

L'éco-hôtel de l'année



L'AUBIER - Une volonté écologique exceptionnelle.

archives

L'hôtel-restaurant de L'Aubier, à Montezillon, a reçu hier à Landquart le titre d'«Eco-hôtel de l'année». Remis pour la première fois par «Hôtel revue», hebdomadaire de la Société suisse des hôteliers, ce label récompense l'établissement neuchâtelois pour sa volonté écologique exceptionnelle.

Des exemples? Le tiers de l'électricité est produite sur place par un moteur de voiture alimenté au gaz propane. Tout le linge est lavé grâce à l'eau de pluie, avec un savon végétal quasiment dégradé à son arrivée à la station d'épuration. Des viandes aux légumes en passant par les céréales, les produits du restaurant proviennent de la ferme, qui pratique l'agriculture biodynamique. Et, en plus, la cuisine y est excellente...

L'aventure de L'Aubier commence en 1979, avec la conversion de la ferme à l'agriculture biologique. Quatre ans plus tard, l'auberge, fermée depuis sept ans, rouvre ses portes. Un appel de fonds est lancé auprès des clients et des amis, en vue d'une modification complète des lieux: construction d'une nouvelle ferme et d'un hôtel, doublement du volume de l'auberge. A fin 1991, au terme de plusieurs étapes, ce programme est complètement achevé. L'entreprise est aujourd'hui une PME comptant 35 collaborateurs. Ainsi que le signalent ses responsables, «elle est portée par 380 actionnaires et 140 prêteurs provenant essentiellement de la région», qui trouvent aujourd'hui une récompense à leur effort.

— Faire plutôt que dire comment il faudrait faire et porter la responsabilité de nos actes, tel est le principe qui guide les responsables de L'Aubier, en particulier Anita et Rémy Grandjean, ainsi que Marc Desaulles, pour lesquels «ce simple choix rend l'écologie implicite, non seulement pour notre environnement naturel, mais aussi et surtout pour notre environnement social».

◇ J.-L. V.