

A L'Aubier, les saveurs sont reines

LIEU DE GOURMANDISE Pionnière de l'agriculture L'Aubier, à Montezillon, a ouvert il y a près de trente ans un restaurant proposant une cuisine authentique et raffinée. Et à la carte joliment équi-

biodynamique en Suisse romande, la ferme de ans un restaurant proposant une cuisine à la fois libérée, entre viandes et plats végétariens.

Le bio est tendance, au risque parfois de n'être plus qu'un enjeu marketing. Mais pour certaines enseignes, le bio est avant tout une marque de respect envers cette Terre qui nous nourrit. «Si je suis depuis longtemps convaincue, c'est plus pour la planète que pour moi, il faut arrêter de l'empoisonner, insiste par exemple Anita Grandjean, cofondatrice de L'Aubier, à Montezillon, un éco-hôtel et restaurant qui fut le premier en Suisse romande à jouer la carte du 100% bio. C'était il y a près de trente ans déjà. Au fil des années, la cuisine proposée par ce chaleureux établissement a joliment réussi à se renouveler sans sacrifier à une certaine exigence.

Trois cuisiniers sont actuellement aux fourneaux, parmi lesquels Danielle Hamel, une Française fraîchement recrutée pour dynamiser la carte végétarienne. «Composer un plat végétarien équilibré ne veut pas dire simplement supprimer la viande, il faut équilibrer les mets», explique celle qui a connu L'Aubier par un ami et a choisi de quitter l'établissement bio-végétarien qu'elle a ouvert à Lyon il y a cinq ans pour relever ce nouveau défi. En été, Danielle Hamel recourt massivement aux herbes aromatiques, tandis qu'en hiver elle mise avant tout sur les épices. Sa passion pour les saveurs, elle parvient joliment à la transmettre dans les plats qu'elle confectionne. Du tartare d'avocat à la galette L'Aubier, fine crêpe de céréales surmontée d'une succulente jardinière de légumes divinement croquants, ses entrées estivales misent sur

la fraîcheur. En plat, on optera volontiers pour des médaillons de pois chiches au confit de radis et carottes ou un chili végétarien pimenté. Voire pour une des spécialités de saison que la cheffe confectionne régulièrement, comme cette assiette gourmande décorée de fleurs, et proposant caviar d'aubergine, beignets de fleurs de courgette, quinoa aux légumes et soupe froide du Maghreb. Que les amateurs de viande se rassurent, L'Aubier ne les oublie pas. Issus de la ferme adjacente, bœufs, veaux et agneaux sont apprêtés de multiples façons. Dominant le lac et offrant un beau dégagement allant jusqu'au Moléson, L'Aubier n'a pas fini d'enchanter les gourmands. Pour le plus grand bonheur d'Anita Grandjean et, aujourd'hui, de sa fille, qui a repris l'établissement l'an dernier.

Ce dernier possède également depuis 2000 une antenne neuchâteloise, un café avec quelques chambres. Secret de la réussite du «label» L'Aubier, une équipe très soudée et un fonctionnement coopératif qui fait la fierté d'Anita Grandjean. «Lorsqu'on a ouvert, les gens s'attendaient à trouver un repaire de babas cool, rigolote-elle. C'est pour cela que, dès le départ, on a voulu mettre les petits plats dans les grands.»

Les Muraillies 5, Montezillon
Tél. 032 732 22 11. www.aubier.ch

EN CUISINE La Lyonnaise Danielle Hamel a rejoint l'équipe de L'Aubier dans le but de dynamiser la carte végétarienne.

