



Chambre avec vue à Montézillon (NE) Retraite bio

D'emblée, on est séduit par la luminosité et la netteté des lieux. Face à la campagne et au lac neuchâtois, les 25 chambres de l'Aubier, réparties entre bâtiment principal et annexe, se distinguent par leur calme. Elles amènent les habitués, comme Jean-Luc Bideau, à réserver celle qui correspond le mieux à leur sensibilité: le Septième Ciel ou le Grand 8, puisque ici de poétiques sobriquets remplacent les banals numéros.

Séjourner dans le premier éco-hôtel de Suisse (titre attribué en 1994), c'est adhérer à une philosophie globalement orientée vers le respect de l'environnement et de ses acteurs: gestion de l'énergie, choix des matériaux, cultures et élevage bio au domaine rural (principal fournisseur des cuisines).

Trois pour deux

Hébergement et gastronomie ne sont pas seuls à incarner le même idéal vert: complétant le triptyque, un magasin dispense produits frais de la ferme,

artisanat et denrées exotiques provenant de cultures respectueuses des conditions de production.

Tous ces atouts ont récemment incité l'association Oe-plus à gratifier l'Aubier de cinq bouquets, qui sont aux éco-hôtels ce que les étoiles sont aux palaces.



Un jardin luxuriant.

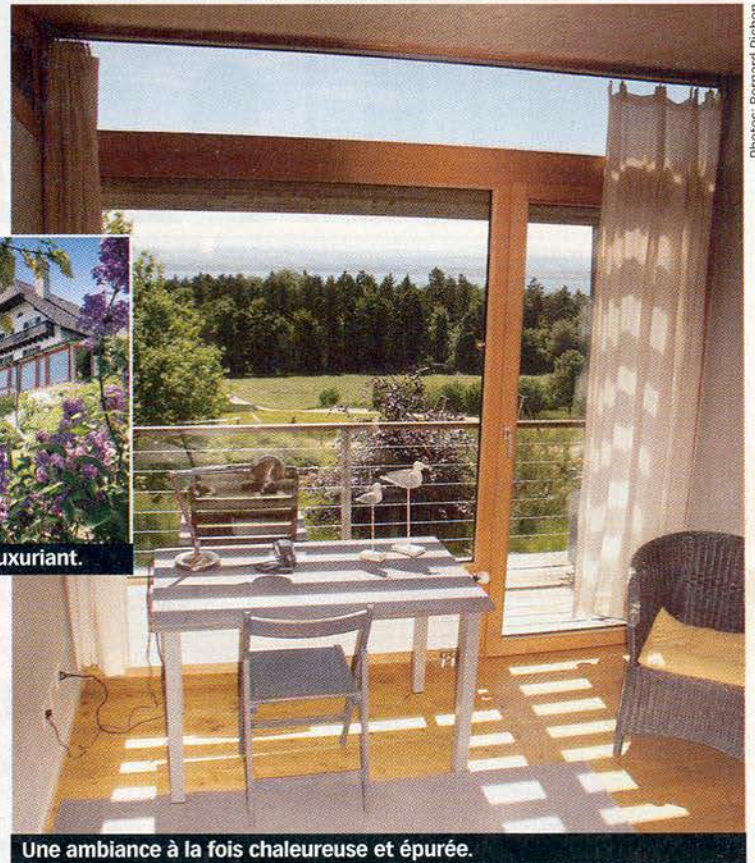
Y aller, se loger

En train: ligne Neuchâtel - La Chaux-de-Fonds, gare de Montmollin-Montézillon, puis dix minutes à pied en sens inverse.

En bus postal: ligne Neuchâtel (gare CFF) - Le Locle. Arrêt Montmollin.

En voiture: à partir de Neuchâtel suivre Pontarlier, dans la forêt prendre à droite.

Hôtel-Restaurant L'Aubier
Les Murailles 5
2037 Montézillon
Tél. 032 732 22 11;
fax 032 732 22 00, www.aubier.ch
Chambre simple: de 125 à 140 fr.; double: de 160 à 220 fr. (petit-déjeuner inclus).



Une ambiance à la fois chaleureuse et épurée.

Montézillon

Montézillon (env. 800 m d'altitude) appartient à la commune de Rochefort (1000 habitants), située au centre du canton de Neuchâtel. On y recense encore une dizaine d'exploitations agricoles.



Gastronomie

Produits de saison

L'Aubier possède une table créative: tout y est mis en œuvre pour flatter les sens, dans un rafraîchissant dosage d'inédit et de familier. L'accent est mis sur la qualité biologique (on dit même biodynamique!) des produits, pour la plupart élaborés dans la ferme attenante. Fruits, légumes, et même viande, obéissent ainsi à des critères de sélection particulièrement exigeants... jusqu'aux farines du pain, à la saveur subtile.



Découvertes



L'Areuse et ses détours poétiques.

Nature sauvage

L'Aubier accueille de nombreux séminaires. Mais on y vient aussi en famille, dans l'idée de profiter de toutes les possibilités sportives de la

région. Les amateurs de randonnées ne rateraient pour rien au monde une exploration de l'Areuse, dont les gorges se donnent volontiers des allures de mini-Amazone.

Plus bas, les sentiers du vignoble ne manquent pas de pittoresque, avec le charme de bourgades préservées. A vingt minutes à vélo (une heure à pied), on gagne les plages d'Auvernier.

Perspectives

Le 9 juillet prochain, au Moron (Moutier), sera inaugurée la tour de la formation professionnelle de Mario Botta. Haute de 23 mètres, cette construction à vocation didactique (mise en pratique des connaissances des apprentis maçons) promet une vue imprenable sur les Vosges, la Forêt-Noire et les Alpes.