

Evologia

Fête la Terre 2025

Retour en images de Fête la Terre 2025











Evologia – suite









Les Jardins Extraordinaires

Visites guidées dans les Jardins Extraordinaires d'Evologia



À l'automne, les Jardins Extraordinaires d'Evologia se parent de couleurs flamboyantes et offrent un décor unique où nature et culture se rencontrent. Entre biodiversité foisonnante et créations artistiques, le site se transforme en une véritable invitation au voyage.

Cette année, la thématique « Safari dans les jardins » apporte une touche spectaculaire avec ses animaux géants en saule tressé, œuvres originales réalisées par le secteur de réinsertion socioprofessionnelle des espaces verts.



Les visites guidées, élaborées en collaboration avec le Parc Chasseral, s'adressent à un public adulte. Elles durent entre 1h30 et 2h et peuvent être entièrement personnalisées selon vos centres d'intérêt : la biodiversité, l'art, ou encore l'histoire des jardins.



Offrez-vous un moment privilégié, entre émerveillement et découvertes, dans un cadre à la fois poétique, éducatif et inspirant.

Informations et inscriptions : Lien

Les Jardins Musicaux

Edition 2025



Des Jardins Musicaux 2025, flamboyants!

Une affluence record a acclamé les **45 représentations** de cette 28^e édition.

16'400 spectateurs, toutes générations confondues, connaisseurs ou non, ont salué l'inventivité et la diversité d'une programmation hors cadres. 200 artistes ont servi des programmes intenses, souvent rares, spectacles, théâtre musical, ciné-concerts et concerts qui se sont succédé à un rythme soutenu, dans une grande ferveur. Le Festival s'est déroulé dans la Grange aux Concerts de Cernier (Evologia), dans le Parc Chasseral avec 7 Bal(I)ades... et une dizaine d'autres lieux des Cantons de Neuchâtel, Berne, Vaud, Valais, Jura, Fribourg et Genève.



ARTE Allemagne enregistre l'Orchestre du Festival

La chaîne ARTE Allemagne a enregistré la musique d'accompagnement du Mécano de la Générale de Buster Keaton, une partition commandée par le Festival au compositeur anglais Martin Pring. Cette musique sera implémentée dans la nouvelle restauration du film qui sortira cet automne sur les écrans européens et éditée par le principal diffuseur allemand, 2eleven music film.









Le bistro, un nouveau lieu d'accueil du festival

Une nouvelle installation a vu le jour dans l'ancienne vacherie d'Evologia : le Bistro, un espace de restauration convivial qui a accueilli le public avant et après les concerts. Un grand merci aux cuisiniers Bruno Colombo, Michael Martin et à toute leur équipe pour la qualité des plats proposés !





Fondue géante avec le Gruyère AOP

Le Gruyère AOP, parrain du Mécano de la Générale et partenaire du festival, a préparé une fondue géante et délicieuse, servie par les ami·e·s des Jardins Musicaux. Un vrai régal !





Enregistrements : la RTS de retour à Cernier

La RTS a diffusé en direct plusieurs concerts, en particulier *Nobody knows de Trouble l* See de Zimmermann et le 2° concerto de Rachmaninov interprétés par Sylvain Tolck, Roger Muraro et l'Orchestre du Festival dirigé par Valentin Reymond, ainsi que *Prismes à l'eau* par l'Ensemble Humair, Blaser, Lê Quang, Kerecki.





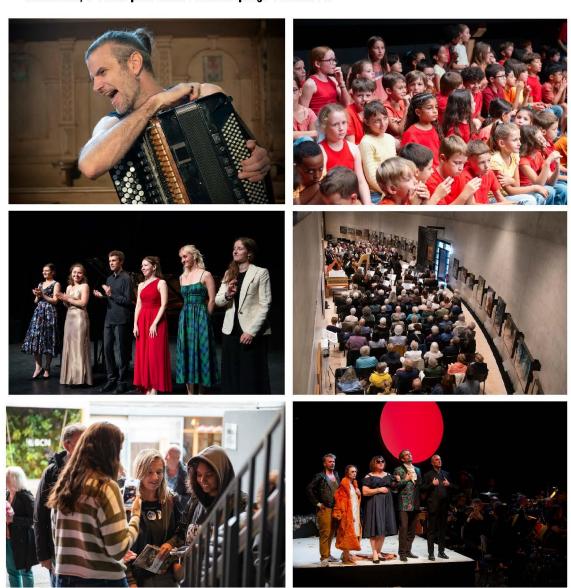


Un GRAND merci!

Un grand merci à toute l'équipe d'Evologia : Jean-Luc Seiler, Patrick Zbinden, Roger Meader, Laurent Dubois, Céline Pellaton, Fatmir Voca et bien-sûr Johannes Rösti chef du Service de l'agriculture, pour notre collaboration efficace tout au long de cette édition.

...et un immense merci à vous, cher public, d'être venu-e-s si nombreuses et nombreux. Nous nous réjouissons déjà de la 29e édition!

Au final, une édition d'anthologie : en quittant Cernier, la phénoménale Sarah Maria Sun, qui a fasciné le public dans une production du Festival et lors d'un récital, a confié : « Les Jardins Musicaux, c'est le plus beau festival que je connaisse. »



© Photos Benjamin Visinand et Pierre-William Henry

Espace Abeilles

Fête la Terre 2025

Tous les ingrédients de la recette étaient réunis pour que le plat soit réussi : beau temps, bonne humeur et visiteurs en nombre ...

Pour Espace Abeilles, dans les deux lieux, ce sont une cinquantaine de bénévoles qui se sont impliqués au cours de ces deux journées. Il faut y ajouter une dizaine d'intervenants au stand très apprécié de la Fédération Neuchâteloise d'Apiculture.

Raclettes, glaces au miel, pâtisseries ont ravi grandes faims et petites envies, sans oublier le débit des boissons.

A la miellerie, chacun pouvait assister à l'extraction du miel et près de 400 petites cuillères ont vu s'ouvrir des bouches gourmandes pour déguster le précieux produit.



D'une actualité piquante, le frelon asiatique était mis en évidence ainsi que les moyens de lutte pour ne pas se laisser envahir par cet insecte.

Un panneau attractif expliquait l'offre de formation pour les futurs-es apiculteurs-trices.



Dimanche soir les traditionnels spaghettis bolognaise avaient été préparés par Annelise.

Coté abeilles et miel

L'été passé a offert des conditions exceptionnelles pour la récolte. La miellée sur la forêt a été très importante.

Dès le lever du soleil les butineuses volaient vers la forêt en quête de miellat. Elles revenaient lourdement chargées, atterrissant souvent en dessous du trou de vol pour reprendre des forces...





Espace Abeilles - suite



À chaque intervention, des ponts d'alvéoles construits par les abeilles étaient rompus. Les ouvrières s'empressaient alors de pomper le miel pour le remettre en lieu sûr. A la miellerie, ça désopercule dur pour extraire le miel des rayons... La famille prête main forte.

Suzanne et Annelise : un sacré coup de fourchette





Et Michel, habitué à racler le fromage, change de couteau...



Laines d'ici

Programme créatif

PROGRAMM

Un programme d'activités créatrices pour vous faire découvi Laines d'ici et des techniques pour les travailler!

Atelier teinture végétale pour débutant

avec Joëlle Destouches, Samedi 27 septembre de 9h à 17h

Prix membre: 130.- par participant + 25.- pour le matériel Prix non-membre: 160.- par participant + 25.- pour le matériel

La journée des enfants de 8 à 15 ans

2025

Une journée pour découvrir la filière lainière en suisse! Jeudi 9 octobre et mardi 14 octobre de 9h à 17h30

7.- par participant matériel compris! (sponsorisée par l'UNION)

Anneaux marqueurs en laine <u>feutrée*</u>

À l'occasion du festival My Swiss Mailles, + d'info et réservation sur leur site!

Dimanche 26 octobre de 10h à 11h30

Cache-pot en laine feutrée*

À l'occasion du festival My Swiss Mailles, + d'info et réservation sur leur site!

Dimanche 26 octobre de 12h30 à 15h15

Découverte du tissage sur Peg Loom avec Alexandra De Pretto

Samedi 15 novembre de 10h à 17h

Prix membre: 120.- par participant + 15.- pour le matériel Prix non-membre: 150.- par participant + 15.- pour le matériel

Création d'une guirlande lumineuse en laine feutrée

avec Feutre et Compagnie, Samedi 29 novembre de 10h à 17h

Prix membre: 120.- par participant + 20.- pour le matériel Prix non-membre: 150.- par participant + 20.- pour le matériel

Découverte de la vannerie*

avec Bertrand Comtesse

En mêlant osier et laine, vous réaliserez un panier, cache-pot pour vos plantes!

Samedi 17 janvier de 9h à 17h

Prix membre: 130.- par participant + 40.- pour le matériel Prix non-membre: 160.- par participant + 40.- pour le matériel

Le signe * indique que les activités n'ont pas lieu à la filature de Cernier + d'info et réservation à : communications@lainesdici.ch ou par téléphone au : 0774779454





Atelier cactus en laine feutrée Jtechnique du feutre à l'aiguille

avec Feutre et Compagnie Samedi 7 février de 14h à 17h

Prix membre: 40.- par participant + 15.- pour le matériel Prix non-membre: 55.- par participant + 15.- pour le matériel

Réalisez ou adaptez un patron de votre choix

en tricot ou crochet pour s'adapter à toutes les laines, avec Anne-Françoise Rey

Samedi 14 février de 10h à 16h

Prix membre: 80.- par participant / Prix non-membre: 100.- par participant

Atelier tissage Saori avec Coraline Sandoz

Découverte d'une technique de tissage libre, dessinez avec des fils et mélangez les matériaux!

Samedi 21 février de 9h à 16h

Prix membre: 120.- par participant + 30.- pour le matériel Prix non-membre: 150.- par participant + 30.- pour le matériel

Créer son propre fil au fuseau / bâton

avec Alexandra De Pretto

Introduction des gestes du filage grâce l'utilisation d'outils simples et portables

Samedi 7 mars de 10h à 17h

Prix membre: 120.- par participant + 10.- pour le matériel Prix non-membre: 150.- par participant + 10.- pour le matériel

Filage au rouet

avec Josette Tinembart

Venir avec son rouet ou prévenir avant, pour que l'intervenante en prévoie!

Samedi 14 mars de 10h à 17h

Prix membre: 120.- par participant / Prix non-membre: 150.-

Atelier remaillage | avec La Rebletzerie

Dans le cadre de la FASHION REVOLUTION, prenez-le temps de repriser vos tricots!

Samedi 18 avril de 13h à 17h

Prix membre: 40.- / Prix non-membre: 55.- par participant + 10.- pour les frais

Réaliser des fleurs en feutre mouillé

Dans le cadre de la réouverture des jardins d'Evologia et d'Espace Abeilles

Samedi 25 avril venez quand vous voulez entre 11h et 16h / 30.- pour le matériel

Cache-pot en laine feutrée* avec les laines de Rétropomme

Et dégustez un repas régional préparé par l'association Rétropomme à Neuchâtel

Samedi 30 mai de 9h à 15h

Prix membre: 120.- par participant + 35.- pour le repas 100% bio et local Prix non-membre: 140.- par participant + 35.- pour le repas 100% bio et local

Le signe* indique que les activités n'ont pas lieu à la filature de Cernier + d'info et réservation à : communications laines dici.ch ou par téléphone au : 0774779454





Click agile

Bonjour chers lecteurs,

Chez Click'Agil, la pause estivale est terminée et les cours ont repris! Nos binômes poursuivent leur belle progression avec enthousiasme et régularité.

Notre équipe de compétition, composée d'une dizaine de membres, s'est particulièrement illustrée lors des derniers concours, offrant plusieurs podiums au club. Bravo à eux!

Événements marquants de ces dernières semaines :

- 23 et 24 août : participation à la Fête la Terre sur le site d'Evologia.
 Quelques-uns de nos fidèles membres ont présenté une démonstration d'agility, accompagnée d'une petite chorégraphie spécialement préparée pour l'occasion.
- 21 septembre : organisation de notre concours national d'agility sur le site des Golliéres. Pas moins de 94 participants ont profité d'une magnifique journée, rythmée par de belles performances sportives.

Un grand merci à toutes celles et ceux qui font vivre le club à nos côtés 🙏. À très bientôt pour de nouvelles actualités !

— L'équipe Click'Agil



Neuchâtel Vins et Terroir

Marché des Produits du Terroir

Le temps d'un week-end, le Mycorama à Cernier se transforme en vitrine du terroir neuchâtelois.

Les **24 vignerons, producteurs et artisans** présents vous invitent à découvrir leurs spécialités sur trois étages, entre dégustations, rencontres et partages.

Au détour des stands, laissez-vous tenter par les vins (dégustation CHF 10) ou savourez un repas concocté par Les Cinq Sens, avec des produits frais et de saison.

Les familles ne sont pas en reste : les enfants pourront décorer des biscuits, créer des bougies en cire d'abeille, participer à un atelier créatif ou profiter d'une balade à poney le dimanche. Avec le Carnet des Explorateurs du Terroir (CHF 16), ils auront accès à toutes les activités pour une journée pleine de découvertes.

Infos pratiques:

• Samedi 25 octobre : 10h - 18h

• Dimanche 26 octobre: 10h – 17h

 Mycorama, Cernier (places de parc au Passage des Cèpes, près de Landi Val-de-Ruz)

Venez flâner, déguster, échanger et profiter d'un moment convivial autour des richesses de notre terroir.



MARCHÉ DES PRODUITS DU TERROIR Mycorama, Cernier

Restauration par **les Cinq Sens.**Animation gourmande par **la Gourmandise.**Animation créative par **l'Union des paysannes du Val-de-Ruz.**

PRODUCTEURS

Ferme des Bouleaux Chapelon Coq de la ferme

La Gourmandise Boulangerie

Le Chanteur du Chasseral Fromages de chèvre

La Ferme du Breuil

Produits de la ferme

Les Graines de l'Ami Luron Produits de la ferme

Les Saveurs Marguerite

Brasserie de La Meute

ARTISANAT

Evologia

Atelier menuiserie & création

Fondation les Perce-Neige

Produits labélisés et atelier de création

La Volonté du D.

Épices et condiments

Boucherie de la Prairie - Perroud

Produits carnés

Au Gré des Saveurs

Miels et paniers

Brasserie du Groin

Bières

Fromagerie de Chézard-Saint-Martin

Raclette

La Ferme des Tourbières

Produits de la ferme

ENCAVEURS

Cave et Distillerie de la Ruelle

Domaine Brunner

Domaine Divernois

Domaine du Pampre

Lavanchy Vins

Lionel Gasser Vins

Nicolet Vins

Sandoz Vins

Januaz VIII

Maison Muster

DÉCOUVREZ EVOLOGIA...

Espace Abeille

Les 2 jours

Cheval pour tous

Uniquement le dimanche 11h00-15h00

Tractorama

Les 2 jours



Suisse. Naturellement.

