



CINÉMA

De Delémont à Hollywood réunit 3000 personnes

L'Office fédéral de la culture a retenu le film «Home», de la Genevoise Ursula Meier, pour représenter la Suisse aux Oscars 2010. Pour la première fois, la sélection s'est faite lors d'un festival – De Delémont à Hollywood – qui s'est tenu à Delémont. Quelque 3000 personnes ont assisté aux projections sur cinq jours. /ats-réd

SAIGNELÉGIER

Un cocktail de plaisirs pour le 22e Marché bio

Le 22e Marché bio de Saignelégier a fermé ses portes sur une note de satisfaction générale. Près de 25 000 personnes ont bourdonné au cœur de la ruche l'espace de deux jours.

ROSE-MARY VOIBLET

Ciel plutôt gris sur fond d'air agréablement tempéré, que demander de mieux pour flâner en toute légèreté dans ce jardin d'Eden-là? Dans un décor champêtre étincelant de 1000 charmes, producteurs et artisans avaient une nouvelle fois joué de subtilités harmonieuses pour mettre en valeur leurs produits.

Et dans ce chapelet de couleurs badigeonné de parfums bien particuliers du terroir, c'est avec bonheur que le visiteur partit à la chasse aux découvertes. Venus de la région bien sûr, mais aussi des quatre coins du pays et de France voisine, ils auront été près de 25 000 durant le week-end passé à prendre le chemin du bio. Un peu plus que l'année dernière, selon les organisateurs. Une appréciation toujours délicate, puisque, rapelons-le, sur ce terrain-ci l'entrée y est libre. Comme à chaque édition, parce que l'on aspire à la tranquillité du petit plaisir dominical, la fréquentation fut plus dense dimanche que la veille. Un constat que relevait, à l'heure de la fermeture des portes, Lina Dubied, présidente d'organisation.

Côté affaires, la conjoncture morose actuelle ne semble pas



HALLE DU MARCHÉ-CONCOURS Le bio a attiré la grande foule, les abeilles ont fait le reste. (ROSE-MARY VOIBLET)

avoir eu de conséquences directes sur ce marché. «Les fruits et légumes, comme les produits frais, œufs, fromages et viandes séchées, se sont bien vendus!», affirmait-elle encore. Hormis la traditionnelle production fermière, un vaste choix de produits dérivés enrichissait les étales. Confitures de toutes essences, terrines, pestos divers, anchoïades variées ou pains et douceurs de toutes natures, l'éventail était aussi riche que l'envie d'acheter était forte.

Mais sur ce tableau, pour plus d'un quidam, les prix semblaient trop élevés. Même bio, un petit paquet de pommes sé-

chées à 12 balles, un minipot de miel à plus encore, ou un gâteau, si riche soit-il en composants nutritionnels haut de gamme, à 14 francs, n'est-ce pas trop cher? «Pas tant que ça, si l'on considère que cette production-là ne se fait qu'à dose réduite!», répond la présidente.

Il est vrai qu'en découvrant ces pâtes de fêtes colorées en forme de cœur ou de chapeau de clown, on comprend vite que le concepteur devient ici artiste. Inscrits cette fois sous le thème des abeilles et de leur miel, au cœur de la ruche bourdonnaient ainsi quelque 120 exposants. Dans cette di-

versité toujours recherchée, où bien évidemment la place restera toujours prioritairement laissée aux gens de la région, une quinzaine de nouveaux offraient leurs spécialités. Bijoux, poteries, fringues de coton et de laine, sculptures sur bois et de pierres, dans le dédale de l'artisanat, l'innovation s'admirait aussi. Mais la reine de la fête bourdonnante dans sa ruche était, avec ses troupes et ses dérivés, passée sous la loupe. Des animations, des activités, un film, des expositions et autant d'animations appréciés par tous. /RMV-réd

Les fonctionnaires jurassiens ont bien droit aux paiements directs

Telle est la réponse du Gouvernement jurassien à la question de la députée socialiste Maria Lorenzo-Fleury. Visé par «La Tuile», le chef de l'Economie rurale Bernard Beuret, également exploitant agricole, est donc dans ses droits. /réd

LA CHAUX-DE-FONDS

La performance en sous-voie d'Artung



GRAND-PONT Artung Kultur était heureux d'accueillir l'artiste québécois Mathieu Rioux juste avant qu'il ne rentre au pays. (CHRISTIAN GALLEY)

Artung Kultur! On traduira par: attention, il se passe quelque chose de nouveau. Vendredi, le jeune collectif chaux-de-fonnier qui veut faire descendre l'art dans la rue (notre édition du 15 septembre) a réussi sa première sortie. Le sous-voie piéton du Grand-Pont, haut lieu glauque de rencontres très improbables, s'est transformé l'espace d'une soirée en Mecque alternative chaux-de-fonnière. Les organisateurs parlent de 500 personnes. «A la fin, nous n'avions plus rien à boire, tous les stocks ont été vidés», dit Jennifer Sunier, vice-présidente de l'association.

Elle, comme toute l'équipe qui anime le projet, était en blanc et noir, le code d'Artung. Les filles portaient perruques au carré pour accueillir en hôtes aimables les visiteurs aux quatre entrées du sous-voie. Des passants pris au jeu se sont arrêtés. Au bar, les spécialités étaient plutôt régionales: tomme et saucisse sèches ou jus de pommes du Val-de-Ruz. Au rayon des cocktails, le cuba libre rebaptisé «Freie Kultur»

s'était mis à la mode Artung. Autant dire que le tapis vert était déroulé pour l'expo de Mathieu Rioux. En live, l'artiste québécois a brossé une toile représentant un fœtus à talons-aiguilles, montre au poignet et téléphone portable à l'oreille. Une symbolique de la modernité qui colle encore à Artung.

L'art était ainsi aux quatre coins du sous-voie, avec les performances des DJ's Sparga et Unas, le concert d'Aka Size en mélodie du sous-voie, des films modérément trash et une table de ping-pong pour de grandes parties tournantes. «Nous sommes très contents, les artistes sont venus gratuitement, la Ville nous a beaucoup aidés et il n'y a eu aucun problème», souligne Jennifer Sunier.

Pour ceux qui ont manqué ce premier événement éphémère – il n'y en avait plus aucune trace samedi matin – Artung Kultur en préparera un autre, peut-être pour Nouvel-An. Où? Dans un nouveau lieu improbable... /ron

www.artung.ch

LA CHAUX-DE-FONDS

Excellentes vendanges à 1000 mètres

«C'était de la folie. Magnifique!» Coorganisateur de la 3e Fête des vendanges de La Chaux-de-Fonds, Patrick Boillat rayonne. La tente montée devant son Duobar a fait le plein en débordant sur l'extérieur un vendredi soir très doux pour la saison et le super-plein samedi parce qu'il pleuvait dehors... Un seul chiffre pour illustrer le succès: plus de 500 verres vendus le vendredi. Le verre – vide – à une thune, c'était en quelque sorte le ticket d'entrée pour commencer le parcours de dégustation.

Faire découvrir et promouvoir le vin de la région neuchâteloise, c'est l'ambition de cette fête des vendanges lancée sous forme de clin d'œil pour fêter le premier anniversaire du

Duobar il y a trois ans. Sur le pourtour de la tente, huit vigneronns tenaient chalets pour faire goûter (entre 2 fr. et 7 fr. le verre) leur chasselas, chardonnay, œil-de-perdrix et autre pinot gris.

«On nous offre sur un plateau une clientèle pas possible, on espère qu'elle descendra une fois ou l'autre dans nos caves», faisait remarquer samedi Olivier Kohler, des caves Godet, à Auvernier. Lui et Patrick Boillat se réjouissent de voir que le vin de Neuchâtel est de plus en plus apprécié par les gens du Haut. «Et je constate avec un immense plaisir qu'e parmi eux, il y a beaucoup de jeunes qui dégustent nos vins. Et quand je dis déguster, c'est déguster»,



SANTÉ! De plus en plus de jeunes découvrent, dégustent et apprécient des vins neuchâtelois de qualité. (CHRISTIAN GALLEY)

sourit Olivier Kohler. La fête s'est déroulée les deux soirs en musique, avec Gérard du Queyras, Anne and the Monkey Spankers et les Dj's

Robi del Pino et Yojen. Il y avait de la fondue et des crêpes. Faut-il agrandir? C'est la seule question qui taraude encore Patrick Boillat... /ron

La pêche miraculeuse de Simon



(SP)

Le jeune Simon Rota, 8 ans et 19 kilos, n'en revient pas. Il est parti samedi d'Evillard pour aller pêcher sur le Doubs, aux Brenets, pour la première fois de sa vie. Après une journée entière sans succès, il a capturé, avec l'aide de Philippe Miserez, un silure de 1,28 m pesant environ 25 kg, soit plus grand et plus lourd que l'enfant. Même si ce poisson peut atteindre les 100 kilos, voilà une prise dont petit Simon se souviendra! /réd