

# Le petit Chézard

1<sup>er</sup> avril 2014

2054 Chézard-Saint-Martin

Prix : 2.50

## Un cimetière néolithique rue du Mont-D'Amin



Une tombe néolithique (photo d'archives).

Les travaux de construction d'une nouvelle villa sont arrêtés: il y a peu de temps, les pelleteuses ont découvert un cimetière vieux de plusieurs milliers d'années. Au vu de l'importance du site, les fouilles devraient durer plusieurs années. Les futurs propriétaires de la villa devront attendre et ne sont pas contents.

Afin de faire découvrir à la population ce site d'importance exceptionnelle, la commune de Val-de-Ruz et le Musée cantonal d'archéologie organisent une présentation publique. Le premier squelette, déjà dégagé, sera exposé à la salle de la Rebatte dès ce soir. L'entrée est gratuite et une équipe d'archéologues sera là pour donner des explications aux visiteurs.

## Travaux au collège

Depuis l'aménagement des combles de l'école il y a deux ans, les anciennes salles de couture et de travaux manuels situées au rez-de-chaussée étaient peu utilisées. Pendant les vacances de Pâques, le mur qui les séparait sera démolé pour faire une seule grande salle à l'usage des

classes de 1<sup>ère</sup>-2<sup>e</sup> HarmoS. Les élèves espèrent qu'ils n'auront pas à souffrir du bruit des travaux à la rentrée d'avril. Les perturbations causées par les dernières transformations sont encore dans toutes les mémoires.

**Suite en page 5.**



Ce mur va disparaître (photo epchezard).

## La recette du jour: Cake yogourt-rhubarbe

Ingrédients :

120 gr de beurre en morceaux mous

1 yogourt vanille (180 gr,) gobelet rincé et séché pour mesurer les autres ingrédients

2 gobelets de sucre

une pincée de sel

3 œufs

3 gobelets de farine

1c.à café de poudre à lever

3 tiges de rhubarbe rouge (env.250gr) coupées en morceaux d'environ 1 cm de long.

Travailler beurre, yogourt, sucre, sel et œufs dans un bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Mélanger la farine et poudre à lever, incorporer avec la rhubarbe au mélange précédent.

Verser la pâte dans un moule graissé.

Cuisson: environ 70 min. à 180°C.

Nouveau premier ministre en France  
**Page 5**

Avion MH 370  
**Page 30**

Formule 1 en Malaisie  
**Page 40**

Tennis féminin  
**Page 23**

Cinéma  
**Page 38**