

## La Chaux-de-Fonds Réemploi et nouvelle fonction

Alors que la ferme jurassienne Droz-dit-Busset date du tournant des 16e et 17e siècles, elle connaît depuis peu une nouvelle existence. Sous la conduite des responsables du chantier, le visiteur découvrira le bâtiment, son histoire, ainsi qu'un diaporama qui permettra d'évoquer les principales options et étapes des travaux de rénovation.

Au moment de sa construction, la ferme de Pierre Droz-dit-Busset était située en dehors de ville, même si elle se trouve aujourd'hui à deux pas de l'aéroport des Eplatures. Que de changements en plus de quatre siècles d'existence. L'Association pour la sauvegarde du patrimoine des Montagnes neuchâteloises (ASPAM) l'a rénovée et transformée avec beaucoup de soin entre 2013 et 2016. Le chantier entrepris pour les 50 ans de l'ASPAM a ainsi permis de redonner vie au bâtiment, en réemployant des éléments provenant d'autres fermes de la région, comme un plafond en bois cintré de 1542 récupéré à la ferme dite des Arbres. D'autres objets sauvés lors de démolitions ou transformations depuis près d'un siècle et jusque-là exposés au Musée d'histoire de La Chaux-de-Fonds ont aussi pu être réinstallés lors de ce chantier, à l'image de poêles à catelles qui ont retrouvé leur fonction dans les deux belles chambres du rez-de-chaussée. À l'étage, sous la magnifique charpente de la grange, se trouve une belle chambre datée par la dendrochronologie de 1632 mais qui n'a probablement été installée à cet endroit qu'en 1675.

En matière de patrimoine bâti, seule une affectation est susceptible d'assurer la pérennité d'un bâtiment. C'est le rôle que joue depuis quelques années le restaurant installé entre les murs de l'ancienne ferme. Ses tenanciers, Véronique et Cyril Cuendet vous proposeront pour le prix de CHF 45.- (sans les boissons) un menu neuchâtelois comprenant : en entrée, saucisson neuchâtelois en brioche et saladine, en plat principal filet de truite saumonée, sauce neuchâteloise et risotto au champagne Mauler et légumes et en dessert meringue glacée chantilly. Pour les épicuriens intéressés, merci d'annoncer votre présence au repas lors de la réservation de la visite.

### Quand

- Dimanche 10 septembre, à 9h, 10h30, 14h et 15h30

### Où

- La Chaux-de-Fonds, ferme Droz-dit-Busset, boulevard des Eplatures 58

### Quoi

- Visites guidées par Gilles Tissot, membre de l'Association pour la sauvegarde du patrimoine des Montagnes neuchâteloises (ASPAM)
- Possibilité de déguster un repas neuchâtelois au prix de CHF 45.- (sans boissons), préciser la réservation du repas lors de l'inscription.
- Inscription obligatoire à l'adresse : [inscription@parcdoubs.ch](mailto:inscription@parcdoubs.ch) (25 personnes maximum par groupe)

### Organisation

- Parc naturel régional du Doubs ([www.parcdoubs.ch](http://www.parcdoubs.ch)) en collaboration avec l'ASPAM

© Association pour la sauvegarde  
du patrimoine des Montagnes  
neuchâteloises (ASPAM)

