

L'AUBIER

Nouvelles
92
décembre 2025

Nouvelles

«L'avenir s'étend devant vous,
comme un champ de neige tombée ;
faites attention à la manière dont vous
le parcourez, car chaque pas se verra.»

Edito

L'hiver est à la porte, avec son lot de joie pour les éternels enfants qui vivent en nous (vive les descentes en luge et les soirées raclette !). Le premier feu crépite déjà dans la cheminée ; ça promet !

Et si on mettait à profit cette période un peu plus calme pour faire des projets ? Si on transformait le restaurant ? Pourrions-nous par exemple profiter de la fermeture de fin d'année pour construire un nouveau buffet pour les petits-déjeuners, mettre de nouvelles couleurs aux murs, oser d'autres ambiances ? Déjà nous fouillons dans les catalogues et les palettes de couleurs et arpentons les espaces le mètre à la main pour vous accueillir en janvier dans un restaurant transformé !

Ces Nouvelles veulent surtout vous dire notre reconnaissance de vous savoir à nos côtés. C'est cela qui nous permet de rester authentique et d'évoluer.

Nous vous souhaitons à toutes et à tous de paisibles fêtes de Noël et nous réjouissons de vous revoir l'année prochaine lors de l'une de vos escapades à L'Aubier.

A très bientôt !

Der Winter steht vor der Tür und verspricht den jungen und alten Kindern unter uns eine Menge Freude mit Schlittenfahrten und Raclette-Abenden. Das erste Feuer knistert bereits im Kamin. Ein guter Anfang!

Was, wenn man die ruhigere Zeit auch nutzen würde, um ein einige Projekte zu realisieren? Wie wäre es, das Restaurant zu verwandeln? Reicht die Zeit zwischen den Jahren, um ein neues Frühstücksbuffet zu bauen, die Wände neu zu streichen, ein anderes Ambiente zu wagen? Schon wälzen wir Kataloge, stellen uns Farben vor und laufen mit dem Doppelmeter durch die Räume, um Sie im Januar in einer verwandelten Umgebung empfangen zu können.

Mit diesen Nouvelles zum Jahresende möchten wir auch Danke sagen. Danke, dass Sie uns begleiten und uns so Authentizität und Weiterentwicklung ermöglichen.

Wir wünschen Ihnen allen ein friedliches Weihnachtsfest und freuen uns, Sie im nächsten Jahr bei einem Ihrer Ausflüge nach L'Aubier wiederzusehen.

Bis bald!

Nouvelles 92
Décembre 2025

L'AUBIER
Les Murailles 5
CH-2037 Montezillon
www.aubier.ch
fondation@aubier.ch
+41 32 732 22 11
CH69 0900 0000 2000 5335 3

Votre équipe de L'Aubier

Fokus auf... die Kaffeeröstung

Zoom sur... la torréfaction

Cinq mille torréfactions !

Il y a près de 25 ans, lorsque nous avons décidé d'ouvrir un petit café avec neuf chambres d'hôtel dans la vieille ville de Neuchâtel, nous avons réfléchi à ce qui pourrait lui donner ce petit plus qui ferait sa différence. Il y avait déjà le lien avec L'Aubier à Montezillon, le pain et les fougasses fabriqués à partir des céréales de notre ferme, le lait, les yoghourts, le séré et tous les fromages de la fromagerie, ainsi que l'exclusivité des produits bio, ce qui était déjà unique – et qui l'est encore. À cela s'ajoutait l'atmosphère typique de L'Aubier – lumineuse, colorée, calme, ouverte – que nous voulions également recréer dans le café. Mais nous cherchions encore autre chose... Et au cours d'une de nos nombreuses discussions, l'idée de la torréfaction du café a germé. Un café avec un torréfacteur sur place. Cela serait exceptionnel ! Après quelques hésitations, nous avons décidé d'essayer ! Que fallait-il pour cela ? Une machine à torréfier, un torréfacteur et bien sûr du café vert.

Nous avons d'abord trouvé la bonne personne : Christoph avait une certaine affinité pour le café (ah, le petit espresso du matin...) et il avait envie d'en apprendre davantage. Il fallait donc ensuite trouver la machine à torréfier, que nous avons fait venir de chez Probat, dans le nord de l'Allemagne, à la frontière néerlandaise. Toutes les entreprises que nous avons visitées en Suisse travaillaient avec ces petits torréfacteurs Probat, très esthétiques. Ces deux aspects nous ont convaincus. Enfin, nous nous sommes penchés sur la question du café vert. Il était clair dès le départ que nous voulions un café de qualité Demeter, ce qui réduisait le choix à une seule option : la Finca Irlanda Alpes au Mexique.

Cette plantation a été fondée à la fin des années 1920 au Chiapas, dans le sud du Mexique. Le café est non seulement certifié Demeter, mais il a également été l'un des premiers cafés certifiés biologiques au monde. La plantation est située à 1090 mètres d'altitude et s'étend sur 330 hectares. Seuls 270 hectares sont cultivés, le reste étant une réserve naturelle. La Finca Irlanda offre un revenu régulier à environ 40 familles. En tant qu'exploitation biodynamique, elle n'utilise pas d'engrais synthétiques, mais produit les

Fünf tausend Röstungen!

Als wir uns vor fast 25 Jahren daran machten, ein kleines Café mit neun Hotelzimmern in der Altstadt von Neuchâtel zu eröffnen, überlegten wir, was das gewisse Etwas sein könnte. Natürlich gab es die Verbindung mit L'Aubier in Montezillon, das Brot und die Fougasses aus hofeigenem Getreide, Milch, Joghurt, Quark und Käse aus der Käserei und die Exklusivität der Bio-Produkte, das allein war schon einzigartig – und ist es noch immer. Hinzu kam die typische Atmosphäre von L'Aubier – hell, farbig, ruhig, offen – die wir auch im Café schaffen wollten. Aber wir suchten noch nach etwas anderem... Und in einer der vielen Diskussionen kam die Idee der Kaffeeröstung auf. Ein Café mit einem Ladenröster. Das hatte etwas! Nach einigem Überlegen entschieden wir uns, die Idee umzusetzen. Was brauchte es dafür? Eine Röstmaschine, einen Röster und natürlich Rohkaffee.



Die Person des Rösters war schnell gefunden. Christoph hatte eine gewisse Kaffeeaffinität und er war interessiert, mehr über Kaffee und Kaffeeröstung zu erfahren. Als nächstes kam die Röstmaschine. Fünf-

préparations biodynamiques sur place. Le traitement naturel de l'eau nécessaire à la transformation joue également un rôle important.

Nous connaissons déjà ce café et son fournisseur en Suisse par le restaurant de Montezillon. Comme nous ne voulions torréfier que de petites quantités, il a rapidement accepté de nous vendre le café vert et nous a également proposé de faire un stage chez lui afin de nous initier à l'art de la torréfaction ! Nous étions enthousiastes, mais totalement novices en matière de torréfaction. Nous avons donc accepté avec plaisir...

La torréfaction du café n'est pas une opération très compliquée, mais elle n'en reste pas moins complexe. Le procédé a très peu évolué au fil du temps. Il s'agit de transformer les grains de café verts, plus ou moins immangeables à l'état brut, en une source d'énergie brun foncé, aromatique et savoureuse.

Que sont réellement les grains de café ? Ils n'ont rien à voir avec les grains au sens traditionnel du terme. Un grain de café est l'une des deux graines contenues dans une cerise de café, qui pousse à son tour sur le caféier, originaire des régions tropicales du globe. Avant de pouvoir être torréfiés, les grains doivent d'abord être séparés de la pulpe de la cerise, séchés, puis fermentés. Comme le grain de café vert brut se conserve bien, mais que le café torréfié perd relativement vite son arôme, la torréfaction ne se fait pas dans les pays producteurs, mais là où le café est consommé. Par exemple, au café de L'Aubier à Neuchâtel !



Un torréfacteur est principalement constitué d'un tambour chauffé dans lequel on verse le café vert. Afin que les grains ne glissent pas sur le fond du tambour et ne brûlent pas, une structure métallique à l'intérieur veille à ce qu'ils soient constamment projetés en l'air et chauffés par le flux d'air chaud. La valse des grains produit un bruit semblable à un léger roulement de tambour. Après une période de chauffage, les grains commencent à se dilater. Cependant, ils ne doivent pas éclater comme le maïs pour le pop-corn, et cela doit se faire lentement, sinon les huiles essentielles s'échappent, ce qui aurait un impact négatif sur le goût et rendrait les grains de café huileux. Il faut donc réduire la température à temps, d'autant plus que le café dégage lui-même de la chaleur pendant la phase

dig wurden wir bei Probat im Norden Deutschlands an der holländischen Grenze. Die Betriebe in der Schweiz, die wir besucht hatten, arbeiteten alle mit Probat-Röstern, welche zudem sehr ästhetisch sind. Beides zusammen überzeugte uns. Als nächstes und letztes kamen wir zu der Frage des Rohkaffees. Hier war von vornherein klar, dass es ein Kaffee in Demeter-Qualität sein sollte, was die Auswahl auf eine einzige Option reduzierte: die Finca Irlanda Alpes in Mexiko.

Diese Plantage wurde Ende der zwanziger Jahre im Chiapas im Süden von Mexiko gegründet. Der Kaffee ist nicht nur Demeter-zertifiziert, sondern war einer der weltweit ersten zertifizierten biologischen Kaffees. Die Plantage befindet sich auf 1090 Metern und umfasst 330ha. Davon werden nur 270ha bewirtschaftet, der Rest ist Naturschutzgebiet. Finca Irlanda bietet ca. 40 Familien ein geregeltes Einkommen. Als biodynamischer Betrieb verwendet sie keine synthetischen Dünger, sondern produziert ihn vor Ort. Auch die natürliche Aufbereitung des für die Verarbeitung benötigten Wassers spielt eine grosse Rolle.

Den Kaffee kannten wir schon aus dem Restaurant in Montezillon. Das Unternehmen, von dem wir ihn bezogen, war gleichzeitig auch der Importeur für diesen Kaffee. Da wir nur für den Verbrauch von L'Aubier rösten wollten, war unser Kontakt schnell bereit, uns den Kaffee statt wie bisher geröstet, nun als Rohkaffee zu verkaufen. Außerdem bot er uns an, bei ihm zu hospitieren und so eine Einführung in die Kunst der Kaffeeröstung zu bekommen. Wir waren enthusiastisch und absolute Neulinge in der Kaffeeröstung. Sehr gerne also!

Kaffeeröstung ist keine sehr komplizierte, aber nichtsdestotrotz komplexe Angelegenheit. Das Prozedere hat sich über die Zeiten nur sehr wenig geändert. Es geht darum, die grünen Kaffeebohnen aus ihrem mehr oder weniger ungenießbaren Rohzustand in dunkelbraune, aromatisch duftende, geschmackvolle Energieträger zu verwandeln.

Doch zuerst einmal, was sind eigentlich Kaffeebohnen? Mit Bohnen im herkömmlichen Sinn haben sie nichts zu tun. Eine Kaffeebohne ist einer von zwei Samen in einer Kaffeekirsche, die wiederum auf dem Kaffeebaum wächst, welcher in tropischen Regionen rund um den Globus beheimatet ist. Bevor man die Bohnen rösten kann, müssen sie aber erst vom Fruchtfleisch der Kirsche getrennt, getrocknet und schließlich fermentiert werden. Da die grüne rohe Kaffeebohne gut lagerbar ist, der geröstete Kaffee aber relativ schnell sein Aroma verliert, findet die Kaffeeröstung nicht in den Produktionsländern statt, sondern da, wo der Kaffee getrunken wird. Zum Beispiel im Café von L'Aubier in Neuchâtel.

Zur Röstung: Der Kaffeeröster besteht in erster Linie aus einer beheizten Trommel, in die der Rohkaffee gegeben wird. Damit die Bohnen nicht nur auf dem Trommelboden herumrutschen und verkohlen, gibt es im Innern eine Metallkonstruktion, die dafür sorgt, dass sie permanent in die Luft geworfen werden und sich im heißen Luftstrom erhitzen. Das Herabfallen erzeugt ein Geräusch wie ein Trommelwirbel.



d'expansion. La température peut alors augmenter brusquement et le café pourrait s'enflammer si l'on ouvrait le couvercle au mauvais moment. Au cours de la première phase, la couleur du café passe du vert au beige. Après expansion, le café prend une couleur brun clair. Il s'agit alors de trouver le moment idéal où le café est prêt. Et celui-ci varie selon son type. Il faut surveiller la température et contrôler régulièrement la couleur des grains à l'aide de l'échantillonneur. Lorsque le moment est venu, on ouvre le couvercle et le café tombe avec beaucoup de vapeur d'eau (le café vert perd jusqu'à 15 % de son poids pendant la torréfaction) sur la grille de refroidissement, où il est constamment remué afin de garantir un refroidissement uniforme et rapide. Pendant la torréfaction, une odeur caractéristique se dégage, qui ne ressemble toutefois pas encore à l'arôme du café tel que nous le connaissons, mais qui a plutôt une odeur de noisette. L'ensemble du processus dure un peu plus de 15 minutes.

Il ne faut toutefois pas boire le café tout de suite, mais le laisser reposer un peu. Pendant la torréfaction, un grand nombre de processus chimiques se produisent, qui ne s'estompent que lentement, laissant progressivement place à l'arôme typique du café. À partir du lendemain, le café peut être moulu et préparé.

Pour savourer pleinement son café, il ne faut pas seulement tenir compte de la variété, du degré de torréfaction et de mouture, mais aussi de la qualité de l'eau et, pour un café au lait ou un cappuccino, de la qualité du lait. Nous avons pour cela la chance d'avoir le lait entier de notre ferme Demeter !

Nous sommes restés fidèles à la Finca Irlanda jusqu'à aujourd'hui. Et récemment, nous avons torréfié notre cinq millièmes lot, ce qui représente 25 tonnes à raison de 5 kg par lot, soit environ une tonne par an. Une quantité impressionnante de grains de café !

Christoph Cordes

Nach einer Aufheizperiode beginnen sich die Bohnen auszudehnen. Allerdings dürfen sie nicht aufpoppen wie der Mais beim Popcorn, sondern es soll langsam geschehen, da sonst die ätherischen Öle austreten würden, was den Geschmack negativ beeinflussen und die Kaffeebohnen ölig machen würde. Es muss also rechtzeitig die Temperatur reduziert werden, auch weil der Kaffee in der Ausdehnungsphase selbst Hitze entwickelt. Die Temperatur kann dann schlagartig ansteigen und der Kaffee sich, wenn man im falschen Moment die Klappe öffnet, entflammen. Während der ersten Phase wechselt die Farbe des Kaffees von Grüntönen hin zu einem Beige. Nach der Ausdehnung hat der Kaffee dann eine hellbraune Farbe. Nun gilt es den richtigen Zeitpunkt zu finden, an dem der Kaffee fertiggeröstet ist. Und der ist für jede Kaffeesorte unterschiedlich. Man hält die Temperatur im Blick und kontrolliert immer wieder über den Probenzieher die Farbe der Bohnen. Wenn es dann so weit ist, öffnet man die Klappe und der Kaffee fällt mit viel Wasserdampf (der Rohkaffee verliert während der Röstung bis zu 15% seines Gewichts) auf das Abkühlungsgitter, wo er wieder ständig in Bewegung gehalten wird, um eine gleichmässige und rasche Kühlung zu gewährleisten. Während der Röstung entsteht ein typischer Röstgeruch, der allerdings noch nicht dem Kaffeeduft, so wie wir ihn kennen, ähnelt, sondern eher etwas Nussiges hat. Der ganze Prozess dauert wenig mehr als 15 Minuten. Trinken sollte man den Kaffee allerdings noch nicht, sondern ihn erst etwas zur Ruhe kommen lassen. Während der Röstung findet eine gewaltige Anzahl von chemischen Prozessen statt, die erst langsam abklingen und langsam entwickelt sich dann auch der typische Kaffeeduft. Ab dem nächsten Tag kann man den Kaffee dann mahlen und zubereiten.



Für den Kaffeegenuss ist natürlich nicht nur die Kaffeesorte, der Röst- und Mahlgrad ausschlaggebend, sondern auch die Wasserqualität und für einen Milchkaffee oder Cappuccino die Qualität der Milch. Glücklicherweise, wer wie wir einen Demeter-Hof vor der Tür hat.

Der Finca Irlanda sind wir bis heute treu geblieben. Und vor kurzem haben wir die fünftausendste Charge geröstet, was bei 5kg pro Charge 25 Tonnen macht, ungefähr eine Tonne pro Jahr. Eine Menge Kaffeebohnen!

Un Creux fabuleux

Depuis l'auberge il est caché derrière la forêt, mais dans le bas du village, du champ où on a semé l'avenir cet automne, il nous fait un petit clin d'œil du sud-ouest : le Creux du Van. Nous avons la chance d'avoir dans les alentours de L'Aubier des beautés naturelles comme cet immense cirque rocheux. Appelé aussi le 'Grand Canyon de la Suisse', il renverse en quelque sorte les conditions habituelles en montagne : on y trouve d'abord la forêt, puis les parois rocheuses impressionnantes et enfin, en haut, les pâturages, offerts au ciel comme sur un plateau.

Pas seulement les montagnes emblématiques, mais aussi dans ce cas, ce trou emblématique, méritent qu'on y retourne régulièrement !

Chaque fois, ce site apparaît sous une lumière nouvelle, cette fois celle du lever du soleil, qui petit à petit illuminait les falaises verticales, et chaque fois avec des rencontres nouvelles et surprenantes comme cette harde de sangliers au galop qui a croisé notre chemin à l'aube ou ce seigneur des lieux qui

Der Creux du Van

Von der Auberge aus ist er hinter dem Wald versteckt, doch am unteren Rand von Montezillon blinzelt er uns aus Südwesten gerade noch so zu: Der Creux du Van. Wir haben das Glück, in der Nähe von L'Aubier zahlreiche Naturschönheiten wie diesen riesigen Felsenkessel zu haben. Auch als „Grand Canyon der Schweiz“ bezeichnet, kehrt er die aus den Bergen gewohnten Verhältnisse in gewisser Weise um: Zuerst kommt der Wald, dann die fast senkrechten Felsenwände und erst zuoberst die Alpweiden, dem Himmel wie auf einem Plateau dargereicht.

Hausberge, oder in diesem Fall müsste man besser von einem Hausloch sprechen, sind immer wieder einen Besuch wert!



fait sa démonstration ! Boire une gorgée d'eau très très fraîche à la Fontaine Froide en montant, sentir le plaisir de bouger même si ça devient raide, et puis en haut se trouver face à une étendue incroyable au-dessus de la mer de brouillard, et les Alpes au loin.

Cette étendue est typique du Jura et en hiver, les itinéraires pour raquettes et diverses pistes de

Denn jedes Mal erscheint der Ort in einem anderen Licht, bei unserem letzten Besuch im Sonnenaufgang, der nach und nach die Felsen erstrahlen liess, und hält neue, überraschende Begegnungen bereit (der Steinbock, der sich in Szene setzte, und eine Rotte Wildschweine, die im Galopp unseren Weg kreuzte!). Auf dem Weg aufwärts ein Schluck erfrischendes Was-

ski de fond dans les montagnes et les vallées derrière L'Aubier, qui partent par exemple de La Tourne, permettent de glisser à travers un paysage hivernal de pâturages boisés et d'arbres recouverts de givre. Une des pistes passe par l'alpage de la « Racine du Creux », où pendant l'été nos génisses profitent de l'air frais des montagnes.

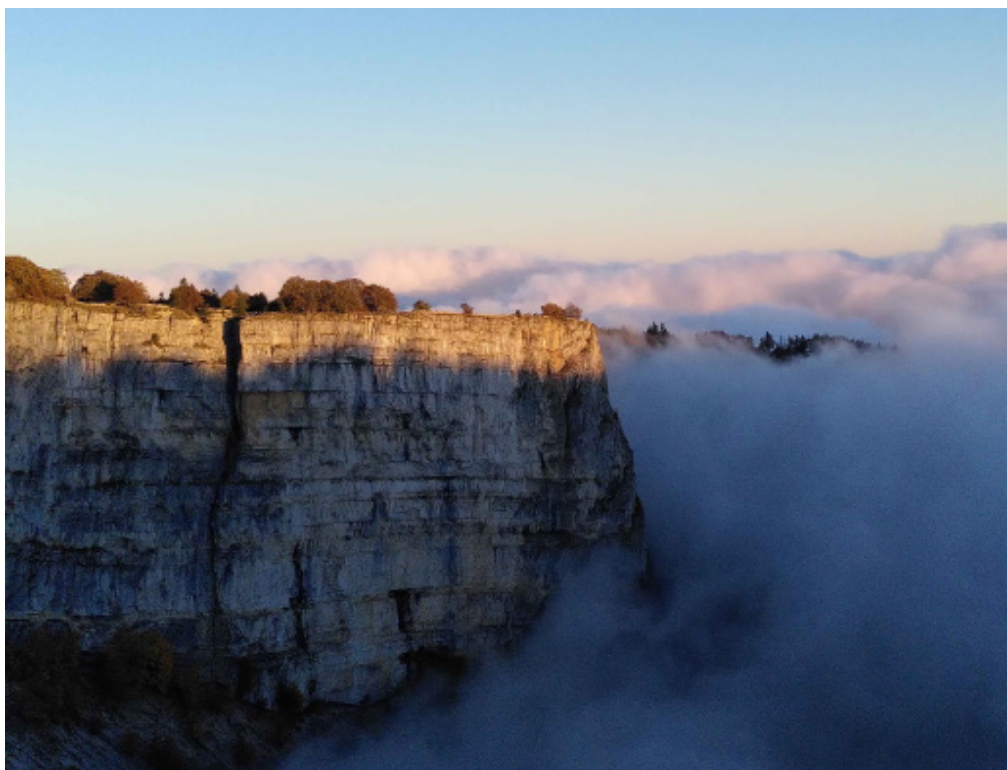
Et peu importe combien on est fatigué après une journée dehors, si on a perdu ou gagné une bataille de boules de neige, ou si on a un col mouillé après avoir fait l'ange dans la neige de notre parc – c'est un tel bonheur de rentrer au chaud, les joues rouges de froid, l'âme remplie de la force de la nature et de sentir la chaleur revenir dans nos mains entourant une tasse de chocolat chaud dans notre restaurant !

Aline Amrein

ser aus der „Fontaine Froide“, so kalt wie ihr Name, die Freude an der Bewegung auch wenn der Weg steil wird, und dann oben – der Rundblick und eine unglaubliche Weite über dem Nebelmeer, aus dem in der Ferne die Alpen ragen!

Diese Weite ist typisch für den Jura. Im Winter ermöglichen Schneeschuhrouuten und verschiedene Langlaufloipen auf den Bergen und Tälern gleich hinter L'Aubier, zum Beispiel von La Tourne ausgehend, die Winterlandschaft zu durchschweifen, die Bäume der weitläufigen Waldweiden vom Raureif verzaubert. Eine Strecke führt dabei auch an der Alp „La Racine du Creux“ vorbei, wo während des Sommers unsere Rinder die Höhenluft geniessen.

Und egal, wie müde man nach einem Tag draussen ist, ob man eine Schneeballschlacht gewonnen oder einen feuchten Kragen hat von einem Schneeengel in unserem Park – welch ein Glück, mit roten Wangen nach drinnen zu kommen, die Seele berührt von der Kraft der Natur, und zu spüren, wie bei einer Tasse heisser Schokolade im Restaurant die Wärme in die Hände zurückkommt!



Notre monde animal

Un nouvel arrivant!

Il est grand, plus que les autres. Et beau, ah ça oui, il est beau ! Des yeux sombres en amande, un port de tête fier et des muscles solides. Il a l'air gentil et ouvert, c'est ce qui compte ; le reste s'apprend. Il s'appelle Peppe, c'est un cheval Curly de 10 ans.



« Peppe kam uns gleichzeitig riesig und zerbrechlich vor.»

Né en Allemagne, Peppe a eu la chance inouïe de ne vivre que dans un seul foyer et de ne connaître qu'un type de détention : la vie en troupeau. Cheval aimé par ses propriétaires, il n'a connu la selle et le cavalier qu'à ses 7 ans, ce qui lui a permis de terminer sa croissance avant de commencer à porter ou à travailler. Il a appris que l'homme est un ami et que la lune veille la nuit : tout allait bien dans son monde et sa confiance en l'humain en témoigne.

Le 14 octobre a été un grand jour pour lui. Réveillé aux aurores, il est monté sans rechigner dans un camion immatriculé en Suisse. Son propriétaire allemand lui avait expliqué tout ce qui allait arriver et lui avait parlé de nous. Sans doute cette bienveillance lui a-t-elle permis de prendre la route sereinement.

Le même jour, nous avons préparé l'écurie, étalé à sa place des copeaux frais et rangé sur l'étagère un sceau avec son petit matériel de soins : des brosses et des étrilles neuves, des chiffons et, chuuut, un petit sac de „gudelis” comme on dit ; des friandises pour l'apéro d'accueil.

Nous étions tout excités lorsque le camion est arrivé sur la rue. Peppe nous a semblé immense et fragile à la fois. Il a poussé deux ou trois hennissements, appelant les autres, cherchant à savoir qui l'attendait, puis s'est pressé contre les barrières pour faire leur connaissance. Nos juments, Azarah et Lilly, ne lui ont

Ein Neuankömmling!

Er ist gross, grösser als die anderen. Und schön, ja, er ist schön! Dunkle, mandelförmige Augen, eine stolze Kopfhaltung und solide Muskeln. Er scheint freundlich und offen zu sein, das zählt; den Rest kann man lernen. Er heisst Peppe und ist ein zehnjähriges Curly Pferd.

In Deutschland geboren, hat Peppe das unglaubliche Glück gehabt, an einem einzigen Ort gelebt zu haben und nur das Leben in der Herde zu kennen. Von seinen Besitzern geliebt, lernte er erst mit sieben Jahren Sattel und Reiter kennen, wodurch er sein Wachstum abschliessen konnte, bevor er getragen oder gearbeitet hat. Er hat gelernt, dass der Mensch ein Freund ist und der Mond in der Nacht wacht: in seiner Welt war alles gut, und sein Vertrauen zu den Menschen zeugt davon.

Der 14. Oktober war ein grosser Tag für ihn. Aufgewacht mit der Morgendämmerung, ist er ohne Probleme in einen in der Schweiz immatrikulierten Transporter gestiegen. Sein deutscher Besitzer hatte ihm alles erklärt, ihm von uns erzählt, und diese Fürsorge hat ihm erlaubt, sich entspannt auf den Weg zu machen.

Am gleichen Tag haben wir den Stall vorbereitet, frische Späne an seinem Platz verteilt und einen Eimer mit seinen Pflegeutensilien auf das Regal gestellt: neue Bürsten und Striegel, Tücher und, pssst, eine kleine Tüte mit «Leckerli» für den Willkommensaperitif.

Wir waren aufgeregt als der Transporter auf der Strasse in Sicht kam. Peppe kam uns gleichzeitig riesig und zerbrechlich vor. Er hat zwei-, dreimal gewiehert, um die anderen zu rufen, um zu schauen wer auf ihn wartete und sich dann gegen die Absperrung gedrängt, um Bekanntschaft zu machen. Unsere Stuten, Azarah und Lilly, haben ihn nicht wirklich freundlich empfangen. Interessiert, das schon, aber von weitem. Nicht dass der Neuankömmling auf den Gedanken kommen könnte, er könne hier das Sagen haben. Und das Pony hat in dem Unbekannten einen Konkurrenten gesehen und hat ein paarmal versucht ihn in die Schranken zu weisen.

Unsere Menschenherzen zogen sich zusammen, aber wir wussten: Peppe wird Teil der Herde werden, man muss ihnen nur etwas Zeit lassen. Eine Herde, auch eine kleine, ist ein lebendiger und gut organisierter Organismus, jeder hat seine Aufgabe und seinen Platz, und das hat weder mit Alter noch Grösse zu tun.

Tag für Tag lebt sich Peppe mutig ein. Er erlebte seine erste Nacht, umgeben von neuen Geräuschen, sah die Sonne über den Alpen aufgehen, roch den Duft des Hauses auf unseren Jacken, hat den he-

pas vraiment réservé un accueil très poli ! Intéressées, oui, mais de loin. Il ne fallait pas que ce nouvel arrivant s' imagine pouvoir faire la loi chez elles. Et le poney Eshet a vu un concurrent en cet inconnu qu'il a plusieurs fois essayé de remettre à sa place.

Nos cœurs humains se serraient mais nous le savions : Peppe va faire partie du troupeau, il faut simplement leur laisser un peu de temps. Un troupeau, même petit, est un organisme vivant et bien organisé, chacun y a son rôle et sa place, et cela n'a rien à voir ni avec l'âge, ni avec la grandeur.

Jour après jour, Peppe s'adapte courageusement. Il a passé sa première nuit, entouré de bruits nouveaux, a vu poindre le jour au-dessus des Alpes, a senti l'odeur de la maison sur nos vestes, a reconnu le chien qui chahute, s'est penché sur une herbe nouvelle, a vu passer des clients, des amis, des voisins, des enfants qu'il n'avait jamais vus, a commencé à reconnaître le bruit de la porte de la réserve à foin et se fait gentiment accepter par les autres.

Pour commencer, Peppe est encore séparé d'eux. Nous le protégeons des conflits et des blessures qui pourraient arriver. Ainsi, les chevaux passent la tête par-dessus la barrière et se sentent, s'appellent ou se repoussent en toute sécurité.

L'après-midi, il sort dans le pré avec les autres, histoire de bouger et de faire connaissance, toujours sous surveillance.

Presque en même temps que lui, de nouveaux étudiants sont arrivés pour suivre la formation « Oser l'indépendance ! » Eux aussi sont dans la phase d'adap-

«Presque en même temps que lui, de nouveaux étudiants sont arrivés.»

tation : où suis-je arrivé, qui sont ces autres, comment se déroule une journée, pourquoi ces thèmes, à quoi sert cet exercice ? Il y a les natures réservées et celles dont on entend l'avis bien tranché. Il y a les sourires confiants ou les fronts plissés. Ceux qui arrivent en avance, équipés, et ceux qui déboulent à la dernière minute, tasse de café à la main.... La vie !

Peppe, tout comme les étudiants qui commencent à se mettre dans le rythme de la formation, doit pouvoir être en confiance avant de commencer à travailler avec nous. Nous devons pour cela l'encadrer de manière claire et lui proposer des exercices qui l'aideront à se lier à sa tâche sans pression. Il pourra alors s'ouvrir et se livrer, ce qui lui ôtera un poids des épaules.

Une conviction nous habite depuis longtemps :

Le cheval qui comprend la demande de l'humain est un cheval honoré.

Celui qui sait y répondre devient un cheval fier de lui.

Et celui qui sait pourquoi elle vient est un compagnon heureux et apaisé.

Il nous incombe maintenant de tout faire pour qu'il le devienne.

Michèle Grandjean Cordes

rumtollenden Hund wiedererkennt, sich über ein neues Heu gebeugt, sah vollkommen unbekannte Menschen vorübergehen, Kunden, Freunde, Nachbarn, Kinder, gewöhnte sich an das Geräusch der Tür vom Heulager und wurde langsam von den anderen akzeptiert.

Für den Anfang ist Peppe noch von ihnen getrennt. Wir schützen ihn vor Konflikten und möglichen Verletzungen. Die Pferde strecken den Kopf über die Absperrung, können sich ohne Gefahr beschnuppern, rufen oder zurückweisen.

Am Nachmittag geht er mit den anderen auf die Weide, wo sie sich unter unserer Aufsicht bewegen und miteinander Bekanntschaft machen können.

Fast zeitgleich sind die neuen Studierenden für die Ausbildung «Oser l'indépendance!» angekommen. Auch sie sind in einer Anpassungsphase: wo bin ich hier gelandet, wer sind die anderen, wie ist der Tagesablauf, warum diese Themen, was soll diese Übung? Es gibt zurückhaltende Naturen und solche, die deutlich ihre Meinung sagen, vertrauensvolles Lächeln oder gerunzelte Stirnen, solche, die pünktlich und vorbereitet da sind und die, die auf den letzten Drücker mit der Kaffeetasse in der Hand kommen... So ist das Leben!

Und wie die Studierenden, die sich an den Rhythmus der Ausbildung gewöhnen, wird Peppe langsam mit uns zu arbeiten beginnen. Wir starten mit einfachen und klaren Übungen, die ihn Vertrauen fassen lassen und ihm helfen, sich an uns zu binden.



Eine Überzeugung begleitet uns seit langem:
Ein Pferd, das die Aufforderung des Menschen versteht, fühlt sich geehrt.

Dasjenige, das darauf zu antworten weiss, ist ein stolzes Pferd.

Dasjenige, das weiss, warum sie kommt, ist ein glücklicher und ausgeglichener Begleiter.

Es liegt an uns, dies zu ermöglichen.

Un exercice pour nos amis suisses allemands : un article impossible à traduire !

L'hiver c'est le temps des lottos.
Voici ce qui est sorti d'un
coup de sac avec des mots :

Ah les vilains mots !

Quand nous étions petits enfants, on nous apprenait qu'il ne fallait pas dire de „vilains mots”. Car c'est ainsi qu'ils s'appelaient. Il fut un temps où ils étaient vilains.

Entretiens ils ont été bien nourris et ils ont grossi et aujourd'hui on dit : des gros mots.

Mais à mon avis, les vrais vilains ou les vrais gros mots sont ceux qu'on ose utiliser tous les jours et qu'on entend au journal télévisé ou à la radio ou qu'on lit dans tous les journaux sans même nous rendre compte de leur contenu et c'est intéressant d'observer comment cela c'est installé „derrière notre dos”.

On dit aujourd'hui en toute impunité qu'il faut :

“Gagner sa vie”. Cela signifie avoir un salaire. Or on ose se demander si c'est si certain qu'avoir un salaire nous permet de „gagner notre vie” dans le vrai sens du terme. Il y en a beaucoup qui, pour un salaire, la perde, leur vie.

Et combien sont-ils ceux qui voulaient être artiste peintre ou chanteuse à qui on a dit : « mais tu ne gagneras jamais ta vie ! »

Sur „le marché du travail”. Mais qui a bien pu avoir une idée pareille ? Il a fallu que quelqu'un imagine un marché, une alignée de cageots plein de légumes sur un étal, pour utiliser ce terme ! Et nous, sans broncher, on est d'accord d'être considéré comme des navets ou des laitues ?

Pour „être employé”. Comment ça on est employé ? Et par qui ? Par ceux qui cherchent sur le „marché” des gens „employables”. Sans même savoir s'ils sont conventionnels, bio ou biodynamiques ? Avec cette notion, qui appartient au mot, que ce qui ne sert plus est jetable ? Mais non aujourd'hui on ne jette plus, on recycle... même sur le marché du travail.

Où quand le décompte arrive à la fin du mois on entend „qu'on a des heures à faire”. Si c'est pour faire des heures je comprends les jeunes qui ne veulent plus travailler à 100% ! Mais si on se lève le matin parce qu'on a des choses à faire, ou encore mieux, plein de choses à faire, alors là oui, cela devient intéressant !

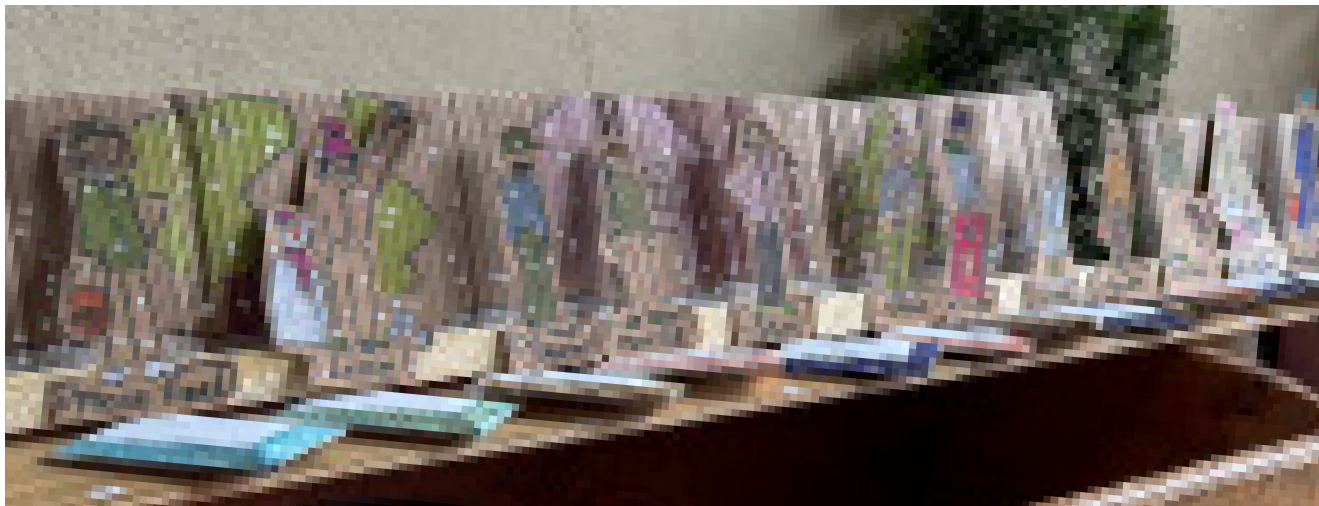
Où „la retraite”. Bon tu as assez été devant maintenant tu dois te mettre en retrait. Ce n'est pas grave tant que c'est nous qui le décidons mais quand c'est les autres qui le disent ça peut faire mal. Et si on regarde autour de nous, on voit que ça fait mal et que derrière les gags et les festivités, il y a bien souvent des situations mal digérées...

Mais trêve de vilains mots, je vous laisse, je dois aller faire mes heures pour gagner ma vie car j'ai la chance d'être employée sur le marché du travail jusqu'à ma retraite !

... ou une autre variante qui nous montre la chance extraordinaire que nous avons dans nos pays : Je vous laisse, j'ai plein de choses à faire qui m'apporte un salaire pour que je puisse remplir mon rôle sur terre jusqu'à ce que mes forces ne me le permettent plus...

Anita Grandjean

Une belle surprise!



Les habitants de l'écoquartier des Murmures ont chaque année l'heureuse surprise de découvrir un calendrier de l'Avent inédit et réalisé sur place. Cette année, chaque habitant a eu droit à son portrait !

Die Bewohner des Ökoviertels Les Murmures haben jedes Jahr die freudige Überraschung, einen originellen, vor Ort gestalteten Adventskalender zu entdecken. Dieses Jahr hat jeder Bewohner sein Porträt bekommen!

L'éco-hôtel de L'Aubier en hiver

Offre hivernale

Jusqu'au 20 mars 2026, avec le code de réduction « HIVER », profitez d'un séjour à Montezillon avec une réduction de 50% sur la deuxième nuit et les suivantes.



Winterangebot

Bis zum 20. März 2026 profitieren Sie mit dem Rabattcode „HIVER“ von einem Aufenthalt in Montezillon mit 50 % Ermässigung auf die zweite und alle weiteren Nächte.

Les samedis de L'Aubier

Séminaires d'un jour à l'Académie

24 janvier 2026

21 février 2026

« Les 12 sens de l'être humain » Philippe Perennès

Pour saisir comment nous nous insérons dans le monde, il faut comprendre comment nous nous relions à lui. Pour cela l'étude du spectre des perceptions sensorielles devient un point essentiel.

2 samedis-ateliers passionnants qui se font suite, de 9h00 à 17h00

Inscription : agrandjean@aubier.ch

Précisions : www.aubier.ch/samedis

Agenda

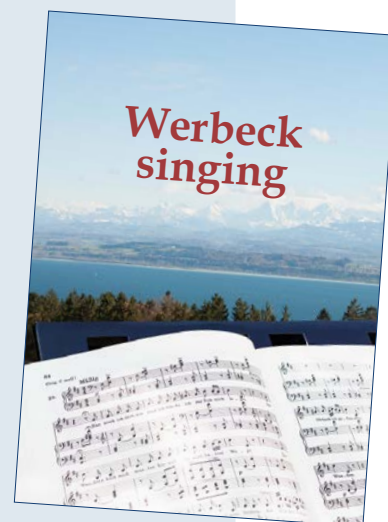
Les Nouvelles paraissent 3 fois par an
Layout: archigrafiik basel
Traduction: Christoph Cordes
Dessins: Michèle Grandjean-Cordes
Imprimé en Suisse, sur papier recyclé
2400 exemplaires

Séminaire de chant Werbeck en anglais du 27 au 29 mars 2026

Le chant Werbeck, ou l'art de dévoiler la voix, est une méthode holistique et humaine qui vise à libérer la voix de chacun. Cette méthode a été développée par Valborg Werbeck-Svärdström (1879-1972) au début du XXe siècle, avec l'aide et le soutien de Rudolf Steiner. L'enseignement est dispensé par Christiaan Boele, une autorité reconnue en matière de chant Werbeck et considéré comme une référence mondiale pour cette méthode. La chaleur, la spontanéité et la richesse de ses ateliers nourrissent aussi bien les débutants que les chanteurs professionnels.

Werbeck-Gesang oder die Kunst, die Stimme zu entfalten ist eine ganzheitliche und menschliche Methode, die darauf abzielt, die Stimme jedes Einzelnen zu befreien. Diese Methode wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Valborg Werbeck-Svärdström (1879-1972) mit Hilfe und Unterstützung von Rudolf Steiner entwickelt. Der Unterricht wird von Christiaan Boele erteilt, einer anerkannten Autorität auf dem Gebiet des Werbeck-Gesangs, der weltweit als Referenz für diese Methode gilt. Die Herzlichkeit, Spontaneität und Vielfältigkeit seiner Workshops sind sowohl für Anfänger als auch für professionelle Sänger bereichernd.

Informations et inscription: agrandjean@aubier.ch



Save the date:

Assemblée annuelle de
L'Aubier, le 2 mai 2026

A bientôt!