

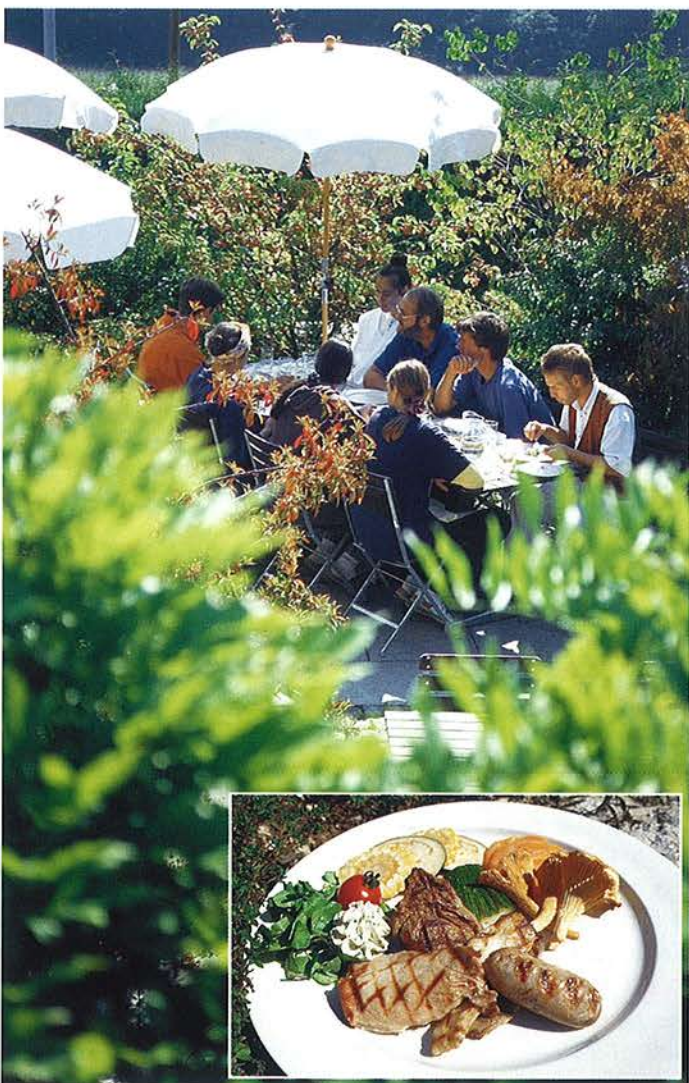
19 L'Aubier Montezillon (NE) La Mecque du bio

032/730 30 10 032 732 22 11
40 places et 25 places, ouvert
tous les jours



De tout temps, l'Aubier a tenu terrasse ouverte. Au début, lorsqu'une équipe d'amis passionnés par les théories de Rudolf Steiner (l'anthroposophe, pape de la biodynamie) a repris cette ferme, ce n'était que

quelques tables de bistro devant la maison. La terrasse vient d'être agrandie avec une annexe en self-service. La ligne vert foncé de la forêt cache les coteaux qui descendent jusqu'au lac de Neuchâtel, qu'on surplombe. Dans ce paysage bucolique, on déguste une cuisine largement bio, confectionnée avec les produits naturels de la ferme dépendant de l'hôtel, qui a obtenu la distinction du premier éco-hôtel de Suisse, il y a trois ans.



PHOTOS: C. ROCHAT, C. GLUNTZ ET D. VARRIN.



20 Le Château de Villa Sierre Le temple de la raclette

Rue Sainte-Catherine 4
027/455 18 96
100 places,
ouvert tous les jours



Les Valaisans savent mettre leurs produits locaux en valeur, que ce soient les bons fromages, les vins les plus délicats ou les... vieilles pierres. Ces trois éléments sont réunis ici, à deux pas du centre-ville. Le cadre? Un délicieux manoir, parfaitement restauré, qui héberge des expositions durant tout l'été, ainsi que le jardin aménagé en terrasse de la pinte-restaurant. On n'y sert que des vins de vigneron-encaveurs, à des prix d'amis, et des mets typiques, comme la raclette, la croûte au fromage ou l'assiette de viande séchée. Ambiance bon enfant garantie. Service en costume folklorique, évidemment...

Bonnes adresses Fondue

La Tour-de-Gourze

Rieux (VD)

021/781 14 74

30 places, fermé dimanche
soir à 21 h et lundi



L'Abri des Marches

Broc (FR)

026/921 15 33

60 places, fermé lundi



La Fleur-de-Lys

Gruyères (FR)

026/921 21 08

50 places dans le bourg et
50 places côté campagne,
ouvert tous les jours



Auberge du Mont-Cornu

La Chaux-de-Fonds

032/968 76 00

80 places, fermé lundi et
mardi

