un premier cycle de douze conférences est inauguré en 1985, déjà à l'aula du Cifom, avec une moyenne de 43 auditeurs et auditrices.

L'U3a La Chaux-de-Fonds – Le Locle a décroché son record de fréquentation lors de la saison 1999-2000 avec 113 participants en moyenne. Un groupe de travail est créé, emmené par le nouveau responsable bénévole de l'antenne Michel Berger et son adjointe Bluette Gindrat. Suite à un fléchissement ensuite, le programme a été réorienté vers plus de conférences d'intérêt régional. La dernière saison 2004-2005 témoigne d'une belle reprise avec 102 participants. /ron

PUBLICITÉ

■ ■ Changement de voie! Montez dans la Panda City, l'abonnement mensuel ne coûte plus que CHF 99.-*



À partir de CHF 12 990.-

Un abonnement avantageux et une consommation de seulement 5.7 l/100 km pour un plaisir de conduite maximal. Avec direction assistée électrique Dualdrive™, ABS, climatisation, volant réglable en hauteur, lève-vitres et blocage des portes électrique, appuis-tête arrière, pare-chocs couleur carrosserie, volume de charge de 200 litres.

Panda City et Panda City Top Special Edition.

Courtételle Garage du Passage Sàrl 032 422 05 23 • **Dombresson** Garage Chatelain SA 032 853 21 22 • **La Chaux-de-Fonds** Garage Proietti S.A. 032 924 54 44 • **La Neuveville** Garage & Carr. des Vignes SA 032 751 22 04 • **Neuchâtel** Garage M. Facchinetti 032 720 22 22 • **Porrentruy** Garage Central 032 466 10 63

* Exemple de calcul (leasing): Fiat Panda City, prix de vente complet (prix net) CHF 12 990.- TVA incl., mensualités de leasing CHF 99.- TVA incl., acompte de 25% du prix de vente complet, durée du contrat 24 mois, valeur résiduelle à la fin du contrat CHF 7456.- TVA non comprise, 10 000 km/année, intérêts annuels effectifs 3.9%, assurance casco complète obligatoire. Une offre de Fiat Finance SA. L'octroi d'un crédit est interdit s'il provoque un surendettement du consommateur. Offres spéciales non cumulables, valables jusqu'au 31.12.2005. Pour d'autres offres, contactez votre partenaire Fiat.

FIAT