

## Communiqué de presse

### **La Ville a choisi les exploitants pour son nouveau restaurant des Anciens abattoirs**

À la suite d'un appel à candidatures pour trouver l'exploitant.e du futur restaurant des Anciens abattoirs, la Ville de La Chaux-de-Fonds annonce, avec enthousiasme, avoir retenu un binôme local, départagé parmi sept candidatures. Les lauréat.e.s dirigent actuellement le Restaurant Orologio et la Brasserie du 14<sup>ème</sup>, deux établissements chaux-de-fonniers. Leur vision, mêlant exigence gastronomique, esprit de partage et attachement à la région, prendra vie sur le site, dès janvier 2027 au commencement de La Chaux-de-Fonds Capitale culturelle 2027.

La Ville a souhaité miser sur un projet à la mesure de l'attractivité du site, capable d'offrir une restauration authentique, ancrée dans une démarche durable et favorisant les moments de convivialité.

Les dossiers ont été évalués selon plusieurs critères : la convivialité et l'intégration au site, l'originalité et la viabilité financière du concept, l'expérience professionnelle, la qualité de l'offre culinaire, le respect des valeurs de développement durable et de diversité. Une commission composée de membres du Conseil communal, de professionnels reconnus de la branche et de représentant.e.s de l'administration a examiné en détail l'ensemble des sept candidatures reçues et rencontré les finalistes.

Le projet sélectionné se démarque par une vision structurée et ambitieuse, défendue par des professionnel.le.s aguerris.e.s de la restauration : Mme Mégane Falaschi et M. Anthony Gendrat.

#### **Cuisine, salle, administration**

Exploitant actuellement le restaurant Orologio et la Brasserie du 14<sup>ème</sup>, ils conserveront leurs fonctions actuelles et développeront un nouvel établissement dans l'espace des Anciens abattoirs. Le binôme continuera ainsi d'assurer ses activités et renforcera son équipe.

Leur concept met en avant la valorisation des produits frais et régionaux en assurant les exigences du Label "Fait Maison". Il sera proposé une cuisine efficace et généreuse pour toutes les occasions du quotidien, lors de la pause de midi, un repas en soirée, mais aussi avant ou après un événement dans les salles des Anciens abattoirs. L'établissement bénéficiera aussi d'une terrasse type "Biergarten", qui offrira un cadre agréable dans ce grand site piétonnier, notamment pour les personnes riveraines, de passage, actives ainsi que les familles.

Les futur.e.s exploitant.e.s ont exprimé une volonté claire de "(...) *créer un lieu de restauration convivial, accessible et profondément ancré dans son territoire. À travers notre expérience, nos projets existants et notre engagement pour la ville, nous souhaitons contribuer à faire de ce lieu un espace vivant, capable de rassembler habitants, visiteurs et acteurs culturels autour d'une cuisine sincère et d'un projet engagé pour La Chaux-de-Fonds*".

## Ouverture

L'ouverture du restaurant est prévue pour le début de l'année 2027. Le futur établissement, implanté dans le site réaménagé des Anciens abattoirs, contribuera pleinement à l'animation et au rayonnement de ce lieu d'exception.

La Chaux-de-Fonds, le 12 mai 2026

### Contacts :

- Théo Huguenin-Elie, Conseiller communal, [Theo.Huguenin-Elie@ne.ch](mailto:Theo.Huguenin-Elie@ne.ch), +41 32 967 62 20
- Sophie Jacopin, responsable de la gérance locative, [Sophie.jacopin@ne.ch](mailto:Sophie.jacopin@ne.ch), +41 32 967 62 61

