

Les cuisiniers sont aux fourneaux depuis un mois

Table ouverte à L'Auberge de Montezillon

Six bons mois de travail pour rouvrir l'Auberge de Montezillon. Surprise: ce sont les voisins agriculteurs biologiques Pierre Girardet et Marc Dessalles qu'on retrouve au noyau du mouvement de cette réouverture.

Depuis un mois déjà, les cuisiniers sont aux fourneaux. Mais l'aventure a commencé à mi-septembre quand la grande bâtisse dominant les champs de Montezillon et la forêt de dame Othenette a changé de mains. On ne s'improvise pas restaurateur, on n'invite pas sans avertir le public dans un bâtiment fermé depuis cinq ans. Affairés sur leur domaine, attachés à faire prospérer cultures, jardin, poulailler et écurie de vaches laitières, à transformer leurs produits en denrées convenables pour le commerce, yoghourts, farines, etc., les quatre personnes attachées à l'exploitation du domaine ne pouvaient se charger encore de la promotion de l'Auberge. Cette extension d'activité a donc valu à la communauté de Montezillon un accroissement important. Aujourd'hui, à plein temps ou à mi-temps, ou selon d'autres arrange-

ments, vingt personnes sont actives dans les trois secteurs de l'entreprise, ferme, transformation des produits laitiers et magasin, auberge.

UNE AUTRE «NOUVELLE CUISINE»

Comme les agriculteurs, les restaurateurs entendent ajouter à leur travail quotidien la dimension d'un idéal. Quel idéal? Pour la table, il se situe entre biologique et végétarien, s'inspirant de la vaste pensée de Steiner et des anthroposophes, sans les oeillères d'un quelconque fanatisme. Si bien que l'on mange de la viande à Montezillon, mais que la carte permet aussi de construire un repas qui n'en comporte pas.

INTÉGRER L'IDÉAL ET LA FINANCE

Les produits ne sont pas tous biologiques: les bons fournisseurs sont rares, et les aléas de leurs livraisons incompatibles avec les exigences d'un restaurant

régulièrement ouvert. Mais le pain est fait maison. Prochain objectif: une fabrication indigène de pâtes.

Partage d'un idéal, recours aux amis et parents, aux relations en route dans la même recherche: un peu inquiétant tout ça. Ne serait-ce pas une de ces utopies communautaires qui fleurissent dans les arts d'expression et le retour à la nature aux basques de Mai 68? C'est que depuis 68 justement, il s'en est passé du temps. Et certaines recherches sont un peu mieux intégrées aux nécessités pratiques de l'existence dans le sillon de courants qui tiennent le coup. Ainsi les responsables de la cuisine sont-ils de réels cuisiniers, formés dans le strict respect des normes, mais qui ont gardé le goût d'autre chose. Les responsables de l'Auberge ont suivi le cours de cafetiers, la patente est en règle, les salaires définis et les responsabilités précises.

Ferme, productions laitières et auberge sont constitués en société anonyme, mais gérés chacun pour eux-mêmes, ce qui va de soi puisqu'ils ne sont pas de même nature et relatifs à d'autres conditions économiques. La réforme de structures entraînée par l'évolution des activités n'est d'ailleurs pas encore terminée, et elle pourrait connaître encore d'autres avatars: des grands espaces sont encore disponibles dans le bâtiment de l'auberge. Que pourraient-ils devenir, espaces culturels, école, ateliers? Et quel sera le mode de financement de leur emploi, création de coopérative, d'une nouvelle

société anonyme, extension de celle qui existe?

Nombreuses perspectives donc et encore des questions autour du retour à la vie de l'Auberge: la vie est un courant. Pour l'instant, la table est appétissante, originale et variée, et la cave honnête. La conjoncture fait toujours grise mine, mais certains osent se lancer: réjouissant.

Ch.G.

FONTAINES

Ça jazzera

Jazz en passant à Fontaines: le Ciné-Club de Cernier et environs joue quelquefois, dans les limites de son trésor, les promoteurs culturels et samedi à Fontaines, c'est avec du jazz qu'il repousse les frontières de son domaine, le cinéma. De l'excellent jazz au demeurant, puisque c'est le Patrick Lehmann Quintett qui tiendra cabaret avec Philippe Bovet au piano, Jacques Ditisheim au vibraphone, Robert Röthlisberg à la contrebasse et François Huguenin à la batterie. Patrick Lehmann lui joue de la trompette et du bugle. Le style, c'est le jazz qui balance, le hard-bop, inspiré de Freddie Hubbard et de Lester Bowie. Une belle soirée à voir venir.