

# Amuse-bar à La Chaux-de-Fonds: «Nous sommes crevés, mais heureux d'ouvrir à l'Ancien Manège!»

Ce lundi 9 janvier, l'Amuse-bar a enfin ouvert ses portes. Très cosy, l'espace installé à l'Ancien Manège a immédiatement séduit un public de joueuses et de joueurs. Nous y étions.

La Chaux-de-Fonds

09 janv. 2023, 18:58



A gauche, Vanessa Thomann-Rechik, du trio de cofondateurs, en train d'expliquer le fonctionnement de la caisse à une partie de l'équipe de l'Amuse-bar.

Photo: Sylvia Freda

Ce lundi 9 janvier, l'Amuse-bar a accueilli ses premiers clients à l'Ancien Manège de La Chaux-de-Fonds.

«C'est un rêve qui se réalise», commentait, ému, Stéphane Fleury, cofondateur de l'espace de jeux, où on peut aussi consommer des amuse-bouche.

«Et il est oublié, le retard provoqué par le différend avec le patron du Reset-bar! Cet épisode a même été un mal pour un bien, il nous a permis d'atterrir ici, dans ce cadre au cachet incroyable! Merci à Johanna Florey, propriétaire de la brasserie du Manège, de nous l'avoir proposé après avoir pris connaissance de nos soucis dans la presse.»

A LIRE AUSSI:

[La Chaux-de-Fonds: l'Amuse-bar investira finalement l'Ancien Manège](#)

Joueurs, Thibault, Denis, et Morgane ont été parmi les visiteurs qui n'auraient raté le rendez-vous sous aucun prétexte. Comme eux, d'autres encore sont arrivés en fin d'après-midi. L'endroit, cosy et aux couleurs vives, a séduit le public.





Loïc, Morgane et Denis sont tous les trois fans de jeux de société. Ils ne pouvaient que répondre présents ce lundi 9 janvier. Photo: Sylvia Freda

«La peinture des murs nous a pris quatre jours. Puis nous avons monté une bibliothèque à jeux que nous a construite un ami menuisier. Nous sommes crevés, mais heureux!», lançait encore Stéphane Fleury. «Nous avons pris deux semaines pour créer ce lieu à notre image.»

L'Amuse-bar accueillera du monde jusqu'à 23 heures ce lundi soir. «Et même jusqu'à une heure du matin, selon l'afflux. A Nouvel An, nous avons attiré presque 90 personnes. Il y avait de l'ambiance!»

PAR SYLVIA FREDa

