



Le centre de soins de l'Ecocentre s'adresse aussi aux biens portants

Au premier étage de l'immeuble qu'il a acquis il y a un an et demi, rue Léopold-Robert 47-49, on trouve un centre de soins et spa. Dans les années à venir, Philippe Nussbaumer entend développer le concept, pour faire de l'Ecocentre une véritable maison des métiers de la santé. /lby

La success story d'une entreprise familiale

Paul-André, le père de Philippe Nussbaumer, a fondé la Pharmacie centrale, déjà située sur le Pod (au numéro 57), en 1965. Avant son déménagement dans l'Ecocentre, l'officine avait été agrandie à trois reprises. /lby

LA CHAUX-DE-FONDS

Un espace santé et bien-être inauguré au centre-ville

Patron de la Pharmacie centrale, à La Chaux-de-Fonds, Philippe Nussbaumer a inauguré lundi soir son Ecocentre. Sous un même toit, ce nouvel espace abrite une pharmacie, une parfumerie et un centre de soins de confort avec spa.

LÉO BYSAETH

«Si on peut faire quelque chose de très sympa à Zermatt, pourquoi pas à La Chaux-de-Fonds?» Patron de la Pharmacie centrale et propriétaire, avec sa famille, d'une dizaine de pharmacies dans le canton de Neuchâtel, Philippe Nussbaumer était fier, lundi, de présenter son «bébé», inspiré de ce qu'il a vu, notamment, à Zermatt, Chamonix, Villars, voir chez Sephora, à Paris.

Ouvert depuis la rentrée, l'Ecocentre abrite la nouvelle Pharmacie centrale et l'ex-par-

fumerie Dumont, ainsi qu'un centre de soins. Il emploie 30 personnes, dont six apprenties.

«Nous mettons l'accent sur le développement durable et l'innovation», assure Philippe Nussbaumer.

Encore faut-il préciser ce que recouvrent ces termes usés jusqu'à la corde... Qui, de nos jours, n'est pas «développement durable» et «innovation»? Philippe Nussbaumer détaille sa pensée.

Écologie: «Nous avons raccordé l'immeuble au chauffage à distance, changé toutes les fenêtres et des panneaux solaires se chargent de chauffer l'eau. Partout où cela était possible, nous avons installé de l'éclairage LED.»

Innovation: «L'accueil de la clientèle est différent que dans la plupart des pharmacies. Les habituels comptoirs sont remplacés par des «postes de délivrance» où la confidentialité est préservée. Un espace fermé est réservé aux clients qui désirent être accueillis en toute dis-



PHILIPPE NUSSBAUMER Entrepreneur autant que pharmacien, le patron de la Pharmacie centrale a puisé ses idées d'aménagement dans les établissements luxueux des stations de montagne. (DAVID MARCHON)

crétion.» Le patron cite encore à tester librement et le coin pour les enfants. Innovation aussi sur le plan

technologique: la pharmacie est dotée d'un robot de dernière génération pour le stockage et la distribution des médicaments (lire l'encadré) et offre le wi-fi à ses clients.

Philippe Nussbaumer dit aussi sa fierté d'avoir pu confier la plupart des travaux à des entreprises de la région. Le design de ce nouvel espace a été mis au concours auprès «des cinq plus grands designers européens.»

Lundi soir, au cours du cocktail réunissant plus de 200 personnes, le président de la Ville, Laurent Kurth, a salué l'esprit d'entreprise du pharmacien et formulé le vœu que cette nouvelle enseigne accroisse l'attractivité de la ville. Il a souligné l'importance de l'investissement consenti et la prise de risque qu'il implique. /LBY

Max le robot range et délivre les médicaments

Au premier étage, un espace est réservé à Max le robot. Son royaume est un étroit couloir longé de deux parois d'étagères bourrées de médicaments. Avec son bras à double articulation, il exécute, sur ordre informatique, deux tâches capitales. Il range les boîtes de médicaments qu'on lui fait ingurgiter à travers un petit guichet, après les avoir scannées. Lorsqu'on lui demande gentiment, Max va chercher les boîtes et les achemine dans l'une des sept embouchures prévues à cet effet, où elles dévalent un toboggan qui aboutit à proximité de l'employé qui les a commandées. Fabriqué en Allemagne par Rowa, l'un des leaders de la branche en Europe, Max optimise en permanence l'espace à sa disposition. Contrairement à ses prédécesseurs, il fait du



FOUILLIS Max sait où se trouve chacune des boîtes qu'il a rangées. (DAVID MARCHON)

«multipicking». En clair, il est capable de prendre plusieurs boîtes en même temps, dont la bonne, et de ranger ensuite les deux autres sans forcément les remettre à leur

emplacement initial. Sujet de fierté pour son acquéreur, Max est le premier de sa génération à être installé dans une pharmacie en Suisse romande et le deuxième en Suisse.

L'installation de Max n'a impliqué aucune réduction du personnel, assure Philippe Nussbaumer. «Le temps dégagé est mis à profit de l'accueil du client.» L'acquisition de ce bijou technologique représente un gros investissement, dont le montant restera confidentiel, secret des affaires oblige. «La concurrence actuelle sur ce marché très pointu permet à une PME comme la nôtre d'acquiescer un tel outil, ce qui aurait été impensable il y a seulement deux ou trois ans», indique toutefois le patron de l'Ecocentre. /lby

CHAMPION DU MONDE BRÉVINIER

Cédric Vuille en lice aux Swiss Cheese Awards

Le 19 mars dernier, c'était la consécration suprême pour le fromager laitier Cédric Vuille de La Brévine. Son gruyère AOC a été élu champion du monde au World Champion Cheese Contest, un championnat du monde des fromages, qui a lieu tous les deux ans à Madison, dans le Wisconsin, aux Etats-Unis.

Cette reconnaissance extraordinaire lui a-t-elle fait du bien sur le plan des affaires? «Les ventes ont, depuis, augmenté de 25%», répond-il humblement. «Mais vous

savez, dans la fabrication de fromages, nous ne sommes pas à l'abri des mauvaises surprises de la vie. La qualité du lait peut on ne sait pour quelle raison être tout à coup moins bonne. Le taux d'humidité des caves peut tout à coup subir des altérations pour on ne sait quelle raison.»

Cette année, il participera aux Swiss Cheese Awards à Neuchâtel. «Avec en concours son gruyère AOC, le Sybérien, et un nouveau fromage à raclette maison, le Sybrac. S'il aimerait être encore une fois le



CÉDRIC VUILLE Il sera en concours avec trois fromages, le week-end qui vient, aux Swiss Cheese Awards. (ARCHIVES CHRISTIAN GALLEY)

meilleur? «Si j'arrive dans les dix premiers, je serai heureux», avance-t-il toujours aussi modeste.

Il avait un rêve aux Etats-Unis lorsqu'il est allé y chercher son prix en avril 2010: «Goûter au fromage à raclette réalisé par les Japonais! Parce que quand même, je voulais voir ce que ça donne du fromage fait par des Japonais.» Malheureusement, il a dû renoncer à ce rêve. «Classé dans les trois premiers de sa catégorie, il était sous verre.» /sfr

LA CHAUX-DE-FONDS

Relever la tête après un drame



SANDRA ROULET Garder l'espoir et retrouver le sourire. (SP)

Garder l'espoir malgré la souffrance: c'est le thème qui sera abordé lors de la 25e rencontre «61 minutes pour l'Essence Ciel» dimanche soir à La Chaux-de-Fonds. L'invitée de cette rencontre, Sandra Roulet, qui vit à Malleray, témoignera qu'il est possible de relever la tête et de retrouver le sourire après avoir vécu un drame familial. Mariée, maman de trois jeunes enfants, Sandra a perdu son mari en novembre 2008 dans un accident mortel de sport. Chanteuse et pianiste, elle projetait d'enregistrer un CD avec son mari, et l'un des chants fut réalisé quelques jours avant le drame. Encouragée par de nombreux amis, la jeune femme a trouvé la force de produire ce disque malgré sa souffrance. Dimanche soir, elle interprétera plusieurs de ces chants et dédicacera son album. Chacun pourra aussi s'entretenir personnellement avec Sandra à l'issue des 61 minutes.

Salle de l'Eglise libre, Paix 126 à La Chaux-de-Fonds, dimanche 3 octobre de 19h07 à 20h08. Libre participation aux frais. /comm-ld

PUBLICITÉ

LES BAINS D'OVRONNAZ
wellness spa alpin

Vacances Thermalisme Montagne

- Logement 7 nuits (sans service hôtelier)
- 7 petits déjeuners avec buffet
- Entrée libre aux bains thermaux
- 1 soirée raclette ou 1 menu balance
- Accès au sauna/fitness
- Peignoir et sandales en prêt

dès Fr. 742.- par pers
(base 2 personnes)

Réservation: www.thermalp.ch
Ovronnaz / VS - 027 305 11 00
info@thermalp.ch

RÉSIDENTE HÔTELIÈRE