

L'Aubier: L'hôtel bio qui tord le cou aux clichés



Sur les hauts de Neuchâtel, «L'Aubier» propose 23 chambres, ainsi qu'une cuisine labellisée «bio» grâce aux produits de sa ferme biodynamique. L'ensemble a vu le jour il y a près de trente ans, grâce à la vision à la fois idéaliste et pragmatique de

Marc Desales, d'Anita Grandjean (photo) et des autres fondateurs. En dépit de leur engagement passionné pour la biodynamie, on est loin, très loin du cliché de la communauté écolo en sabots. La clientèle, très diversifiée, ne s'y trompe pas. **6-7**



Anita Grandjean et Marc Desaulles dans le jardin d'hiver de «L'Aubier», entre la partie «restaurant» et l'hôtel construit en 1991. La clientèle compte beaucoup de gens intéressés par le concept biodynamique, mais aussi de grandes entreprises qui y trouvent un environnement idéal pour prendre des décisions sans interférences.

Montézillon (NE): L'Aubier, toujours pionnier de l'hôtellerie bio

D'abord ferme, puis restaurant et hôtel: «L'Aubier» a vu le jour il y a près de trois décennies. Il surpasse les normes les plus exigeantes en matière d'écologie et reste animé par la vision de ses fondateurs et exploitants actuels. Et sans rien qui évoque, même de loin, la caricature de l'écolo barbu en sandales.

A la fin des années 70, les centrales nucléaires éclosent comme des champignons, les chocs pétroliers succèdent aux marées noires, et les consciences écologiques se réveillent. Celle de Marc Desaulles, 23 ans à l'époque, ne fait pas exception. Mais plutôt que de dire «Nucléaire, non merci», l'étudiant en sciences

veut agir de façon positive. L'envie de toucher aux bases mêmes de la vie, de se frotter aux limites de ce qu'on comprend dans les substances le fait passer de la physique à l'agriculture biodynamique (*voir encadré*). Avec quelques amis, il rachète une exploitation agricole à Montézillon, sur les hauteurs neu-

châteloises. Ils vivent de la vente directe de produits laitiers transformés sur place, au mépris de la législation d'alors. Selon les principes de l'agriculture biodynamique, ils visent à mettre en place une structure économique basée sur le partenariat, et non la concurrence. Idéaliste, mais pragmatiques, ils créent

La biodynamie: sorcellerie, homéopathie agricole... ou autre chose?

La biodynamie, aujourd'hui, a les faveurs de nombreux agriculteurs et viticulteurs romands. En 1979, elle était beaucoup plus confidentielle. L'agriculture biodynamique se caractérise par des aspects techniques, socio-économiques - no-

tamment la mise en place de structures économiques transparentes, le souci de qualité des produits et des relations entre partenaires avant l'exigence de rentabilité - et biologiques. Elle bannit ainsi tout engrais ou pesticide, y compris dans leurs versions «soft» qu'utilise l'agriculture bio-organique (à ne pas confondre!). La biodynamie préfère en effet stimuler les processus naturels du sol et des végétaux par l'emploi de «préparations» en quantités infimes. Pour booster la

dégradation d'un compost, par exemple, on utilisera l'humus obtenu en enterrant tout un hiver un crâne d'animal contenant de l'écorce de chêne. «Au début, ça semble complètement farfelu, puis ça dégage de la cohérence», commente Marc Desaulles. Qui, en bon scientifique de formation, a toujours le ferme espoir qu'une étude sérieuse vienne expliquer ces processus. On peut prouver que ça fonctionne, mais on ne sait toujours pas comment, conclut-il.

«L'Aubier» en bref

Concept: Complexe comprenant hôtel de 15 chambres + 8 en pavillons, salles de séminaires, restaurant, magasin et ferme biodynamique dont les produits alimentent l'ensemble. Plus un hôtel-restaurant «frère» en ville de Neuchâtel.

Direction: Marc Desaulles (finances, liens avec partenaires, problèmes juridiques); Anita Grandjean (hôtel, restaurant, magasin, création des atmosphères); Ueli Hurter (ferme, qualité des produits); Christophe Cordes (hôtel-restaurant «L'Aubier» à Neuchâtel).

www.aubier.ch

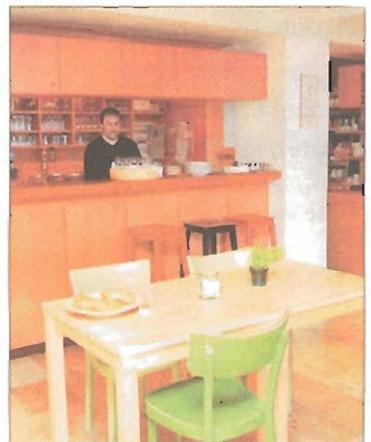
www.demeter.ch, www.bio-dynamie.org

une société par actions pour donner un cadre juridique et commercial à leur petite entreprise.

Trois ans plus tard, en 1982, celle-ci a prospéré. Lorsque la maison attenant est mise en vente, les bio-fermiers parviennent à rassembler suffisamment de fonds - essentiellement des prêts consentis par leurs clients - pour se porter acquéreurs. La maison est transformée et devient le premier restaurant «bio» de Suisse romande. Mère de trois enfants, Anita Grandjean rejoint à ce moment à plein temps la petite équipe.

«Nous avons eu notre phase "caricature écolo"»

«Nous étions considérés comme de parfaits farfelus, se souvient-elle. On nous voyait de façon schématisée. On disait "bio", les gens com-



Le bar sert de délicieux sirops naturels... mais le coca est autorisé.

demeter

Le label Demeter caractérise les produits biodynamiques.

prenaient végétariens. « Ce genre de confusion va placer «L'Aubier» (baptisé ainsi en 1984) sur la route des babas cool. Parmi eux, certains pensent avoir décroché un job peignard. C'était notre phase caricature écolo, s'amuse (aujourd'hui...) Anita Grandjean. Pendant un certain temps, on a eu des cuisiniers qui s'organisaient entre eux de façon communautaire. Personne n'était jamais responsable... Il a fallu mettre les choses au point et hiérarchiser la structure ».

Le cochon entier à la place des côtelettes

L'image des barbues en sandales est aussi celle que se fait une partie de la clientèle du nouveau restaurant. Pour casser le cliché, on soignait la présentation, explique Anita Grandjean: nappes blanches, verres à pied, etc. C'était important de ne pas passer pour des "grailleurs", pas seulement pour nous, mais pour le mouvement.

Un autre problème subsistera des années: la cuisine de «L'Aubier» tranche avec celle apprise par les cuisiniers. «Plus personne ne sait préparer des haricots frais non calibrés... Quant à la viande, on ne se fait pas livrer des côtelettes, mais le cochon entier, ce qui a posé des soucis à plusieurs de nos chefs. Manque de motivation, manque de technique, manque d'imagination pour apprêter les légumes de façon appétissante: la cuisine connaît plusieurs passages à vide à travers les ans. Depuis le début juin, une cheffe a pris le relais: «Ça devrait être la bonne, commente Anita Grandjean. J'ai toujours eu l'impression que c'était une place pour une femme.»

L'hôtel, lui, a ouvert ses portes en 1991. L'investissement (20 millions

recoltes par une recapitalisation qui précédera de peu l'effondrement du marché immobilier et la flambée des taux) se concrétise par 15 chambres avec vue et une batterie de technologies d'avant-garde permettant à l'hôtel d'atteindre un bilan écologique imbattable. Récupération de l'eau de pluie, récupération de la chaleur des moteurs de frigos, chauffage aux copeaux de bois, gestion des déchets, des achats, des accès, etc. L'Aubier dépasse les labels les plus exigeants en la matière.

Les labels, Marc Desaulles s'en est longtemps méfié. Et lorsque la Société suisse des hôteliers lui accorde la certification éco-hôtel en 1996 en lui proposant par la même occasion de rejoindre ses rangs, «L'Aubier» préfère garder son indépendance. Il s'est ravivé ces derniers mois: Nous sommes devenus membres d'hotelleriesuisse, catégorie 3 étoiles, avec mention éco, vacances et séminaires, énonce Marc Desaulles. Et notre cuisine est au label GoûtMieux du WWF (ndlr: bio, régional, saisonnier). Finalement, on ne voulait pas se priver de surfer sur une vague qu'on a contribué à créer.»

L'équipe de L'Aubier conserve pourtant sa vieille méfiance envers les sectarismes. Bien sûr, sa vocation bio et écolo confère à l'hôtel une certaine personnalité (autre sa décoration fraîche et gaie comme un herbier, réalisée par Anita Grandjean) non-fumeur, pas de musique enregistrée pas de télé dans les chambres. Mais on n'est pas carrés! On a des télé à disposition et le *wi-fi* gratuit dans toute l'auberge. Et les responsables sont attentifs à ne faire de prosélytisme ni envers le personnel, ni envers la clientèle. Résultat: celle-ci n'est pas forcément



La terrasse de l'auberge, où l'on sert une cuisine bio et goûteuse à partir des produits de la ferme: croustillants de chèvre frais, tartare de bœuf, glaces aux fruits maison. La carte des vins, elle, est labellisée à 75 %.

celle qu'on attendait. Nous avons plus d'entreprises de luxe comme Cartier ou Lacroix que de séminaires de développement personnel», remarque Marc Desaulles. L'hôtel est idéal pour des décideurs qui ont besoin de se ressourcer, de trouver une idée.»

Des décideurs qui sont peut-être inspirés par la rectitude du chemi-

nement professionnel et éthique des patrons du lieu - ni doux rêveurs, ni faux babas affamés de profit... A moins, tout simplement, qu'ils ne ressentent, à travers les murs pimpants de leur chambre, les vibrations enthousiastes d'une terre que 27 ans de soins biodynamiques ont laissée en pleine forme.

blaise.guignard@gastronews.ch

Buanderie high-tech et fleurs au pochoir

Pour les clients, l'aspect «bio» le plus visible à «L'Aubier» est peut-être d'ordre décoratif: la verdure omniprésente dans les chambres et les espaces communs, sans parler du jardin d'hiver, des terrasses et des abords de l'hôtel où des sources font vivre une végétation luxuriante. L'aménagement intérieur, réalisé par Anita Grandjean, confère beaucoup de fraîcheur aux quinze chambres de l'hôtel et aux huit pavillons construits sur la lancée d'expo.02. Chaque chambre est différente, et Anita Grandjean en refait régulièrement les peintures, qu'elle agrémente parfois de jolies frises au pochoir. Quant au mobilier, il provient des brocantes... ou d'Ikea. Le mot d'ordre: authenticité et «cadre humain de base». «Surtout pas de mobilier d'hôtellerie, grimace-t-elle. Ça dégage quelque chose d'oppressant, de lourd.»

Mais ce que les clients ne voient pas pourrait les impressionner. Ainsi, la buanderie, un traditionnel

gouffre énergétique, est ici gérée de façon totalement écologique. Les lave-linges sont alimentés par l'eau de pluie récupérée, filtrée et chauffée grâce à la chaleur des calendres et des séchoirs. L'eau du réseau n'est utilisée que pour le rinçage. Quant au savon, produit dans une entreprise allemande où travaillent des handicapés, il est 100% dégradable. «Les analyses ont montré que l'eau de rinçage est propre en 15 minutes, avant même d'arriver à la station d'épuration», souligne Marc Desaulles.



Une des chambres doubles de l'hôtel. Chacune des 15 chambres a une tonalité différente dans les couleurs.



Les pavillons construits lors d'expo.02, par l'architecte du «Palaffite», le 5 étoiles lacustre de Neuchâtel. Les 8 chambres s'ajoutent aux 15 du bâtiment principal, un nombre idéal pour la clientèle de séminaires.