



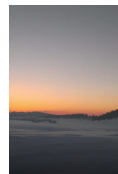
17 ans et fermeture ! La question se pose: où iront nos personnes âgées ?

page 10



La Fête du Froid de la Brévine s'est déroulée sous une température de 10°C.

page 12



Cette année la température a atteint -25 °C, loin des -41,8 °C de 1987 !

page 14

700 millions de francs dans un tunnel ?

Le nouveau tunnel du Locle va coûter une somme astronomique !

La Confédération suisse va investir près de 700 millions de francs au total pour le projet du tunnel qui reliera la Suisse avec la France ! Les travaux dureront normalement jusqu'à 2031.

Cela fait près de 10 ans que les Loclois et Locloises attendent avec impatience le tunnel qui pourra enfin réduire les embouteillages liés au passage des frontaliers aux heures de pointe.

Près de 25'000 voitures traversent le Locle tous les jours de la semaine, ce qui provoque d'importants bouchons. Les habitant-e-s pourront bénéficier prochainement du tunnel de quatre kilomètres.

Mariana D.S. **pages 2-3**

Culture : concerts d'exception

La star anglaise Vaughan Williams nous rend visite !



Le compositeur anglais joue dans le canton le 4 février à Couvet et le 10 février à Neuchâtel.

Eva M.

pages 4-5

97ème édition des Vendanges

Quel est le thème de l'édition 2024 ?

Comme tous les ans, la fête des vendanges se déroulera à Neuchâtel du 27 au 29 septembre 2024. Cette année le thème choisi est la « Blanche fête et les 7 grains », inspiré d'un conte bien connu !

Mariana D. S. **page 8**

Hausse du chômage !

Le chômage augmente de 3,3% à Neuchâtel.



Eva M.

page 9

Un appel à l'aide jeté à l'eau

Fermeture du restaurant des Halles !

C'est en 1995 que le restaurant des Halles commence sa restauration et c'est en 2024 qu'il met la clé sous la porte. Effectivement, même avec l'appel à l'aide à la Ville de Neuchâtel, le restaurant des Halles a dû fermer à cause de problèmes financiers, même si au départ le manque de personnel en était la principale raison. La clientèle est très déçue de cette fermeture car le restaurant était réputé pour avoir une cuisine de qualité, des prix raisonnables, et des patrons connus pour leur gentillesse et leur sympathie. De plus le restaurant était apprécié pour son intérieur et sa grande terrasse. La clientèle a été très fidèle durant toutes ces années d'ouverture. C'était le restaurant dont on se dit qu'il ne connaîtra pas de difficultés. La clientèle appréciait énormément cet endroit et aimait beaucoup passer du bon temps là-bas ! Malheureusement on ne se doutait pas que le restaurant était en train de crouler sous les factures et les dettes. Le bâtiment nécessite d'importants travaux, notamment au niveau des façades, de la toiture et de l'assainissement énergétique.

Mélissa S. Lucie V. **page 6**