

LES AUBERGES DE L'ÉTÉ Entre le Val-de-Ruz et le Val-de-Travers

De l'Aubier, on bénéficie d'une vue imprenable sur le lac de Neuchâtel



Accueillis par Christoph Cordes et son épouse Michèle, vous découvrirez ce que vivre au vert signifie vraiment.

COUP DE CŒUR Cet été, «Le Matin Dimanche» vous propose de partir à la découverte des auberges de nos cantons romands. Des endroits nichés en pleine nature, des prétextes de promenades et de bons moments autour des produits du terroir.

Saskia Galitch
saskia.galitch@edipresse.ch

Cadre bucolique en diable, vue sublime sur le lac de Neuchâtel avec, par temps clair, un coup d'œil qui va des Alpes Bernoises au Mont-Blanc, ambiance chaleureuse et familiale, cuisine aussi goûteuse que saine: les (bonnes) raisons de monter à l'auberge de

l'Aubier, à Montezillon, sont nombreuses.

Accueillis par Michèle Grandjean Cordes et son époux Christoph Cordes, vous découvrirez en douceur et en sourires ce que vivre au vert signifie vraiment. De fait, venir là, c'est faire l'expérience de ce qu'est «l'écologie appliquée». Car l'Aubier n'est pas un simple restaurant. Doublé d'une structure hôtelière pleine de charme, d'une ferme travaillant selon les règles de la biodynamie, d'une boutique attenante et, depuis peu, d'un «écoquartier intergénérationnel», ce modèle d'économie associative, est l'endroit rêvé pour retrouver des valeurs simples et belles.

Cela dit, passons aux choses sérieuses, à savoir la cuisine. Dans un décor rustique, face au lac si vous mangez dans la véranda, vous ne de-

vriez pas être déçus. A la carte, ou au menu du jour, se déclinent veau, bœuf, côtelettes d'agneau, jambon ou poulet d'une tendresse incroyable...

Evidemment, les amateurs de sa-

lade, de légumes et de verdure seront aussi ravis: des carottes cultivées à quelques mètres de là au chili «végé» en passant par les galettes «céréales et légumes» dont la composition va-

LES VINS DU PATRON



> Ciel-de-Perdrix
Un vin typiquement neuchâtelois... Celui-ci, certifié BioSuisse, est élevé par Pierre Lambert, à Chez-le-Bart.



> Pinot blanc
Produit par Christian Rossel, à Hauterive (NE), et certifié Demeter et Bourgeon, il est très légèrement pétillant, avec un arôme de pamplemousse, mais sans être acide.



> La Linotte
Ce pinot régent est produit dans le Vully par la famille Cornuz-Krupfer. Il a une structure simple mais son goût un peu fumé, très original, accompagne bien les viandes.



Galettes végétariennes du jour (avec, notamment, du riz, des noix de cajou et de coco), tomate farcie et salade.



Tartare de bœuf (la viande provient de la ferme de l'Aubier).



Cheesecake au pavot.

DANS LA RÉGION

> La Croisée

En pleine nature, au cœur du Val-de-Ruz, cet hôtel-restaurant propose des mets de brasserie et des spécialités de la région. Coup d'œil magnifique. **Maivillers.** Tél. 032 858 17 17 www.lacroisee.ch

> Café des mines d'asphalte

Parfait pour se requinquer au grand air (par beau temps) après une visite des mines. Justement réputé pour son jambon cuit dans l'asphalte et un gratin de pommes de terre redoutable. **Site de la Presta.** Tél. 032 864 90 64 www.gout-region.ch

> Auberge du Prévoux

Située en lisière de forêt, cette auberge offre des plats traditionnels joliment retravaillés au rythme des saisons. **Le Locle.** Tél. 032 931 23 13 www.aubergeduprevoux.ch

> Buffet d'un tram

Certains des plats servis sont mythiques – telles les moules gratinées. A déguster si possible à la table pour deux dissimulée dans le marronnier! **Cortailod.** Tél. 032 842 29 92 www.bufferduntram.ch

rie «selon les envies de la cuisine», les propositions sont aussi alléchantes que diverses.

Concernant les desserts, là encore, le bonheur est à coup sûr au rendez-vous puisque se côtoient tarte maison du jour, verrine aux fruits, mousse café-chocolat, clafoutis, glaces, crème brûlée ou meringues... «Notre palette est large, c'est vrai, sourit Michèle Grandjean Cordes. Mais c'est parce que nous voulons que tout le monde puisse trouver de quoi se faire plaisir.» Une mission assurément accomplie. ●

> L'adresse

L'Aubier, Les Muralles 5, Montezillon (NE). Ouvert tous les jours. Tél. 032 732 22 11. www.aubier.ch

Y aller: De Neuchâtel, suivre «Pontarlier». A Corcelles, prendre «Val-de-Travers», à droite, puis Montezillon.