

Deux hôtels reçoivent un label « bio »

L'Eco-Hôtel à Montézillon et le Café-Hôtel à Neuchâtel ont adhéré à l'association européenne Bio-Hotel.

VALÉRIE MARCHAND

Première à Neuchâtel. Depuis le début de l'année, l'Aubier (fondation) a adhéré avec ses deux établissements, l'Eco-Hôtel à Montézillon et le Café-Hôtel à Neuchâtel, à l'organisation européenne «Bio-Hotels» qui compte 60 établissements dont cinq en Suisse.

Un concept qui a permis d'augmenter les nuitées

Les membres de cette organisation devraient être promis à un bel avenir. En effet, le bio étant actuellement tendance, les adhérents ont vu leurs nuitées augmenter chaque année depuis leur reconversion. Pour l'Aubier, à Montézillon, une reconversion n'a pas été réelle-



Le Café-Hôtel de Neuchâtel.

ment nécessaire. En effet, à l'origine de cet hôtel, il y a l'agriculture bio-dynamique. Cette méthode est appliquée à l'ensemble du domaine agricole depuis 1979. Le point de vue global et durable de cette agriculture se prolonge dans

tous les détails de l'entreprise. Un engagement qui engendre des coûts élevés. Cependant certains clients, puis des sympathisants ont suivi cette initiative avec enthousiasme et se sont engagés financièrement afin qu'elle perdure.

Bénéficiaire d'un appui marketing international

En 1994, l'Aubier reçoit la distinction de «1er Eco-Hôtel de Suisse» par hotelleriesuisse. Puis, en 2007 cet «Eco-Hôtel» et le Café-Hôtel de Neuchâtel sont intégralement reconnus et labellisés par les labels «Bourgeon», synonyme de bio, et «Demeter», synonyme de bio-dynamique. Les deux établissements avaient ainsi déjà le profil idéal depuis quelques années pour faire partie des Bio-Hôtels. Une adhésion qui n'est pas indispensable mais qui peut présenter certains avantages. «Cette adhésion est intéressante car elle garantit une large diffusion de notre établissement, au niveau marketing, au

niveau national et international», précise Marc Desaulles co-gérant de l'Aubier avec Anita Grandjean. La cuisine bio présente par contre quelques inconvénients. «D'une part, il n'est pas facile d'engager des cuisiniers désireux de préparer des mets bios. En effet, il est nécessaire d'être très créatif pour que les plats n'aient pas une saveur trop différente de celle des plats habituels, au risque de décourager la clientèle. D'autre part, cuisiner bio

coûte cher. Nous ne réalisons quasiment pas de bénéfice dans la restauration. Par contre, les autres prestations de l'hôtel assurent une bonne rentabilité globale», ajoute Marc Desaulles.

Le développement de l'établissement de Montézillon ne s'arrête pas là. Des projets seront en effet réalisés encore cette année, notamment la pose de panneaux photovoltaïques, dès le printemps, et la création d'un spa, d'ici l'été.

Des produits 100% biologiques en cuisine

Les Bio-Hôtels s'engagent à cuisiner avec des produits 100% «bio» et, dans la mesure du possible, de provenance régionale. Il y a toutefois des exceptions. En effet, il se peut que certains produits n'existent pas encore en qualité bio. Dans ce cas, ils peuvent être utilisés tels quels. Et pour les établissements qui souhaitent devenir

membres des Bio-Hôtels, un temps d'adaptation leur est accordé afin d'entrer dans le processus exigé. Il peut durer jusqu'à 15 mois. Par ailleurs, une nouveauté sera intégrée aux autres conditions à partir du 1er mai de cette année: les membres devront mettre à disposition de leurs clients des cosmétiques «bio».

vm