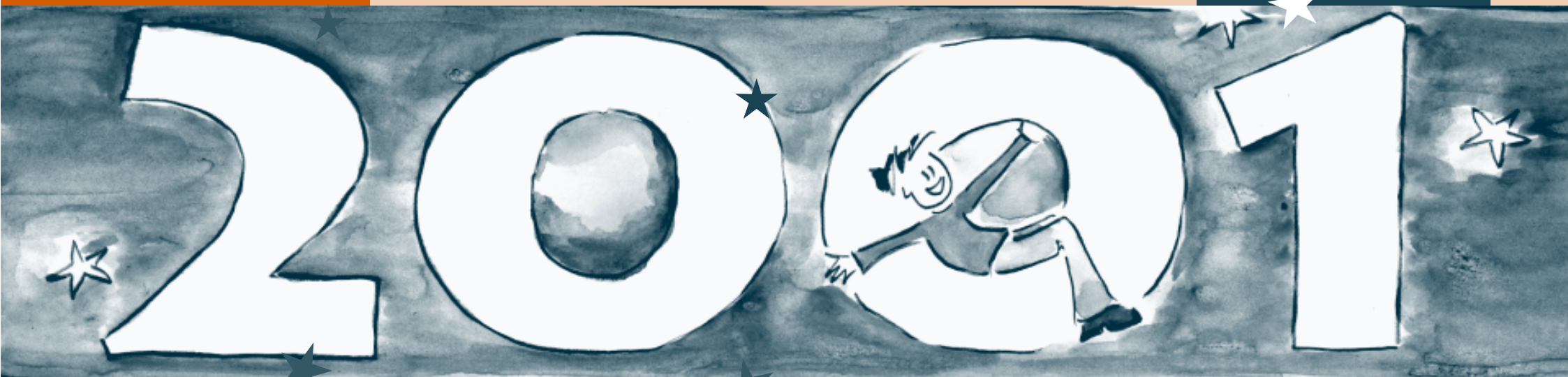


# L'AUBIER NOUVELLES

NOUVELLES 39  
DÉCEMBRE 2000

L'AUBIER  
CH-2205 MONTÉZILLON  
WWW.AUBIER.CH  
E-MAIL: CONTACT@AUBIER.CH  
FAX: +41 (0)32 732 22 00  
TÉL.: +41 (0)32 732 22 11



## Edito

... Un bulletin de versement s'est glissé dans ce numéro de fin d'année. Un montant de fr. 15.- couvre les frais d'impression et de port. Utilisez-le si vous souhaitez soutenir ce moyen d'information.

Nous restons bien entendu ouverts à toutes les suggestions concernant ces Nouvelles et les adresses volontiers à toute personne dont vous pourriez nous indiquer l'adresse. Si par contre vous ne souhaitez plus les recevoir, merci de nous le faire savoir.

... Der Ausgabe zum Jahresende haben wir einen Einzahlungsschein beigelegt. Wenn Sie diese Art von Information unterstützen wollen – eine Überweisung von Fr. 15.- deckt die Druck- und Versandkosten.

Selbstverständlich sind wir für alle Vorschläge betreffend diese Nouvelles offen und senden gerne eine Ausgabe an jene Personen deren Adresse Sie uns bekannt geben. Falls Sie selbst keine Zusendung mehr wünschen, geben Sie uns bitte Bescheid.



## SOMMAIRE

EDITO	1
LA BOURSE ÉCO, ET QUOI ?	2
ZOOM SUR LA LAITERIE	3
ILS PRODUISENT POUR NOUS : LA BOUCHERIE SCHWARZ	4

### Constellations

L'année 2000 tire à sa fin et l'année 2001 va commencer. Avec elle, nous entrerons de plain pied dans le troisième millénaire. De ce vingtième siècle finissant toutes les attentes ont culminé dans l'année 2000. Et maintenant cet événement a vécu. Que s'est-il passé ? Qui a-t-il eu d'extraordinaire ?

Sur la scène des grands événements mondiaux les choses ont pris leur départ habituel – rien de spectaculaire, pas de nouvelle composante. Le destin des hommes n'est plus régi par le tonnerre et la foudre du ciel. Nous sommes les propres créateurs de notre destin. Ou bien nous nous bougeons nous-mêmes avec courage, raison et endurance ou bien rien ne bougera. En bref, les choses décisives se passent là où quelqu'un veut et fait. Ainsi il s'est certainement passé beaucoup de choses nouvelles et décisives cette année, mais elles ont trouvé leur source dans des impulsions individuelles. Et c'est seulement dans le cours des décennies, des siècles et du prochain millénaire que la semence lèvera.

Afin d'illustrer cela, nous aimerions raconter encore une fois la « petite » histoire de l'Asita dans la « petite » initiative L'Aubier : Ce blé sélectionné spécialement pour l'agriculture bio-dynamique, semé dans le siècle passé, le 2 octobre 1999, a été récolté dans le siècle nouveau, le 2 août 2000. Une petite partie de la récolte a été transformée en farine – elle est en vente dans notre magasin. Le reste a été semé à nouveau. C'est une plus grande partie que la première fois qui a pu être re-semée et il en sera ainsi d'années en années. Ainsi d'un simple acte-germe déposé comme une trace vivante pour le futur, peuvent s'en suivre des milliers de récoltes.

Mais l'histoire va plus loin : lors de la récolte le 2 août 2000, nous avons laissé sur le bord du champ une ligne d'épis debout. A la faucille, nous avons coupé ces épis et les avons rassemblés en gerbes. Celles-ci s'exposaient fièrement dans la cour de notre ferme lors de la fête du 16 septembre. Et maintenant ce sont encore les mêmes épis qui nous ont permis de créer des étoiles de paille comme décoration pour les fêtes, au restaurant, au magasin et à l'hôtel. Constellations de fête. Et avec ces étoiles messagères d'avenir, nous aimerions à vous tous qui nous êtes liés – partenaires financiers, clients, fournisseurs, amis proches ou lointains – adresser nos plus chaleureux messages pour la nouvelle année.

### Sternzeichen

Das Jahr 2000 geht zu Ende, das Jahr 2001 beginnt. Damit treten wir vollends ins 3. Jahrtausend ein. Im ausgehenden 20. Jahrhundert kulminierten alle Visionen im Jahr 2000. Jetzt haben wir dieses Jahr gelebt. Was ist passiert ? Was war ausserordentlich ?

Auf der Bühne der grossen Weltereignisse hat alles seinen gewohnten Gang genommen – nichts Spektakuläres, kein neuer Einschlag. Das Menschheits-schicksal wird nicht mehr mit Donner und Blitz vom Himmel regiert. Wir sind selbst die Gestalter unseres Schicksals – entweder wir selbst bewegen etwas mit Mut, Einsicht und Ausdauer oder es bewegt sich nichts. Im Kleinen, da wo Einzelne etwas wollen und tun, geschieht das Entscheidende. Und so ist ganz sicher viel Neues und Entscheidendes passiert in diesem Jahr, aber an vielen individuellen Punkten nimmt es seinen Anfang – und erst im Laufe von Jahrzehnten, Jahrhunderten ja im Laufe des nächsten Jahrtausends wird die Saat aufgehen.

Um dies zu illustrieren möchten wir nochmals die „kleine“ ASITA-Geschichte im „kleinen“ L'Aubier erzählen : Dieser extra für die biologisch-dynamische Landwirtschaft gezüchtete Weizen, den wir am 2. Oktober 1999 – im alten Jahrtausend – gesät haben, ist am 2. August 2000 – im neuen Jahrtausend – geerntet worden. Einen kleinen Teil der Ernte haben wir zu Mehl gemahlen – es steht in unserem Laden zum Verkauf. Der grosse Rest ist schon wieder gesät. Ein Vielfaches der ursprünglichen Fläche konnte gesät werden, und so wird es weitergehen, Jahr für Jahr. Eine lebendige Spur, die in die Zukunft weist. Aus einer keimhaften Tat kann tausendfache Ernte folgen.

Aber die Geschichte geht noch weiter : Bei der Ernte am 2. August 2000 haben wir einen Streifen Weizen stehen gelassen. Mit der Sichel haben wir diese Pflanzen geschnitten und zu Garben gebunden. Diese zierten beim Fest am 16. September den Hof. Jetzt haben wir aus diesen Weizenpflanzen Stroh- und Getreidesterne geformt, als Schmuck in der Auberge – festliche Sternzeichen. Und mit diesen Sternen als leuchtende Boten in die Zukunft, möchten wir allen mit uns verbundenen Menschen – finanziellen Partnern, Kunden, Lieferanten, Freunden – einen herzlichen Gruss für das neue Jahr übersenden.

Ueli Hurter

## Assemblée générale générale 2001

des actionnaires  
de L'Aubier SA

le samedi 24 mars  
2001 à 10h30

dans la grande salle de l'auberge.

Les actionnaires seront convoqué(e)s personnellement par un courrier séparé contenant toutes les informations utiles.

Ces « Nouvelles No 39 » tiennent lieu d'invitation pour les détenteurs de bons de participation, qui peuvent obtenir l'ordre du jour et le rapport sur simple demande téléphonique dès fin février.

im grossen Saal der Auberge  
(auf französisch)

Die Aktionärinnen und Aktionäre werden durch einen separaten Brief mit allen notwendigen Unterlagen eingeladen.

Diese „Nouvelles Nr. 39“ sind Organ für die offizielle Einladung zur Generalversammlung für die Inhaberinnen und Inhaber der Partizipationsscheine. Die Traktandenliste und der Jahresbericht können per Telefon ab Ende Februar bestellt werden.

NOTEZ NOTRE  
NOUVEAU  
NUMÉRO DE  
TÉLÉPHONE :

032 732 22 11



# Ce qui fait L'Aubier

## Was L'Aubier ausmacht

### La bourse éco, et quoi ?

La popularisation des fonds de placement par les médias a rendu la bourse accessible à tout un chacun. Pourquoi conserver un compte d'épargne, si la bourse promet deux, trois, dix fois plus avec à peine plus de risque et sans effort ? Cette question est même venue chatouiller les verts et les soucieux d'éthique, puisqu'il y a juste un mois, le WWF suisse et la Déclaration de Berne ont édité un guide à ce propos. Son objectif de fournir une information sur les fonds de placement éthico-écologiques est a priori louable. Selon son éditorial, il permettrait même de « tâter » de la bourse la conscience tranquille. Vraiment ?

### Une question d'économie, pas seulement d'éthique ou d'environnement.

Il faut plutôt se demander si le simple fait d'investir en bourse est défendable du point de vue d'une économie durable. La réponse est : non !

Tout d'abord, parce que 15% seulement de l'économie suisse est en main d'entreprises cotées en bourse. C'est dire que si la bourse attire de plus en plus de capitaux, cela se fait forcément au détriment des petites et moyennes entreprises, celles qui produisent l'essentiel des valeurs de notre économie. Or ce qui leur manque le plus, c'est justement le capital nécessaire à financer les équipements et autres moyens de production.

D'autre part, à long terme, même les entreprises cotées à la bourse n'y gagnent rien. Car leur valeur dépend dès lors du marché de leurs propres actions – du jeu de l'offre et de la demande. Tous, organes directeurs, collaborateurs, fournisseurs etc. y sont sous la contrainte d'une performance croissante. Un signe de faiblesse, et la valeur des actions baisse avec le risque que l'entreprise soit rachetée par une autre ou doive fusionner. Quel que soit le scénario, il se manifeste au détriment du cadre économique et social en général.

Enfin, la bourse n'échange pas que des actions, mais elle touche aussi

en particulier aux devises des différents pays. Or le jour où le cours s'effondre ici ou là, c'est un pays entier qui plonge dans la ruine et la désolation, les capitaux en jeu ayant vite fait de s'échapper vers d'autres horizons.

C'est donc la bourse elle-même qui est un problème. De tout, elle fait un marché, abstrait et anonyme. La rendre verte ou éthique n'y changera pas grand chose. Il faut la réinventer pour que les valeurs qui s'y échangent soient le reflet de la réalité concrète et des situations de vie.

### Valoriser la proximité, pour humaniser l'économie mondiale.

Les actions elles-mêmes ne sont pas en cause, bien au contraire. Vouloir se distancer de la forme de la société par actions (SA) serait un geste irréfléchi qui jetterait le bébé avec l'eau du bain. Car la SA reste la forme juridique la mieux adaptée pour lier investisseurs et entrepreneurs et mettre à la disposition d'une activité le capital dont elle a besoin. Vue ainsi, l'action devient le point de rencontre où s'éveille la responsabilité des uns et des autres envers le but de l'entreprise.

C'est ce chemin que nous avons suivi avec L'Aubier SA depuis plus de 20 ans. Offrant à chacun la possibilité de devenir un partenaire direct, L'Aubier compte autour de lui plus de 800 personnes qui contribuent, d'une manière ou d'une autre au capital de 10,5 millions de francs dont la ferme, la laiterie, le magasin, le restaurant, l'hôtel ou les immeubles ont besoin. Ce capital est pour une part rémunéré en espèces (prêts et obligations), pour une autre part en nature (actions et bons de participation). Depuis, plusieurs entreprises ont suivi un modèle analogue en Suisse.

Et c'est là qu'une bourse transparente, ouverte et solidaire peut prendre le relais. C'est ce pas que nous voulons oser avec L'Aubier partenaires SA.

Marc Desaulles

### Die Börse und was ?

Die Popularisierung der Investmentfonds durch die Medien hat die Börse für jede und jeden zugänglich gemacht. Wieso auf seinem Sparheft sitzenbleiben, wenn die Börse ohne grössere Risiken das Zweifache, Dreifache, gar Zehnfache verspricht ? Dieser Verlockung sind jetzt auch die Grünen und die sozialkritischen Organisationen erlegen : Vor einem Monat haben sich der WWF Schweiz und die Erklärung von Bern dieser Frage gewidmet. Der Vorsatz, einen Führer für ethisch-ökologisches Investment herauszugeben, ist auf den ersten Blick lobenswert. Laut Editorial, kann man mit ruhigem Gewissen an der Börse mitspielen. Wirklich ?

### Eine Frage der Wirtschaft, nicht nur der Ethik oder des Umweltschutzes.

Die Grundfrage ist, ob überhaupt ein Börsenengagement gut für eine gesunde, langfristige Wirtschaftsentwicklung ist. Die Antwort: Nein !

Erstens, weil nur 15% der schweizerischen Wirtschaftsleistung von börsenkotierten Unternehmen erbracht wird. D.h. dass wenn die Börse immer mehr Kapital an sich zieht, dieses bei den kleinen und mittleren Unternehmen fehlt, die jedoch die grösste wirtschaftliche Leistung erbringen.

Zweitens, weil auch die börsenkotierten Unternehmen langfristig nichts gewinnen. Denn der Wert solcher Unternehmen ist unmittelbar vom Aktienkurs abhängig – vom Spiel von Angebot und Nachfrage. Alle, Direktoren, Mitarbeiter, Lieferanten usw. sind unter dem Dauerdruck, wachsende Gewinne ausweisen zu müssen. Ein Zeichen der Schwäche und schon fällt der Aktienkurs ! Was dann folgt, ist der Verkauf oder die Fusion dieses Unternehmens. Egal wie sich die Geschichte im Detail abspielt, immer geht sie auf Kosten der wirtschaftlichen und sozialen Umgebung.

Drittens ist die Börse nicht nur ein Handelsplatz für Aktien, sondern auch für die Devisen der verschiedenen Länder. Bricht ein Devisenkurs ein, wird ein ganzes Land in den wirtschaftlichen Ruin getrie-

ben, nicht zuletzt auch durch die Flucht der Investitionsgelder, die ohne Solidarität mit wachsender Geschwindigkeit die nächste Anlagemöglichkeit mit hoher Rendite suchen.

Es ist also die Börse selbst, die das Problem darstellt. Durch sie wird alles zu einem abstrakten und anonymen Markt. Ob dieser noch ein bisschen grün oder ethisch ist, ändert nicht mehr viel an der Sache. Man muss den Austausch der wirtschaftlichen Werte völlig neu greifen, damit er ein wirklicher Ausdruck der realen Lebenssituationen werden kann.

### Das Nahe stützen, um die Weltwirtschaft menschlich zu machen

Die Aktien selbst sind nicht in Frage zu stellen, ganz im Gegenteil. Sich von der Aktiengesellschaft distanzieren zu wollen, wäre ein unreflektierter Schritt, hiesse, das Kind mit dem Bade auszuschütten. Denn die Aktiengesellschaft als juristische Form ist gut geeignet Unternehmer und Investoren zusammenzubringen, damit einem Unternehmen das erforderliche Kapital zur Verfügung steht. Von diesem Gesichtspunkt aus wird die Aktie der Begegnungsort, wo die gegenseitige Verantwortung im Hinblick auf das Unternehmensziel erwachen kann.

Diesen Weg beschreiten wir mit L'Aubier SA seit gut 20 Jahren. Durch die Möglichkeit für jede und jeden direkter Partner zu werden, sind bis heute über 800 Personen mit verschiedenen Finanzierungsformen am Kapital von 10,5 Mio beteiligt, welches für die Tätigkeiten auf dem Hof, in der Käserei, im Laden, im Restaurant und im Hotel, sowie für die Gebäude benötigt wird. Ein Teil dieses Kapitals wird in Geld abgegolten (Obligationen und Leihkonten), ein anderer Teil in Form von Vergünstigungen auf die Unternehmensleistungen (Aktien und Partizipationscheine). Inzwischen sind einige Unternehmen in der Schweiz nach diesem Modell organisiert.

Und so könnte eine transparente, offene und solidarische Börse ihre Aufgabe finden. Mit L'Aubier partners SA wollen wir diesen Schritt wagen.

De la cuve...

...à la v  
toute une a  
de tra

... AUF DIE

Les quatre fromages de L'Aubier :  
Le brie,

le St-Jean,

...et le Raclette.



# ZOOM

## ...SUR LA LAITERIE



vente, année travail !



Pain, vin, fromage: un moment intense...

Un lait qui provient de vaches nées sur place, nourries des fourrages de nos prés. Un lait qui file du trayon directement dans la cuve de la laiterie. Voilà de quoi sont faits les fromages de L'Aubier : tommes, brie, raclette à pâte mi-dure et St-Jean à pâte dure. Histoire d'un produit authentique et vivant.

« ... Dire qu'il y a des gens qui ne mangent rien de fermenté ! »

Ces mots prononcés avec un sourire par Théophile, l'un de nos fromagers à l'accent chantant du Massif Central, accompagnaient la dégustation d'un des fromages de L'Aubier, avec un morceau de notre pain, arrosé d'un excellent vin rouge... Vin, pain, fromage, autant de produits fermentés qui racontent une histoire : celle du terroir et celle des hommes.

L'Aubier a commencé une fabrication de fromages il y a 5 ans avec la nécessité de devoir stocker le lait de l'été. D'abord un raclette mi-dur, suivi d'un brie, puis des petites tommes et enfin, le dernier-né et notre fierté : un fromage à pâte dure, en meule de 40 kilos, le St-Jean.

L'histoire que ces produits racontent est celle de notre lait. Et quand on raconte l'histoire d'un lait on parle des vaches, de l'étable, des prés, des champs, des saisons et des personnes - Pierre-Yves, Théophile, Daniel, Ueli. Notre lait est d'une qualité exceptionnelle justement parce que tout ce qui le compose provient du site. Les bêtes naissent à L'Aubier et elles ne sont nourries que de ce qui pousse

sur nos champs et non pas d'aliments qui sortent d'un sac ! Le lait est ainsi le résultat blanc et crémeux d'un processus qui participe d'un tout. Et au moment de la traite, il file directement du trayon de la vache dans la cuve à fromage !

Ici commence un nouveau chapitre de l'histoire. La grande cuve est pleine de lait et le fromager commence son travail de magicien... Il ajoute un peu de poudre blanche - culture est le terme exact - pour engager un processus de fermentation. Pour chaque sorte de fromage il faut une autre culture. Pierre-Yves a développé lui-même celle du St-Jean. Avec ce processus, la masse de 400 litres de lait va être transformée en une meule de fromage de 40 kg ! Impressionnant ! Mais cela ne se fait pas d'un seul coup puisqu'il faudra une année au St-Jean pour devenir une belle meule, mûre à point.

Dans l'étape suivante on ajoute la présure. Avec une température de 30 à 40 degrés le lait est guidé jusqu'au caillage. Cela dure environ une bonne demi-heure. Maintenant se produit quelque chose de spécial: le fromager coupe la caillette avec une sorte de harpe et la masse de 400 litres se divise en deux : Des petits morceaux de lait caillé d'une part et le petit lait jaunâtre d'autre part. A travers plusieurs étapes de chauffage et

de brassage, ce procédé de séparation sera mené jusqu'au moment précis où on pourra sortir la caillette de la cuve au moyen d'un drap et d'un palan et la déposer dans des moules. Elle y est pressée au moyen d'une presse hydraulique à air comprimé. La fermentation est maintenant en pleine activité et pendant toute la journée les fromages devront être maintenus au chaud et retournés.

Le matin suivant, ils sont démoulés et amenés à la cave. Ici encore, une nouvelle atmosphère, très spécifique. L'odeur est plus épaisse, plus dense. Après le salage commence véritablement la maturation, c'est-à-dire que les fabrications originelles de la fabrication peuvent se développer à l'intérieur et à la surface du fromage. C'est en fait une alchimie entre température, humidité et ferments qui va lui permettre de trouver sa maturité et par exemple donner la jolie croûte fleurie du brie ou au contraire la couenne virile du St-Jean... Chaque sorte a des conditions d'encavage spécifiques. Actuellement ce sont deux tonnes de fromages qui dorment dans notre cave.

Une belle histoire oui. Celle d'hommes qui aiment faire ce qu'ils font et celle d'un produit authentique et vivant. La transformation du lait par mûrissement et fermentation est un processus subtil et délicat qui nécessite d'avoir le produit à l'oeil, au nez et... au coeur. Toute l'année, sans jamais l'oublier un instant.

Et quand nous dégustons rêveusement un morceau de brie ou de St-Jean de L'Aubier, c'est toute cette histoire qui nous est contée...



## MOLKEREI

Eine Milch, die von Kühen stammt, die hier geboren wurden, und deren Futter von unseren Feldern kommt. Eine Milch, die direkt vom Euter in das Käsekessi fließt. Daraus werden die Käse von L'Aubier gemacht : Tomme, Brie, Halbhartkäse und St-Jean. Geschichte eines lebendigen und authentischen Produktes.



les tommes,



„... Wenn man denkt, dass es Leute gibt, die nichts Fermentiertes essen.“

Dieser Ausspruch von Théophile, einem unserer Käser mit dem melodischen Akzent aus dem französischen Zentralmassiv, begleitet die Degustation der Käse von L'Aubier, mit einem Stück von unserem Brot und einem exzellenten Glas Rotwein... Wein, Brot und Käse, alles fermentierte Produkte die eine Geschichte erzählen : Die Geschichte vom Lard und von den Leuten.

L'Aubier hat vor 5 Jahren mit dem Käsen begonnen, weil es dadurch möglich ist, einen Teil der Sommermilch zu lagern. Die erste Sorte war der halbharte Raclettekäse, dann folgte der Brie, danach der Tomme. Der Letztgeborene ist der besondere Stolz unserer Käser : Der St-Jean, ein Hartkäse mit Laiben von 40 kg.

Die Geschichte, die diese Produkte erzählen, ist die Geschichte unserer Milch. Und wenn man die Geschichte unserer Milch erzählt, dann spricht man von den Kühen, vom Stall, von den Wiesen und Weiden, den Jahreszeiten und den Menschen - Pierre-Yves, Théophile, Daniel, Ueli. Unsere Milch hat eine ganz spezielle Qualität, weil während der ganzen Entstehungsgeschichte die hofeigenen Elemente zum Zug kommen. Die Kälber kommen auf unseren Hof zur Welt. Auch das Futter kommt ausschliesslich von unseren Feldern, und nicht aus dem

Sack. Die Milch ist also das weisse und cremige Resultat des ganzen Lebensprozesses auf dem Hof. Und beim Melken fließt diese Milch durch eine Leitung direkt vom Euter in das Käsekessi.

Und hier beginnt nochmals ein ganz neues Kapitel der Geschichte. Das Kessi ist voll Milch, der Käser beginnt seine Arbeit, ein bisschen wie ein Zauberer : Er gibt ein weisses Pulver in die Milch - die Käsekultur - um den Reifungsprozess der Milch, der von sich aus schon im Gange ist, zu steuern und zu beschleunigen. Für jede Käsesorte wird eine andere Kultur verwendet. Für den St-Jean hat Pierre-Yves eine eigene Kultur, die es nur bei uns gibt, entwickelt. Dies ist nur der Anfang der Entstehungsgeschichte des Käses, denn schliesslich geht es beim St-Jean ein Jahr, bis aus den 400 l Milch ein reifer Käselaub von 40 kg entsteht.

Der nächste Schritt ist das Einlaben. Zwischen 30°C und 40°C wird die gereifte Milch mit Lab zum Gerinnen gebracht, dies dauert 30 - 40 Minuten. Dann kommt eine sehr handfeste Zauberei : Mit der Harfe schneidet der Käser den Bruch. Die geronnene Masse von 400 l scheidet sich in die weissen Bruchkörner und die gelbliche Schotte. Über verschiedene Stufen mit Wärmen und Rühren wird dieser Scheidungsprozess soweit geführt, bis im genau richtigen Moment der Bruch mit einem Tuch und mit der Hilfe eines Flaschenzuges ausgezogen wird und in die Form kommt. Der Hartkäse wird mit Hilfe einer Druckluftpresse gepresst, wogegen die Weichkäse einfach abtropfen.

Die Fermentierung ist in vollem Gange. Während des ganzen Tages müssen die Käse warm gehalten und mehrmals gewendet werden.

Am anderen Morgen wird er ausgeformt und in den Keller gebracht. Auch hier wieder eine neue, eine eigene Atmosphäre : Sehr dicht und stark der Geruch. Nach dem Salzen beginnt eine zweite Reifung, die eigentliche Käsereifung, d.h. dass die durch die Käsefabrikation veranlagten Bakterienstämme nun im Käse und an der Oberfläche ihre Leben entfalten. Das Kellermilieu soll durch Temperatur und Feuchtigkeit die optimalen Bedingungen liefern, daher braucht jede Käsesorte ihren eigenen Keller. Beim Brie zum Beispiel erscheint schon nach einer Woche der weisse Flor der „croûte fleurie“. Der St-Jean und der halbharte Raclettekäse werden anfangs jeden Tag geschmiert. Im Moment liegen zwei Tonnen Käse im Keller.

Eine schöne Geschichte. Eine Geschichte von Menschen, die ihr Handwerk lieben, mit ihrer Arbeit leben, und auch die Geschichte von einem lebendigen Produkt, einem echten Lebers-Mittel. Die Verwandlung der Milch durch Reifung und Fermentierung in Käse ist ein subtiler, delikater Prozess, der eine ständige Begleitung erfordert, mit den Augen, der Nase... und dem Herzen, das ganze Jahr hindurch, ohne einen Moment auszulassen.

Und wenn wir ein Stück vom Brie oder vom St-Jean degustieren, ist es diese ganze Geschichte, die uns erzählt wird...

Nos fromages peuvent vous être envoyés. Utilisez pour cela le talon ci-contre :  
Meule de raclette mi-dur (2-2,2kg) à 22.- fr./kg  
Morceau de 1kg min., pâte dure St-Jean à 22.- fr./kg  
Envoi dans toute la Suisse + frais de port.  
Unseren Käse können Sie sich auch schicken lassen. Benutzen Sie dafür den Bestelltalon.  
1 Laib halb-harte Raclettekäse (2-2,2kg) zu 22.- Fr./kg  
1 Stück von min. 1 kg Hartkäse St-Jean zu 22.- Fr./kg  
Versand in der ganzen Schweiz + Portokosten.

Envoyez-moi / Senden Sie mir :  
St-Jean \_\_\_\_\_ kg  
Raclette \_\_\_\_\_ meules / Laib  
Nom et adresse : \_\_\_\_\_  
Retour à :  
L'Aubier - 2205 Montézillon  
Tél.: 032 732 22 11



# Ils produisent pour nous Sie produzieren für uns

**Comment une étroite collaboration entre notre ferme, notre cuisine et une boucherie de la région apporte un plus aux trois partenaires, aux clients et aux animaux.**

La viande de L'Aubier provient de L'Aubier.

La qualité de la viande de notre restaurant est un must depuis longtemps. Le « Gault et Millau » lui-même a découvert notre filet mignon de porc, avec un certain ravissement. Que se cache-t-il donc derrière cette qualité ?

Elle est le résultat d'un travail de partenariat. Les différentes parties en sont notre ferme, une boucherie et notre cuisine. Dans ce partenariat, nous avons réussi à optimiser au maximum les relations plutôt complexes autour d'un produit tel que la viande, de telle manière que chacune des trois parties en retire une plus grande qualité. Cette qualité apporte une grande satisfaction autant au fermier, qu'au boucher et au cuisinier. Elle est un plus pour les clients – et ne l'oublions pas – un plus pour les bêtes. Derrière l'idée d'abord un peu naïve d'utiliser sa propre viande, a dû s'installer un processus assez complexe, se déroulant sur une année entière et cela entre trois différentes parties pour arriver à sa réalisation jour après jour. Beaucoup d'entre vous connaissent déjà notre ferme et notre cuisine; aujourd'hui, c'est le troisième de l'équipe que nous aimerions présenter.

Denis Schwartz, 36 ans, fait plaisir à voir et à entendre. Ses yeux brillent quand il parle de son travail et sa passion pour ce qu'il fait est communicative. C'est aujourd'hui si rare de voir ça.

Son métier, il en a décidé lorsqu'il était enfant déjà. Il passait tous ses moments libres dans une boucherie de quartier. Il s'est donc tout naturellement lancé dans cet apprentissage dont il est sorti premier du canton. Cette position lui a permis de participer aux championnats suisses où son 3<sup>ème</sup> rang lui a valu une sélection pour le concours européen. La Suisse y est sortie première ! Un palmarès qui montre bien à qui on a affaire : un vrai professionnel et un entrepreneur !

Dans sa boucherie aux Geneveys-sur-Coffrane, il vend la viande des bêtes qu'il a lui-même abattues, après les avoir vues dans leurs étables et parlé avec les gens qui les ont élevées. C'est ce qu'il aime dans son métier, participer à toute la chaîne. De l'étable à l'étalage. Il connaît son produit, il connaît ses clients. « Je vois déjà au moment de l'abattage que j'ai là une bête dont les morceaux répondront exactement à l'attente de Mme Aeschlimann, ou que je peux promettre un rôti - comme vous l'aimez - à Mme Girard ».

Pourtant, il pourrait comme la plupart des bouchers aujourd'hui choisir d'acheter sa viande chez des grossistes. Elle lui arriverait par camion depuis l'autre bout de la Suisse où se trouvent les grands abattoirs industriels. Cependant, Denis Schwarz ne recherche pas un chemin confortable, mais authentique. Son petit abattoir est maintenant en danger. Sa grandeur, son emplacement au milieu du village, les normes européennes toujours plus sévères, tout le condamne à moyen terme. Là encore, avec quelques partenaires, il se bat pour le projet d'un petit abattoir artisanal et moderne. Nous ne pouvons qu'espérer qu'il réussisse et l'avons assuré de notre soutien.

**Wie eine enge Zusammenarbeit zwischen unserem Hof, unserer Küche und einer Metzgerei der Region für alle drei Partner, für die Kunden und für die Tiere ein Plus bedeuten kann.**

Das Fleisch in L'Aubier ist von L'Aubier.

Die Fleischgerichte in unserem Restaurant sind schon lange ein Geheimtip. Jetzt hat auch der „Gault et Millau“ unser Filet mignon de porc entdeckt und ihm den feinschmeckerischen Segen erteilt. Was steckt hinter dieser Qualität ?

Sie ist das Ergebnis einer partnerschaftlichen Arbeit. Die beteiligten Partner sind der Hof, der Metzger und die Küche. Es ist uns gelungen, die komplizierten Abläufe rund um das Produkt Fleisch mit dieser Partnerschaft so zu optimieren, dass für alle Beteiligten ein hoher Grad von Qualität in jeder Hinsicht entsteht. Diese Qualität gibt Befriedigung an der Arbeit auf dem Hof, in der Metzgerei und in der Küche. Sie ist eine Dienstleistung am Kunden und – das darf nicht vergessen werden – sie kommt den Tieren zu Gute. Von der naiven Idee, „das eigene Fleisch zu gebrauchen“ ist in einem jahrelangen Prozess das komplexe Dreiecksverhältnis von Hof, Metzger und Küche entstanden, das uns erlaubt, diese Idee jetzt Tag für Tag zu realisieren. Viele Leser kennen unseren Hof und unsere Küche, und heute wollen wir den Dritten im Bunde, den Metzger Denis Schwartz, vorstellen.

Es ist eine Freude, sich mit dem 36-jährigen Denis Schwartz zu unterhalten. Seine Augen glänzen, wenn er von seiner Arbeit spricht, und die Passion für seinen Beruf springt auf einen über. Er hat schon als Kind gewusst, welchen Beruf er einmal ergreifen wird. Oft war er in seinen freien Momenten in der Metzgerei des Quartiers, und so war es wie selbstverständlich, dass er dort die Lehre machte, die er als bester Lehrling des Kantons abschloss. Darauf folgte ein schweizerischer Lehrlingswettbewerb, wo er den dritten Platz erkämpfte. Dies bedeutete die Selektion für die Europameisterschaften, und das Schweizer-Team gewann ! Diese Auszeichnung zeigt, mit wem wir es zu tun haben, mit einem Köhner seines Faches und einem Unternehmer.

In seiner Metzgerei in Geneveys-sur-Coffrane verkauft er das Fleisch von Tieren, die er selber geschlachtet hat und das von Ställen kommt, wo er regelmässig Besuche macht und die Bauern kennt. Vom Stall bis in die Verkaufsvitrine - die Gestaltung dieser ganzen Arbeitskette ist das Faszinierende. Er kennt seine Produkte und er kennt seine Kunden. „Schon beim Schlachten sehe ich, dass dies ein Tier ist, von welchem die einzelnen Stücke genau den Ansprüchen von Frau Aeschlimann entsprechen oder von dem ich Frau Girard einen Braten versprechen kann, - genau wie sie es wünschen, Madame.“

Natürlich könnte auch Denis Schwartz sein Fleisch über den Grossisten kaufen und es mit Lastwagen von den industriellen Schlachthäusern kommen lassen, wie fast alle Dorfmetzger heutzutage. Aber er sucht nicht den komfortablen Weg, sondern den echten. Nun ist sein kleines Schlachthof gefährdet. Es befindet sich im Dorfzentrum und genügt nicht mehr den europäischen Normen, die auch bei uns verbindlich werden. Mit Partnern zusammen ist er daran, ein Projekt für einen kleinen, handwerklichen aber modernen Schlachthof auf die Beine zu stellen. Wir hoffen sehr, dass dieser mutige Schritt gelingt, und haben die Unterstützung von L'Aubier zugesagt.

**Boucherie  
Denis Schwarz  
2206 Les Geneveys-sur-Coffrane  
032 857 11 05**



2205 MONTEZILLON NE  
Neuchâtel 7

**AUBERGE DE L'AUBIER**  
(032) 732 22 11  
Fax (032) 732 22 00  
contact@aubier.ch  
http://www.aubier.ch  
Ueli Hurter,  
Frédéric Marchand  
Midi 16.-/20.-, soir 14.-/17.-  
à la carte 15.-/42.-

\*\*\*H 25 chambres  
s/d/app., 118.- à 325.-

Le succès de l'Aubier ne se dément pas auprès d'une clientèle sensible au respect de l'environnement, aux produits bio et autres ingrédients visant au développement durable. Se mettre au vert à Montezillon, le temps d'une réunion associative, d'un colloque professionnel ou d'une escapade familiale est devenu monnaie courante, et l'établissement s'est bientôt révélé trop modeste pour accueillir les séminaristes de tout ordre. Une extension s'imposait et sa réalisation a manifestement dopé toute l'équipe, brigade comprise.

A l'image de la nature, la cuisine de l'auberge a ses jours maussades et ses moments de grâce. Sur la durée, c'est la lumière qui s'impose dans la vaste et claire véranda. Notre dernier passage nous en a convaincus, de la savoureuse et équilibrée galette de céréales avec sa sauce au séré et ses légumes en julienne au filet de brochet du lac à la cuisson idéale, agrémenté d'un beurre blanc au thym, en passant par des tagliatelles au cresson et tomates séchées, propices à émouvoir même la Péninsule. Mais l'expérience gustative qui nous laisse le souvenir le plus épatant est sans doute ce filet mignon de porc à l'ail des ours, tendre et juteux. Du cochon, vraiment ? Oui, mais un digne représentant de l'espèce, issu de la ferme biodynamique de l'Aubier. De quoi leurrer plus d'un gourmet, les yeux bandés.