



Frissonner à La Brévine

DÉCOUVERTE Selon une étude, le village des Montagnes neuchâteloises devrait conserver son titre de Sibérie de la Suisse, malgré le réchauffement.

TEXTES ET PHOTOS **BERNARD PICHON**



CALFEUTRAGE Les constructions d'autrefois souffraient d'une piètre isolation.

Julie est photographe. Vivant dans la région lémanique, elle a déniché dans cette rude vallée des Montagnes neuchâteloises son havre de paix: une vieille ferme dont la grange – protégée pour son intérêt patrimonial – intégrera prochainement un cube d'architecture contemporaine prolongeant l'espace habitable.

«Quand on parle de La Brévine, on songe illico à la froidure. C'est une perception très citadine. Sur place, il est vrai que l'on apprécie sa doudoune, mais c'est un froid sec. On est d'abord saisi par la photogénie du lieu, son incroyable lumière hivernale. Le ciel offre des nuances rose-rouge hyper photogéniques.»

A la mi-janvier de cette année, on a pourtant bien enregistré -26,8°C au village, une valeur pas si inhabituelle dans cette partie du Jura neuchâtelois: il y a trente-cinq ans, un record absolu de froid (-42,5°C) y a été établi, comme le confirme un repère visuel au cœur de la localité. Près de 85% des villageois ont adhéré à une offre de chauffage à distance, réseau qui s'étend sur près de trois kilomètres et comporte une septantaine de branchements.

Glaciale réputation

Il y a sept ans, une équipe de climatologie appliquée de l'Université de Neuchâtel a installé 46 stations météo dans la vallée pour y relever des données. Leur étude a révélé que la Sibérie de la Suisse doit sa réputation à sa topographie: une vallée fermée située entre 1030 et 1300 mètres d'altitude. Cette situation induit un phénomène d'inversion qui inspire une annuelle Fête du froid (hélas deux fois reportée durant la pandémie). Ce climat fait le bonheur des amateurs de sports d'hiver, en particulier patineurs et randonneurs

qui, comme cette année, ont pu s'ébrouer autour du voisin lac des Taillères (à trois kilomètres). L'environnement distille une superbe ambiance polaire, surtout lorsque la surface gelée étincelle au soleil. Le site invite aussi à la baignade estivale, mais la température reste fraîche, aux dires des nageurs. On peut alors se contenter d'un pique-nique sur la rive.

Bon pour la tête

«La Brévine n'est qu'à une trentaine de kilomètres de Neuchâtel, et pourtant beaucoup de citadins n'y ont jamais mis les pieds», regrette cette psychiatre de la ville, rencontrée à la bifurcation Chobert (un abribus original à la sortie nord du village, constitué d'une ancienne télécabine recyclée). «Je monte ici quand j'ai besoin de m'aérer l'esprit», confie la doctoresse.

Un groupe d'écoliers vient d'apprendre in situ que la région est habitée depuis le milieu du 15^e siècle. Le village s'appelait jadis La Chau-des-Taillères (son nom actuel proviendrait de «brevena», abreuvoir en patois).

A la fin du Moyen Age, on a découvert ici une source riche en carbonate de fer. Des bains furent édifiés, grâce à une subvention du roi Frédéric-Guillaume IV de Prusse, alors prince de Neuchâtel. Ces infrastructures ont disparu – comme de nombreuses bâtisses – notamment lors d'un incendie, en 1831.

Les enfants feront-ils une escale gourmande à la pâtisserie de Christian Lebrat? Chez cet Auvergnat d'origine, la traditionnelle taillaule se pare de praline, la tresse mesure 1m50 et les becs à sucre ne jurent que par la tarte aux raisinets meringuée... De quoi accumuler quelques calories pour résister à la température extérieure.



THERMOMÈTRE De nuit, l'éclairage du temple change de couleur selon la température.



ÉLEVAGE Ces chevaux comtois profitent d'une embellie.



RANDONNÉE Le lac des Taillères fait le bonheur des promeneurs.



TERROIR Les fromages locaux sont très appréciés des connaisseurs.

Trois millions de litres de lait

Les agriculteurs locaux misent sur la qualité de leur lait d'altitude. Ils vantent sa teneur en oméga-3, qui repose en grande partie sur la richesse de la flore estivale. Chaque année, leurs vaches donnent plus de 3 millions de litres, dont une partie alimente la grande distribution. Aujourd'hui, la moitié de la production est consommée par les habitants du village eux-mêmes. La concurrence ne manque pas dans le pays de Neuchâtel, qui compte une petite vingtaine de fromageries. Celle de La Brévine permet d'assister à la fabrication du gruyère AOP en direct, tous les jours de 8 heures à 11h30. A noter aussi la récente création d'un nouveau fromage: le gélinot des prés, né de l'association entre vingt-six producteurs soucieux de valoriser le circuit court.

PRATIQUE

→ Y ALLER

Au départ de Neuchâtel, via La Chau-de-Fonds et Le Locle. Le trajet de 33 kilomètres dure environ 40 minutes en voiture. Combinaison possible train-bus.

→ SÉJOURNER

Hôtels, chambres d'hôtes, appartements ou hébergements collectifs à disposition.
www.vallee-brevine.ch

→ VISITER

Un parcours de 18 panneaux didactiques – créés à partir d'anciennes photographies – retrace l'histoire de certaines maisons ou lieux du village.

→ SE RENSEIGNER

Sur la région.
www.j31.ch/fr

→ LIRE

Les bons plans de l'Arc jurassien.
www.mon-guide.ch

→ INFOS

www.pichonvoyageur.ch