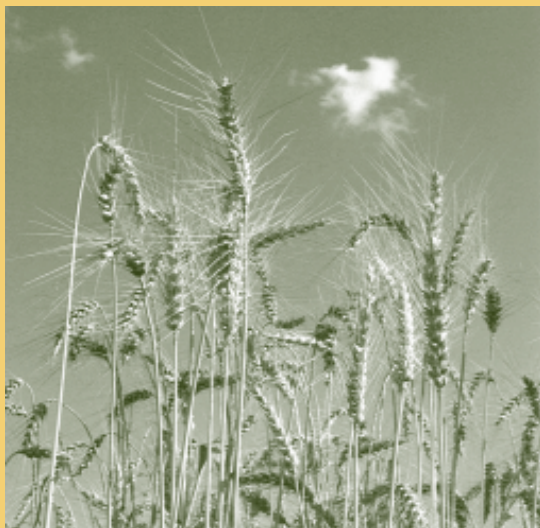


L'AUBIER NOUVELLES



8 avril 2000: sur le champ à l'assemblée générale.



Fin juillet 2000: les épis sont presque mûrs.



2 août 2000: la récolte...



... 20 fois les grains semés au départ.



20 octobre 99: les premières pousses.



2 octobre 99: 600 personnes sèment...

Edito

2 octobre 1999 :
un geste a été accompli.
2 août 2000 :
un résultat est là.

2. Oktober 1999 :
Eine Tat ist vollbracht.
2. August 2000 :
Ein Resultat zeigt sich.

C'est sûr, j'avais quelque inquiétude à monter dans ce bateau qui tanguait sérieusement, surtout quand il virait... Heureusement la mer autour, blonde à souhait, n'était pas trop houleuse... le ciel cependant commençait à se couvrir et la météo ne promettait qu'une petite plage de beau temps. Il fallait absolument y arriver car une nouvelle période de pluie serait catastrophique... L'échelle était là, devant moi, je pris mon courage – et la petite rampe presque verticale à deux mains et me hissai à bord...

Hou là là, quel effet ! La plate-forme où je pouvais me tenir ne comptait que quelques centimètres et là-haut le courant d'air était terrible ! Il fallait crier pour s'entendre tant le moteur grondait. C'est vraiment impressionnant une moissonneuse-batteuse...

Dans sa cabine, le conducteur très concentré tenait son chemin. Devant nous, au sol, un grand rouleau s'avancé et coupait les tiges qui avaient l'air de se précipiter sous la faucheuse. Tout en haut, surgissant dans le réservoir au moyen d'une vis hélicoïdale, les grains coulaient comme un ruisseau.

Quelle émotion de les voir ! Ils étaient là, tous pareils à ceux que nous avions semés il y a tout juste 10 mois, jour pour jour. Dire qu'il a fallu tout ce temps pour que les grains confiés à la terre par plus de 600 personnes à l'occasion des 20 ans de L'Aubier se développent pendant tout l'automne, l'hiver et l'été pour nous faire don de 20 fois leur valeur de départ ! Dans l'image de cet instant, je pris en moi tous les semeurs et semeuses qui avaient accompli ce geste avec tant de conscience et de responsabilité derrière Dimitri.

Je me suis souvenue aussi que le 31 décembre 1999 à minuit, c'est sur ce champ que nous avons choisi d'entrer dans le nouveau millénaire...

Et tout ce processus, au fond si banal, m'apparut soudain comme miraculeux.

Et si c'était vraiment un miracle ?

Anita Grandjean

Ehrlich gesagt hatte ich etwas Angst auf dieses Schiff aufzusteigen, das beträchtlich schaukelte, vor allem in den Kurven... Zum Glück war das goldgelbe Meer rundherum nicht allzu bewegt. Am Horizont zogen schwarze Wolken auf... nach der Wettervorhersage hätte es bereits regnen können. Es galt jetzt zu handeln, eine neue Regenperiode hätte schlimme Folgen... Die Leiter war direkt vor mir, ich raffte meinen ganzen Mut zusammen und kletterte an Bord...

Was für ein Erlebnis ! Die Plattform, auf der ich mich befand, war nur einige Quadratmeter gross, und was für ein Wind da oben blies ! Man musste schreien, um sich im Motorenlärm verstehen zu können. Wirklich sehr eindrücklich so ein Mährescher...

Der Fahrer arbeitete konzentriert in der Kabine und hielt Kurs. Eine grosse, breite Trommel drehte sich unten vor uns durch die goldene Flut des Weizenfeldes und führte die Halme zum Mähwerk. Und ganz oben in der Maschine floss ein Strom von Körnern mittels einer Förderschnecke in den Korntank.

Bewegend, sie zu sehen... diese Körner, so gleich denjenigen, die wir auf den Tag genau vor 10 Monaten gesät hatten. Diese Weizenkörner, die am 2. Oktober von über 600 Personen zum 20-jährigen Jubiläum von L'Aubier gesät worden waren, hatten die Zeitspanne von 10 Monaten für ihre Entwicklung nötig. Nach dem ganzen Zyklus durch alle Jahreszeiten - Herbst, Winter, Frühling, Sommer - fliesst die 20-fache Menge des Saatgutes als Erntegut in unsere Hände zurück. Und in diesem Erntemoment rief ich in mir das Bild von den 600 Säerinnen und Säernach, die mit Bewusstsein und Verantwortung diesen Akt vollzogen hatten, allen voran Dimitri... Und ich erinnerte mich auch an den 31. Dezember, Mitternacht, wo wir auf dem verschneiten Feld das neue Jahrtausend begrüsst hatten...

Und dieser ganze Zyklus, so elementar er eigentlich ist, kam mir auf einmal wunderbar vor. Und, nach allem was wir erlebt haben – ist es nicht ein Wunder ?

Asita Récolte Ernte 2000

Rendement	
Ertrag	4100 kg/ha
Poids à l'hectolitre	
Hektolitergewicht	82,2 kg
Temps de chute	
Fallzahl	190
Capacité de germination	
Keimfähigkeit	98%

Les grains sont bien mûrs. Ils ont un peu souffert de l'humidité du mois de juillet à cause de leur semis précoce du 2 octobre 1999. L'amidon est tendre, la farine prend beaucoup d'eau. Du point de vue du goût, elle donne un très bon pain.

Die Körner sind sehr gut ausge-reift. Sie haben etwas unter der Juli-Feuchtigkeit gelitten – bedingt durch die frühe Saat am 2. Oktober 1999. Der Kleber ist weich, das Mehl nimmt viel Wasser auf. Geschmacklich ergibt es ein sehr gutes Brot.

SOMMAIRE

EDITO	1
CE QUI FAIT L'AUBIER	2
QUOI DE NEUF ?	2-3
ILS PRODUISENT POUR NOUS	3
FÊTE DE L'AUBIER	4

FÊTE DE
L'AUBIER
SAMEDI 16
SEPTEMBRE
2000

VOIR EN DERNIÈRE PAGE...

Ce qui fait L'Aubier

Was L'Aubier ausmacht

Qu'est-ce que la qualité ?

Tout le monde parle de qualité... mais qu'est-ce que ça veut dire ? En fait plus personne ne le sait vraiment. Dans un monde où on ne croit qu'en ce qui se pèse, se mesure et se compte, tout ce qui se hume, se déguste ou réjouit ne fait pas le poids c'est le cas de le dire... Ce sont pourtant des mots qui expriment la qualité d'une chose. Si on parle d'un produit avec pour seuls critères qu'il fait du bien, qu'il a une belle couleur, qu'il sent bon ou qu'il a du goût, on est pris, à moins d'être vigneron, soit pour un poète soit pour un rêveur... La vraie analyse, la seule en laquelle on ose croire, c'est l'analyse qui renseigne sur la quantité de, le poids de, la grandeur de, la teneur en... Ce que nous disent nos sens n'est plus reconnu comme quelque chose d'aussi fiable.

La qualité: un chemin.



Pour nous, la qualité c'est un cheminement qui a pour but de mettre en valeur l'être humain, son bien-être, son potentiel de développement. Sur ce chemin il faut oser, risquer, se laisser le droit de juger un produit ou un service au moyen de ses sentiments.

Ainsi au fil des années est née une « qualité L'Aubier ». On nous demande aujourd'hui si nous avons ailleurs dans le monde des hôtels – restaurants de cette même « qualité ». Quand on questionne, il y a derrière ce mot des notions d'atmosphère, d'ambiance, de bien-être, de confiance, d'envies de revenir, de parler, de faire partie de... Ce sont des notions subtiles, presque impossible à décrire. Ici rien ne se mesure ou ne se pèse. En fait, on ressent vraiment une qualité quand on a, au plus profond de nous, quelque chose qui dit : ici je suis arrivé à ce que je cherchais. C'est rare et ça fait un bien fou. Cela peut être pendant un repas, en traversant un paysage, en entrant dans un lieu. Le résultat est si fort qu'on peut passer ensuite des années à vouloir retrouver ce sentiment.

C'est un de ces instants de qualité, que des centaines de personnes ont pu toucher du doigt le 2 octobre 1999 en semant du blé avec nous. Beaucoup en reparlent encore avec émotion. Cette qualité est apportée par toute la démarche de l'agriculture bio-dynamique reconnaissable à son label « Demeter ». A L'Aubier c'est un premier repère.

Mais le fait qu'une ferme existe chez nous est dû à une deuxième qualité, celle apportée par un comportement de partenariat dans le domaine économique. Cette qualité aussi aura bientôt son repère à L'Aubier, le label « ae ».

L'Aubier: une marque entre deux labels !

Ainsi entre les labels  et  la marque **L'AUBIER** appliquée aux produits et services, ici et ailleurs, prendra une saveur et une couleur encore plus particulière...

Anita Grandjean

Was ist Qualität ?

Qualität ist in aller Munde... aber was ist Qualität ? Eigentlich weiss es niemand so recht. In einer Welt, in der man an das glaubt, was man messen, zählen und wiegen kann, ist alles, was man riecht, schmeckt, was einen erfreut, nur zweitrangig. Dabei sind das doch Worte, die die Qualität ausdrücken. Charakterisiert man ein Produkt ausschliesslich, indem man sagt, dass es einem gut tut, dass es eine schöne Farbe hat, dass es angenehm mundet, wird man – ausser man ist Winzer – als Poet oder Träumer abgetan. Als die wahre Analyse gilt doch die quantitative, die uns über Gewicht, Grösse und Gehalt informiert. Die Wahrnehmungen unserer Sinne gelten als viel weniger objektiv und sicher.

Die Qualität: ein Weg.

Für uns in L'Aubier bedeutet Qualität ein Weg mit dem Ziel, den Menschen, sein Wohlbefinden, sein Entwicklungspotential zu fördern. Zu diesem Weg gehört auch der Mut, das Risiko und das Recht, die Produkte und Dienstleistungen nach unseren persönlichen Eindrücken zu beurteilen.

Auf diese Weise ist über die Jahre die « Qualität L'Aubier » entstanden. Man fragt uns heute ob wir an anderen Orten auch Hotels und Restaurants mit dieser Qualität hätten. Wenn man zurückfragt, was mit dieser L'Aubier Qualität gemeint sei, heisst es : Die Atmosphäre, die Ambiance, das Wohlfühlen, etwas Vertrautes, die Lust wiederzukommen, ... Es sind mehr Andeutungen als klare Aussagen – das Wesentliche ist schwierig zu beschreiben. Es gibt nichts zu messen, zu zählen, zu wägen. Und das ist doch der Punkt ; ein Erlebnis von Qualität hat man doch, wenn zutiefst in einem etwas sagt : Hier habe ich gefunden, was ich gesucht habe. Dieses Erlebnis ist selten, und es ist zutiefst befriedigend – sei es bei einer Mahlzeit, beim Durchstreifen einer Landschaft oder wenn man ein besonderes Haus betritt. Das Erlebnis kann so stark sein, dass man manchmal über Jahre versucht es wieder zu finden.

Einer dieser hervorragenden Momente echter Qualität, den hunderte von Menschen « handgreiflich » erleben konnten, war am 2. Oktober 1999 bei der gemeinsamen Saat in L'Aubier. Viele erzählen noch heute tief beeindruckt von dieser « Sternstunde ». Diese Qualität hat ihre Quelle auch im Impuls der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die man durch das « Demeter »-Label an den Produkten erkennen kann. Für L'Aubier ist das eine erste Orientierung.

Aber dass ein Hof bei uns existieren kann, ist durch eine zweite Qualität bedingt : diejenige der partnerschaftlichen Zusammenarbeit auf wirtschaftlichem Feld. Auch dafür steht ein Label : « ae ».

L'Aubier: Eine Marke zwischen zwei Labels !

Zwischen den Labels  und  wird sich die Marke **L'AUBIER**, angewandt und ausgedrückt in Produkten und Dienstleistungen, hier und auch anderswo immer mehr profilieren.



Les 10 nouvelles chambres: la ruée !

Depuis qu'elles sont là, elles ne désespèrent pas. A un point qu'il est même très difficile de les terminer complètement... Il manque ici de la couleur sur la table de nuit, là une petite vitre au-dessus d'une porte intérieure, il y a ici une serrure qui coince et là une fenêtre... Bref tous les petits réglages d'un démarrage sur les chapeaux de roues.

L'intérieur a presque un style monacal, même si tout le devant de la chambre n'est qu'une grande baie vitrée ouverte sur le monde. Quand on entre, on « reçoit » la nature. Tout le fond de la chambre est occupé par les montagnes, parfois les Alpes, puis le lac et plus on s'approche, les forêts et enfin le petit pré avec l'étang.

On a le sentiment de retrouver son calme intérieur. Tout le décor se met à disposition pour qu'on se mette volontiers à la grande table pour écrire tout ce qui se passe dans notre âme, envoyer des nouvelles aux amis, peaufiner un projet, taper un rapport, faire le point dans le confortable fauteuil ou parler des heures avec une autre personne.

Bref, un endroit à ne pas oublier quand on a besoin d'un peu de solitude ou de calme...

Ansturm auf die 10 neuen Zimmer !

Seit die Zimmer da sind, sind sie immer belegt. Und dies in einem Masse, dass es sogar schwierig ist, die letzten Details zu vervollständigen. Hier fehlt noch die Farbe für das Nachttischchen, dort die Glasscheibe über der Badezimmertür, da klemmt ein Türschloss, dort ein Fenster... Kurz, alle Feinabstimmungen, die nach einem Blitzstart nötig sind.

Die Zimmer haben etwas von einer Mönchszelle, aber die ganze Südfront ist ein grosses Fenster. Beim Eintritt in das Zimmer taucht man gleichzeitig in die Natur ein. In der Tiefe des Zimmers leuchten die Berge, davor liegt der See, beim Nähertreten erscheint der Wald und schliesslich unsere Blumenwiese mit dem Weiher.

Es wird leicht, die innere Ruhe zu finden. Von der Stimmung im Zimmer unterstützt, setzt man sich gerne an den grossen Tisch um seine Erlebnisse niederzuschreiben, Grüsse an Freunde zu versenden, ein Projekt zu entwerfen, ein Protokoll zu tippen oder mit jemandem ein langes Gespräch zu führen.

Kurz, ein Ort an den man sich erinnern sollte, wenn man ein bisschen Einsamkeit und Ruhe nötig hat...



Excusez-moi, la réception c'est où ?

Vous êtes peut-être parmi ces clients qui en entrant à L'Aubier ont dû chercher la réception. C'est maintenant chose réglée : vous la découvrirez, bien visible, en entrant par la porte principale. Nous avons profité de la période où les séminaires sont moins nombreux pour la déplacer et la rendre plus fonctionnelle.

– La réception c'est où ? Mais... droit devant vous !

Wo ist die Rezeption, bitte ?!

Vielleicht gehören auch Sie zu denjenigen Menschen, die in L'Aubier die Rezeption suchen mussten – denn sie war vom Eingang her nicht direkt sichtbar. Dieses Problem ist jetzt gelöst: Direkt im Sichtfeld nach dem Eintritt, kann sie niemand mehr verfehlen. Da in den Sommerwochen weniger Seminare stattfinden, haben wir diese Zeit genutzt um die Rezeption zu zügeln und neu zu gestalten.

– Entschuldigung, wo ist die Rezeption, bitte?! Aber bitte – genau vor Ihrer Nase !

Séminaires à L'Aubier

Dès novembre 2000, combinez détente, fun et culture – offrez-vous un séjour avec...

Sprach-workshop

Wie wirken Text und Sprecher aufeinander.

Gedichte, Balladen oder Geschichten werden in Einzel- und Gruppenstunden bearbeitet.

Je nach Kurs, 2 bis 4 Tage, Vollpension und Übernachtung in L'Aubier.

Kurs auf deutsch.

Art de la parole
Eurythmie
Gymnastique
Bothmer

Découvrez en une fois ces 3 disciplines dont vous entendez parler depuis longtemps.

Durée : selon le cours 2 à 4 jours en pension complète à L'Aubier.

Cours en français.

 Economie associative

Les couleurs de l'argent

Concurrence ou partenariat ? A la découverte d'une économie pour demain.

Du jeudi soir 23 au dimanche 26 novembre.

Programme et détails sous : www.associative-economics.com
Séminaire en français.

Renseignements et prospectus à la réception:
Tél. 032 732 22 11

QU
DI

Bon
pour
découvrir n
10 nouvelle
chambres!

(valable jusqu'en mars 2001)
faire valoir lors de votre p

1 « Deux personnes pour le prix d'une »
Chaque nuit une des nouvelles chambres est offerte à deux personnes pour le prix d'une. Une chambre par nuit... C'est au premier qui l'aura ! Vous payez 118.- au lieu de 155.-. Nous vous offrons 37.-

2 « Quatre jours pour trois »
Si une fois on veut partir seul(e), changer d'air, reprendre son souffle, il se peut que 3 jours soient trop courts et 4 jours trop chers. Notre offre : vous restez quatre jours, mais vous n'en payez que trois. Vous payez 354.- au lieu de 472.-. Nous vous offrons 118.-

3 « Le dernier gratuit »
Pour un séminaire avec votre entreprise, votre association, votre comité, votre club... vous venez à L'Aubier où la chambre de la dernière personne vous est offerte. (A partir de 4 chambres). Nous vous offrons pour une nuit 110.-, pour deux nuits 220.-, pour trois nuits 330.- etc.

VOUS VOUS ENNEUF ?

L'Aubier s'engage à Bois Genoud



Bois Genoud est un site merveilleux à quelques minutes du centre de Lausanne. C'est dans ce parc exceptionnel avec vue sur le lac et les Alpes que s'est installée l'école Rudolf Steiner de Lausanne il y a plusieurs années. Sur ce site se trouvent aussi une ferme en bio-dynamie et un restaurant. Le tout appartenait jusqu'ici à la Fondation Rudolf Steiner de Lausanne mais des difficultés financières ont exigé que ce site soit morcelé et que chaque partie rachète sa part.

Une aventure financière pour les fermiers, Mona et Cornelius Schwarz, et le restaurateur, Serge Maret. Pour la tenter, ils se sont approchés de L'Aubier. Une nouvelle société a été créée - Domaine de Bois Genoud SA - dans laquelle ils font partie du conseil d'administration avec Anita Grandjean et Marc Desales de L'Aubier. Un premier appel de souscription d'actions - encore ouvert au public ! - a rencontré un franc succès et montré que l'impulsion qui vit sur ce site est largement reconnue par les gens de cette région.

Allez donc voir, c'est un joli but de promenade pour une journée ensoleillée.

Domaine de Bois Genoud SA
1023 Crissier
Tél. 021 648 07 07

Bois Genoud ist ein wunderschönes Anwesen mit einem grossen Park, mit See- und Alpensicht, am Stadtrand von Lausanne. Hier hat sich vor mehreren Jahren die Rudolf Steiner Schule eingerichtet. In Bois Genoud gibt es auch einen biologisch-dynamischen Bauernhof und ein Restaurant. Bis jetzt gehörte das ganze Anwesen der Rudolf Steiner Stiftung Lausanne, aber finanzielle Schwierigkeiten forderten eine Aufteilung, denn jede Aktivität sollte ihren Teil der Liegenschaft erwerben.

Dies bedeutete ein grosses finanzielles Abenteuer für die Bauern Mona und Cornelius Schwarz und den Restaurateur Serge Maret und so fragten sie in L'Aubier um Rat an. Es wurde eine Gesellschaft - die Domaine de Bois Genoud SA - gegründet, in der sie zusammen mit Marc Desales und Anita Grandjean von L'Aubier den Verwaltungsrat bilden. Ein erster Zeichnungsauftrag für Aktien war ein durchschlagender Erfolg. Dies zeigt, dass die Initiativen in Bois Genoud bei der Bevölkerung der Region einen grossen Rückhalt geniessen.

Besuchen sie Bois Genoud !
Für einen sonnigen Tag ist es ein herrliches Ausflugsziel.

Ils produisent pour nous... Sie produzieren für uns...



Guido et Pascale Cornuz
Le Chat Noir
1787 Mur
Tél. 026 673 23 65

Un vendredi matin à L'Aubier. Il est passé 10 heures. Un grand stand est installé devant la porte du magasin. Deux choses attirent immédiatement : un grand sourire et une exquise odeur de basilic frais... Si le premier appartient à Guido, le second fait partie de son oeuvre.

Comme d'ailleurs une magnifique palette de cageots pleins d'un grand choix de légumes de toutes les couleurs : salades, tomates, poivrons, aubergines, carottes, ainsi que fruits de saison, herbes aromatiques et vin biologique.

Guido est le porte drapeau du Chat Noir, une entreprise familiale qu'il dirige avec sa femme Pascale, dans le village de Mur sur le Mont Vully. C'est là qu'ils ont repris en 1996 la ferme familiale de Pascale et développé d'après la méthode biologique un secteur de maraîchage. Des champs de blé, de seigle, de maïs et de pois complètent le tableau. Sans oublier bien sûr les 80 ares de vigne qui poussent dans un paysage idyllique sur le coteau surplombant le lac de Morat.

Pour s'occuper de tout cela ? Pascale, Guido, un employé, les parents de Pascale, parfois des auxiliaires et deux apprenties employées de maison.

C'est un plaisir de se rendre au Chat Noir à Mur. Dans le village, le logo du chat nous conduit jusqu'à la ferme ou un petit magasin a été organisé dans une partie de grange. On trouve là des légumes et des fruits ainsi que du pain maison, des sirops et évidemment les jolies bouteilles de vin aux étiquettes éclatantes de gaieté.

Les achats terminés, un jus ou un café vous seront offerts sous un parasol par beau temps ou dans la grande et sympathique cuisine en cas de pluie.

Es ist Freitagmorgen, 10 Uhr, in L'Aubier. Vor dem Laden ist ein grosser Marktstand aufgebaut. Zwei Dinge ziehen einen unmittelbar an : Ein offenes Lachen und der feine Geruch von frischem Basilikum... Das Lachen gehört Guido, und das Basilikum ist sein Werk. Ebenso wie die ganze Palette von Kisten mit den verschiedensten Gemüsen in allen Farben : Salate, Tomaten, Peperoni, Auberginen, Karotten sowie Früchte, Kräuter und eigener Wein.

Guido verkauft für die Chat Noir. Ein Familienunternehmen, das er zusammen mit seiner Frau Pascale führt, in dem Dörfchen Mur an den sanften Hängen des Mont Vully über dem Murtensee. Sie haben den Betrieb 1996 von Pascales Eltern übernommen, den Hof auf biologische Bewirtschaftung umgestellt und den Betriebszweig Gemüsebau entwickelt. Ferner werden feldmässig Weizen, Roggen, Mais und Erbsen angebaut. Dazu kommen dann noch die 80 a Reben an den Sonnenhängen über dem Murtensee, von denen der Wein kommt. Und wer ist da, um dieses grosse Arbeitspensum zu bewältigen ? Pascale, Guido, ein Angestellter, die Eltern von Pascale, Geleitetshelfer, und zwei Lehrtöchter im Haushalt.

Ein Besuch auf der « Chat Noir » ist ein schönes Erlebnis. Im Dorf führt einen das Chat Noir-Logo bis zum Hof, wo im alten Stall ein kleines Verkaufslokal eingerichtet wurde. Neben den Gemüsen und den Früchten findet man auch hausgemachtes Brot, verschiedene Sirups, und die Weinflaschen mit den farbig-frischen Etiketten.

Nach dem Einkauf kann man bei einem Kaffee oder einem Saft noch auf dem Hof verweilen; bei schönem Wetter unter dem Sonnenschirm oder in der grossen, heimeligen Küche, wenn es regnet.



A Mur, le marché est ouvert deux fois par semaine:
- le mercredi de 17h00 à 19h00
- le samedi de 8h00 à 12h30

A L'Aubier le stand est tenu:
- les vendredis de 10h00 à 12h00

16 SEPTEMBRE 2000 16. SEPTEMBER 2000

Exceptionnel ! Avant -
Avant-Première suisse !
Unglaublich ! Schweizer
Vor-Vorpremiere!

Un film en cadeau pour notre
journée de fête !

Ein Film als Geschenk für
unseren Festtag !



Pour notre jour de fête, le cinéaste Jürg Neuenschwander a gentiment mis son film à notre disposition juste après son succès au Festival de Locarno. C'est une immense chance que nous puissions diffuser ce long métrage au sein d'un des troupesaux dont il est question - puisque quelques séquences ont été tournées à L'Aubier.

Ceux qui l'ont déjà vu sont unanimes: c'est un grand moment de détente et de bonne humeur qui nous est offert là !

Freundlicherweise hat uns der Schweizer Filmemacher Jürg Neuenschwander (Kräuter und Kräfte) seinen neuen Film für unseren Festtag zu Verfügung gestellt. Es ist ein grosses Glück, dass wir diesen Film, nach seinem erfolgreichen Debut am Festival in Locarno, noch vor der offiziellen Vorpremiere, bei uns im Stall - wo einige Szenen gedreht worden sind - zeigen können.

Diejenigen, die ihn schon gesehen haben, sind sich einig: Dieser Film ist anregend, schön und unterhaltend.

FÊTE DE L'AUBIER

SAMEDI **16**
SEPTEMBRE
2000
DE 10H00
À 17H00

AUX ALENTOURS
DE L'AUBERGE ET
DE LA FERME

« VPP rencontres sur la voie lactée »

Un film de Jürg Neuenschwander

« Q Begegnungen auf der Milchstrasse »



« VPP » montre la rencontre entre les éleveurs du bétail et marchands de lait maliens, burkinabés et suisses. Le contact s'établit... Vaches et lait, marché et progrès - une certaine vision des choses se trouve quelque peu bousculée. De retour dans leur pays, les Africains racontent leur expériences helvétiques. Inattendu et unique !

Ambiance d'été sur un alpage suisse: une brume terne enveloppe des sommets enneigés, un ciel bleu, des prairies grasses et des vaches bien portantes. Un homme est assis sur une crête et, silencieusement, il essaie d'apprivoiser une vache. L'image serait kitsch s'il ne s'agissait pas d'un Peuhl qui a enveloppé sa tête dans son turban pour se protéger du froid.

In « Q » begegnen sich Viehzüchter und Milchhändler aus Mali, Burkina Faso und der Schweiz. Sie finden einen Draht zueinander - gängige Vorstellungen von Kuh und Milch, von Markt und Fortschritt geraten in Bewegung. Zurück in ihrer Heimat berichten die Afrikaner von den Erfahrungen im Alpenland: Überraschend und eigensinnig !

Sommerstimmung auf einer Schweizer Alp: in matten Dunst gehüllte Schneegipfel, blauer Himmel, satte Wiesen, fette Kühe, Kuhglocken klingen. Ein Mann hockt auf einer Krete und versucht stumm eine Kuh anzulocken. Das Bild wäre kitschig, handelte es sich nicht um einen Peul aus Burkina Faso, der zum Schutz vor der Kälte seinen Turban um den Kopf gewickelt hat.

94 min. - 35 mm - couleur
Sous-titré français-allemand
Sortie en salles - automne 2000
Französisch-Deutsch Untertitel
Im Kino ab Herbst 2000

« - Amadou, vois-tu ces vilaines vaches ?
- Oui, j'ai bien vu.
- Elles n'ont pas de cornes !
- Mais oui !
- Elles n'ont pas de bosse !
- C'est vrai ! »

« - Amadou, siehst du die hässlichen Kühe ?
- Ja, ich hab's gesehen.
- Sie haben keine Hörner !
- Ja !
- Sie haben keine Buckel !
- Tatsächlich ! »

Programme

- petit déjeuner dans la cour de la ferme
- marchés de légumes et produits laitiers
- cuisson de pain sur des feux de bois avec le blé « Asita » du 2 octobre.

Et à 14h00 :

- Projection dans l'étable du film de Jürg Neuenschwander « VPP rencontres sur la voie lactée »...