COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Neuchâtel, le 29 janvier 2026

Restaurant des Jeunes-Rives : la Ville de Neuchâtel attribue l'exploitation à un trio de professionnels de la restauration locale

À l'issue de l'appel d'offres lancé par la Ville de Neuchâtel pour l'exploitation du restaurant et du take-away des Jeunes-Rives, un trio de professionnels de la restauration locale a été sélectionné parmi 10 dossiers. Leur projet, alliant qualité culinaire, convivialité et ancrage régional, prendra place sur les rives à partir de l'été 2026.

Suite à l'appel d'offres lancé à l'été 2025 pour l'exploitation du restaurant et du take-away des Jeunes-Rives, la Ville de Neuchâtel a le plaisir d'annoncer avoir retenu le projet porté par Joffrey Terrier, Mathieu Morel et David Silvi.

Un choix hautement stratégique pour la Ville, qui ouvre ce nouvel établissement public au cœur d'un nouvel espace fraîchement réaménagé, propice à la détente et à la convivialité. Raison pour laquelle Ville a souhaité, dans le cadre de cette procédure, sélectionner un projet à la hauteur de l'attractivité du site, proposant une offre de restauration de qualité, durable et populaire, en un mot dans l'esprit des Jeunes-Rives.

Un projet qui coche toutes les cases

Les critères d'évaluation ont avant tout porté sur la qualité et la cohérence du concept, mais aussi sur l'accueil, une offre accessible, l'ancrage régional, les conditions de travail proposées au personnel ainsi que la solidité du modèle économique. La commission d'évaluation, composée de représentant-e-s du Conseil communal et de l'administration, a procédé à une analyse approfondie des dix dossiers reçus ainsi qu'à des entretiens avec les trois excellents candidat-e-s présélectionné-e-s.

Le projet retenu se distingue par une vision claire et efficace, portée par trois professionnels expérimentés de la restauration neuchâteloise. Joffrey Terrier, Mathieu Morel et David Silvi travaillent dans un établissement renommé de la zone piétonne, la Brasserie le Jura. Joffrey Terrier, futur chef de cuisine du restaurant des Jeunes-Rives, occupe actuellement la fonction de chef adjoint au Jura. Mathieu Morel est actuellement chef de salle et occupera le même poste. David Silvi, tenancier de la fameuse

brasserie, sera en charge de la comptabilité et de l'accompagnement du projet. Le trio continuera ensemble ses activités dans les deux établissements publics.

Leur concept ? Un lieu convivial, ancré dans le territoire et attentif à la durabilité. Le projet met l'accent sur la valorisation des produits locaux et régionaux, une offre accessible et qualitative, ainsi qu'une expérience accueillante pensée pour une clientèle variée – habitant-e-s, familles, étudiant-e-s et touristes.

L'ouverture est prévue au début de l'été. « *Le futur restaurant des Jeunes-Rives contribuera pleinement à l'animation et à l'attractivité de ce site d'exception au bord du lac de Neuchâtel au côté du Café-bain tenu par Caritas* », a déclaré la conseillère communale Violaine Blétry-de Montmollin, en charge du développement territorial.

Ville de Neuchâtel

Renseignements complémentaires :
Service de la communication, 032 717 77 15/39