



En plus d'une vue à couper le souffle, L'Aubier offre un espace de silence et de bien-être. La cuisine du chef Redouane Boukhari vaut le détour à elle seule.



“Le bio permet de préserver l'avenir de nos enfants”

Christoph Cordes, directeur d'hôtel

# Éco-hôtel bio

## POUR ALLIER BIEN-ÊTRE ET PLAISIR

♦ **Neuchâtel** Déjà entendu parler de Montezillon? Si vous aimez vous faire choyer, alors cherchez ce village sur une carte. Vous ne le regretterez pas. — FRANZ BAMERT

Installé sur la terrasse de L'Aubier, l'éco-hôtel bio qui domine le lac de Neuchâtel à Montezillon, j'ai soudain un peu honte. Pendant le trajet, je causais avec le photographe de soie, de laine, de raphia et de mangeurs de petites graines. Et voici que le chef Redouane Boukhari me sert un filet mignon à la truffe, accompagné de légumes

d'hiver rares (topinambours, panais et diverses variétés de carottes) et de fabuleuses tomates confites. Le tout de qualité bio, en grande partie en provenance de la ferme et du potager. L'Aubier a été primé premier éco-hôtel de Suisse en 1994. Aujourd'hui, le Bourgeon bio trône dans l'entrée à côté de la plaque Michelin. Les prix des quelque

cinquante vins bio de Suisse et d'Europe sont surprenants. La plupart se situent entre 35 et 55 francs. Et la vue à couper le souffle sur l'Eiger, le Mont-Blanc et toute la région qui les sépare ne coûte rien. Tout comme l'accès au lac de Neuchâtel. L'amabilité discrète du service n'a, elle non plus, pas de prix. «Ceux qui viennent chez nous re-

cherchent le calme, l'hospitalité et la nature», remarque le directeur de L'Aubier, Christoph Cordes. Et le plaisir, pourrait-on ajouter.

### Loin du tumulte de la ville

L'hôtel possède une ferme bio, gérée selon les directives de l'agriculture biodynamique et une fromagerie qui transforme le lait de 25 montbéliardes, une race de vaches autochtone. Mais pourquoi le bio? «Parce que nous pensons que le bio est la seule façon de préserver l'environnement pour nos enfants», nous confie Christoph Cordes. Qui n'en fait pas une religion. Pas de prosélytisme ici, à 750 m d'altitude. Le segment de clientèle est extrêmement varié, les présentoirs à journaux bien fournis. Le hammam et le sauna, où l'on

se rend seul ou en couple, sont inclus dans le prix de la nuitée à partir de 130 francs (sur réservation). L'Aubier et ses 25 chambres plutôt simples, qui offrent un accès wifi à Internet, se situe au cœur d'un véritable paradis naturel: le Creux du Van, la Vue des Alpes ou le Chasseral sont aisément accessibles à pied ou à vélo. Les clients qui souhaitent tout simplement se reposer peuvent profiter de l'immense jardin d'hiver en bouquinant ou en sirotant un café. Neuchâtel n'est qu'à quelques minutes en voiture. «Mais une fois arrivés, nos hôtes ne recherchent pas le tumulte de la ville», explique Christoph Cordes. Je les comprends. D'autant plus que d'appétissants effluves en provenance de la cuisine chatouillent à nouveau mes narines... ●

### DU BIO AVEC WIFI

L'éco-hôtel bio L'Aubier est situé à dix minutes de Neuchâtel. Il compte 25 chambres lumineuses pour une à cinq personnes. La plupart d'entre elles disposent d'un balcon ou d'un accès direct au jardin. Il existe peu d'éco-hôtels bio certifiés en Suisse. Mais de plus en plus d'établissements proposent une cuisine bio ou mettent l'écologie en exergue. Compléments d'informations sur:

➔ [www.cooperation.ch/hotel-bio](http://www.cooperation.ch/hotel-bio)

Photos: Annette Bouchier, SP