

L'AUBIER NOUVELLES

NOUVELLES 42

JUILLET 2002

L'AUBIER
CH-2205 MONTÉZILLON

WWW.AUBIER.CH
E-MAIL: CONTACT@AUBIER.CH
FAX: +41 32 732 22 00
TÉL.: +41 32 732 22 11

Edito

L'AUBIER des villes et L'AUBIER des champs...

« Une expo tous les 25 ans (voire plus...) et on est en plein milieu, vous vous rendez compte, ça va être extraordinaire ! La zone sinistrée – Neuchâtel et environs – va enfin s'ouvrir au monde. Chacun son tour. A nous pour une fois d'être en vedette. »

Combien de fois n'a-t-on pas entendu ces paroles ou d'autres choses semblables ?

Eh bien ! Après deux mois d'ouverture, le ton a changé. En ville, les bistros sont tristes, les boutiques vides, les parkings disponibles, même des hôtels offrent encore des places. Bref tout le monde pleure sur son triste sort. Les visiteurs ne viennent pas jusqu'en ville et les gens de la ville sont tous sur l'Arteplage !

Et pour L'AUBIER ? A Neuchâtel, quelle chance, la partie hôtel a démarré sur les chapeaux de roues et peut soutenir ainsi la morosité du Café. A Montézillon, le taux d'occupation dépasse les 90%. Du jamais vu !

Alors venez-y tous à Expo.02, sans exception, de tous les coins de la Suisse. Faites-les ces Arteplages, une fois, deux fois, trois fois. Apprenez à connaître ce beau coin de pays. Et essayez le Zeppelin, testez les navettes Iris, montez sur la grande roue, faites-vous rincer dans le nuage ! Finalement c'est passionnant tout ça !

Et si à la fin de la journée il vous prend l'envie de sortir de tout cela et de déguster un bon petit café Demeter torréfié sur place, venez jusque dans la vieille ville. Là, durant la journée, le Café vous attend, derrière la fontaine du Banneret, avec sa petite terrasse fleurie. Et si vous en avez assez de la ville, montez jusqu'à Montézillon, à dix minutes de là ; vous verrez le lac d'en haut, c'est si joli !

Aux deux endroits, après une telle journée, vous apprécierez vraiment de pouvoir dormir dans un bon lit... mais prenez bien soin de réserver tout de même.

Vous l'aurez compris, vous avez en fait deux variantes :

- Venir à Expo.02 et profiter de visiter L'AUBIER, ville ou campagne

- Venir à L'AUBIER, ville ou campagne et profiter de visiter Expo.02 !

Anita Grandjean

L'AUBIER in der Stadt und L'AUBIER auf dem Land

„Eine Expo alle 25 (oder mehr) Jahre und wir mittendrin, stellen Sie sich vor, das wird fantastisch! Endlich wird sich „Neuchâtel und Umgebung“ doch noch der Welt öffnen. Jeder zu seiner Zeit. Für einmal stehen wir jetzt im Rampenlicht.“

Wie oft haben wir nicht dieses oder ähnliches gehört?

Also gut! Zwei Monate nach der Eröffnung hat der Tenor gewechselt. Die Bistros sind öde, die Boutiquen verwaist, Parkplätze gibt es mehr als genug, sogar Hotels, die noch Zimmer haben. Kurz, jeder beweint sein tristes Los. Die Besucher kommen nicht bis in die Stadt und die Einheimischen sind alle auf der Arteplage!

Und L'AUBIER? In Neuchâtel können die mit Blitzgeschwindigkeit gestarteten Zimmer das eher stagnierende Café unterstützen, und in Montézillon übersteigt die Belegrate nie gesehene 90%.

Also kommen Sie alle ohne Ausnahme zur Expo, aus allen Ecken der Schweiz, einmal, zweimal, dreimal! Lernen Sie diesen schönen Teil des Landes kennen. Und versuchen Sie den Zeppelin, testen Sie die Navettes Iris! Steigen Sie ins Riesenrad! Lassen Sie sich in der Wolke waschen! Letztendlich ist das alles begeisternd!

Und wenn Sie am Ende des Tages genug haben von alledem und Lust auf einen kleinen vor Ort gerösteten Demeterkaffee, dann kommen Sie bis in die Altstadt. Hier, hinter dem Brunnen des Banneret, erwartet Sie tagsüber „Le Café“ mit seiner kleinen beblühten Terrasse. Und wenn Sie genug von der Stadt haben, fahren Sie – in nur zehn Minuten! – hinauf bis nach Montézillon; Dort sehen Sie den See von oben, es ist wunderschön!

An beiden Orten, werden Sie es nach solch einem Tag, zu schätzen wissen, in einem guten Bett zu schlafen... aber reservieren Sie lieber vorher.

Genau gesagt haben sie also die Wahl zwischen zwei Varianten:

- Kommen Sie an die Expo und nutzen Sie die Gelegenheit L'AUBIER in der Stadt und auf dem Land zu besuchen.

- Kommen sie nach L'AUBIER in der Stadt und auf dem Land und nutzen Sie die Gelegenheit die Expo zu besuchen!

IHR ÖKO-HOTEL
BEI DER EXPO.02



In Neuchâtel

Im Herzen der Altstadt,
9 Zimmer + „Le Café“.



In Montézillon

Mit herrlicher Sicht auf
den See und die Alpen,
25 Zimmer mit grossem
Umschwung und
Gratisparkplatz.

032 732 22 11
CONTACT@AUBIER.CH
WWW.AUBIER.CH

SOMMAIRE

| | |
|---|-----|
| EDITO | 1 |
| LA PLACE FINANCIÈRE SUISSE MONTRE L'EXEMPLE | 2 |
| ZOOM SUR... BIOGRAPHIES.CH | 2-3 |
| LUMIÈRE ET CHALEUR | 3 |
| LE CAFÉ À NEUCHÂTEL : NOUVELLES CHAMBRES | 4 |

Les Nouvelles de
L'Aubier paraissent
en principe 2 fois par
année en juin et en
décembre.

Die L'Aubier-Nouvelles
erscheinen zwei Mal
im Jahr, im Juni und im
Dezember.

« La Suisse dans l'Histoire aura le dernier mot... » s'exclame Victor Hugo. Denis de Rougemont prolonge : « Encore faut-il qu'elle le dise ! »

La place financière suisse montre l'exemple

La Commission fédérale des banques (CFB) vient d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire des relations financières helvétiques en proposant au Conseil fédéral d'autoriser de nouveau les prêts portant intérêts de particuliers à des établissements non-bancaires. Ce qui avait été interdit il y a sept ans serait ainsi non seulement réhabilité, mais explicitement autorisé par une correction de l'ordonnance d'application de la Loi fédérale sur les banques.

Reviement de situation ?

Dans le cadre des travaux préparatoires nécessités par une éventuelle adhésion à l'Espace économique européen, il s'avéra qu'une harmonisation de la notion suisse de banque avec celle en vigueur en Europe était nécessaire. Ceci conduisit à une révision de la Loi fédérale sur les banques avec pour effet dès 1995 l'interdiction pour des établissements non-bancaires d'accepter des dépôts du public par des moyens jusque là usuels – en particulier des prêts portant intérêts de membres et sympathisants.

La CFB dut pourtant constater qu'une réglementation de toutes les situations pouvant se présenter n'était pas possible dans la pratique. Il s'agissait dès lors pour elle de peser le besoin de protection des déposants et celui des organisations de pouvoir poursuivre leurs buts. Elle décida à fin 1996 qu'aucun intérêt ne pouvait plus être versé sur les dépôts et, de plus, que les associations ne pouvaient accepter des fonds que de leurs membres. Aujourd'hui, selon son rapport de gestion 2001, elle propose de revenir en arrière et de supprimer aussi bien l'interdiction du paiement d'intérêts que l'exigence de la qualité de membre lorsque l'organisation poursuit un but idéal et n'est aucunement active dans le domaine financier.

Qu'est-ce à dire ?

Cet échec est-il l'expression d'une réalité plus profonde ancrée dans les recoins les plus inattendus de notre sensibilité économique et sociale ? Par son histoire, la Suisse montre une réussite exemplaire de ce qu'on pourrait appeler une sorte d'autogestion. Alors que les pouvoirs des rois et des papes se partageaient le monde du moyen-âge, les Confédérés ont su écarter et neutraliser peu à peu ces autorités extérieures pour créer des structures politiques et économiques permettant à une pluralité culturelle de se développer librement et de cohabiter.

Ce sens du droit développé à travers plusieurs siècles d'efforts trouve ici une illustration manifeste : le besoin d'autonomie de chacun de prêter directement où bon lui semble et de chaque organisation de s'adresser directement au public pour obtenir les fonds nécessaires à la poursuite de ses buts.

Mais ce qui est une tradition dans notre pays est encore tout simplement interdit ailleurs où tout appel direct au public exige la bénédiction voire l'intermédiaire des banques pour oser s'exprimer.

Ce serait un bel exemple de ce que la Suisse peut contribuer à la formation de l'Europe et du monde, si elle savait donner un fondement constitutionnel et légal à cette relation financière directe entre prêteurs et emprunteurs. Il ne reste qu'à espérer que les autorités fédérales entérinent la proposition qui leur est faite.

Marc Desaulles

Der Finanzplatz Schweiz zeigt das Beispiel

Die Eidgenössische Bankenkommission (EBK) hat soeben ein neues Kapitel in der Geschichte der schweizerischen Finanzbeziehungen geschrieben, indem sie dem Bundesrat vorschlug, aufs neue verzinste Kredite für nicht-bankäre Einrichtungen zu autorisieren. Was vor sieben Jahren verboten wurde, wäre also nicht nur rückgängig gemacht, sondern, durch eine Korrektur der Anwendungsverordnung des eidgenössischen Bankengesetzes explizit gestattet.

Wende der Situation?

Bei den Vorarbeiten für einen Beitritt zum europäischen Wirtschaftsraum zeigte sich, dass eine Anpassung des schweizerischen Bankbegriffs an jenen der europäischen Wirtschaftsgemeinschaft notwendig war. Dies führte zu einer Korrektur des eidgenössischen Bankengesetzes, was zur Folge hatte, dass es ab 1995 Nichtbanken untersagt war, Publikumsseinlagen zu den bis dahin üblichen Bedingungen (verzinste Kredite) von ihren Mitgliedern und Sympathisanten anzunehmen.

Die EBK musste jedoch feststellen, dass eine Regelung aller Sonderfälle in der Praxis nicht möglich war. Seither ging es für sie darum, das Schutzbedürfnis der Anleger und das Bedürfnis des Organisations, ihre Ziele verfolgen zu können abzuwägen. So entschied sie Ende 1996, dass kein Zins mehr auf Einlagen gezahlt werden dürfe, und weiter, dass die Vereine Einlagen nur noch von ihren Mitgliedern akzeptieren dürfen. Heute, nach dem Rechenschaftsbericht 2001, empfiehlt sie, umzukehren und sowohl das Verbot der Zinszahlungen, als auch die Mitgliedsbedingung aufzuheben, insofern die Organisation einen ideellen Zweck verfolgt und in keiner Weise im Finanzbereich tätig ist.

Was will uns das sagen?

Ist dieses Problem Ausdruck einer, in den tiefsten Winkeln unserer ökonomischen und sozialen Sensibilität verankerten Realität? Die Schweiz zeigt durch ihre Geschichte einen exemplarischen Erfolg dessen, was man eine Art von Selbstverwaltung nennen könnte. Während Päpste und Könige die mittelalterliche Welt untereinander aufteilten, verstanden es die Eidgenossen, diese äusseren Mächte Schritt für Schritt zu neutralisieren und zu entfernen, um politische und finanzielle Strukturen zu schaffen, die es einer kulturellen Vielfalt ermöglichte, sich frei zu entwickeln und zusammenzuleben.

Dieser, durch Anstrengung über mehrere Jahrhunderte hin entwickelte Rechtssinn, findet hier ein augenscheinliches Bild: das Bedürfnis der Autonomie eines jeden, zu leihen, wo es ihm gut dünkt und das jeder Organisation, sich zur Finanzierung ihrer für das Erreichen ihrer Ziele notwendigen Mittel, direkt an die Öffentlichkeit wenden zu können.

Aber was für unser Land eine Tradition ist, ist anderswo schlichtweg noch untersagt, wo jeder direkte Aufruf an die Öffentlichkeit des Segens, teils sogar der Vermittlung der Banken bedarf.

Das wäre ein schönes Beispiel dessen, was die Schweiz zur Bildung Europas und der Welt beitragen kann, wenn sie eine verfassungsgemässe und legale Grundlage dieser direkten Beziehung zwischen Kreditgeber und -nehmer zu geben wüsste. Bleibt zu hoffen, dass die Bundesautoritäten den ihnen gemachten Vorschlag bestätigen.

biograph
C'est l
L'AUB

Vous visitez Neuchâtel et vous montez la rue du Château...

Vous avez dormi au Café et vous sortez de bon matin pour une petite promenade en direction de la Collégiale...

Vous avez envie de prendre du bon temps et de vous installer au Café avec un livre passionnant...

...une seule adresse pour de vrai :

L'AUBIER - La librairie
rue du Château 10 à Neuchâtel.

Vous êtes coincé chez vous avec une jambe dans le plâtre...

Vous ne pouvez pas quitter votre région...

Vous n'avez pas le temps de courir les boutiques...

...une seule adresse internet :

biographies.ch

Ainsi de pied ferme ou sur le net vous verrez que L'AUBIER tente un nouveau pari : spécialiser sa librairie à Neuchâtel dans un grand choix de biographies. Pourquoi des biographies ? Parce qu'à une époque où plus grand chose n'a de vraie valeur, les vies humaines restent à nos yeux ce qui porte, ce qui encourage à aller plus loin, ce qui modèle, ce qui enthousiasme.

De la vie la plus insignifiante, à la vie la plus impressionnante, il n'y a pas une individualité qui ne mérite pas qu'on s'y attarde. Star de la scène ou du stade, jardinière d'enfants dans un bidonville, médecin de brousse, petites gens devenus grands après avoir été touchés dans leur corps, dans leur âme ou leur esprit autant d'êtres humains à découvrir dans ce qu'ils ont fait, vécu ou ressenti. Des histoires qui peuvent changer notre vie ou nous aider dans un moment difficile.

Avec vous ?

Merci !
Si vous avez des biographies à donner, nous les accueillons volontiers. De même, transmettez-nous des suggestions de biographies que nous devrions, à votre avis, avoir absolument dans notre assortiment. Nous construirons ainsi ce domaine avec vous et nous aurons bientôt un choix fabuleux. Contactez-nous par email ou par une petite carte postale.

Lumière et chaleur



À la mi-été, la terre est toute enveloppée de la lumière et de la chaleur du soleil. A ce geste, la terre répond par une couverture de verdure au printemps, par une magnificence florale en été et une richesse de fruits en automne.

Comme agriculteurs, jardiniers ou vignerons nous soignons et soutenons la prospérité des plantes et veillons au juste moment de la récolte : en juin le foin est fauché et garnit la grange, en août les céréales sont moissonnées et déposées dans les greniers et en automne les raisins vendangés remplissent les tonneaux au fond des caves.

Qu'est-ce donc que nous récoltons ainsi en foin, grain ou raisin ? D'où proviennent ces immenses quantités et ces différentes qualités ? La récolte est comme issue du néant. Au début de l'année le cep était dépouillé, le champ de céréales de terre brune et la prairie sous la neige... En fait dans toute la substance des plantes, c'est un condensé de lumière et de chaleur que nous engrangeons. Les éléments atmosphériques et impondérables de la lumière et de la chaleur se transforment en quelques mois en tonnes et en tonnes de récoltes !

Cet apport du ciel à la terre tel qu'il s'accomplit spécifiquement dans chaque plante jusqu'à la fructification, nous pouvons le soutenir et l'accentuer au moyen de la préparation à la silice. Cela se passe ainsi : de toutes petites quantités de cristal de quartz finement moulues et déposées à la mi-été dans une corne de vache où elles passent une saison, sont dynamisées, c'est-à-dire brassées dans de l'eau, une heure durant, puis vaporisées sur les cultures.

L'action de cette préparation sur les récoltes ou les fruits est d'un genre particulier puisqu'elle permet aux forces de lumière métamorphosées de se retrouver dans des qualités telles que senteurs, goûts et couleurs.

La préparation à la silice est une partie, l'autre étant la préparation dite de bouse de corne. Celle-ci, à l'opposé, soutient la plante dans sa partie inférieure, là où avec ses racines et ses germes elle trouve son origine. Notre travail consiste donc à vivifier le sol et grâce à la montée de la sève, à amener des substances équilibrées jusqu'à la préparation du fruit. La préparation de bouse de corne se dépose sur le sol, le soir, en automne.

Avec ces deux préparations, les plantes renforcent leur position verticale d'intermédiaires entre le ciel et la terre. Dans ce que nous récoltons de ces plantes comme foin, grain ou raisin s'est inscrit en tant que qualité la rencontre, soutenue par les préparations, de ces deux courants.

Même si elles sont fondamentales, les préparations à vaporiser ne sont qu'un extrait de la vaste démarche de l'impulsion bio-dynamique.

Cette impulsion pour une agriculture de l'avenir va s'élargissant et est de plus en plus reconnue. Ainsi après 20 ans de pratique en solo dans la région de Neuchâtel, nous avons trouvé des voisins vignerons qui reconvertissent leurs domaines en bio-dynamie : Christian Rossel d'Hauterive, Jean-Michel et Frédérique Henrioud d'Auvernier et Vincent Bindith de Concise. C'est pour nous un développement extrêmement réjouissant et nous espérons pouvoir offrir bientôt leurs produits dans notre assortiment de vins.

Sur un plan plus large, pour ainsi dire sur la scène mondiale, il est à relever que l'agriculture bio-dynamique a été présentée dans un article paru dans la fameuse revue « Science » du 31 mai 2002 : « *Soil Fertility and Biodiversity in Organic Farming* » www.sciencemag.org

Licht und Wärme



Im Sommerhalbjahr hüllen Licht und Wärme – von der Sonne kommend – die Erde ein. Die Erde antwortet darauf mit der ergrünenden Pflanzendecke im Frühjahr, mit der Blütenpracht des Sommers und dem Reichtum der Früchte im Herbst.

Als Bauer, Gärtner oder Winzer pflegen und unterstützen wir das Gedeihen der Pflanzen und schreiten im richtigen Augenblick zur Ernte. Im Juni wird das Heu eingebracht und füllt die Scheune, im August wird das Getreide gedroschen und füllt den Speicher, im Herbst werden die Trauben gelesen und im Keller füllen sich die Fässer.

Was ist es, was wir im Heu, im Korn, in der Traube ernten? Woher kommen diese enormen Mengen, woher diese differenzierten Qualitäten? Denn die Ernte ist ja wie aus dem Nichts entstanden. Am Anfang des Jahres war der Rebstock kahl, der Getreideacker braun, die Wiese unter dem Schnee. Es sind das Licht und die Wärme, die in der Pflanzensubstanz gerinnen, und die wir als Ernte heimführen. Die atmosphärischen, unwägbaren Elemente Licht und Wärme verwandeln sich in tonnenschwere Ernte.

Dieses Eintauchen des Himmels in die Erde, wie es sich spezifisch in jeder Kulturpflanzenart zur Bildung der Frucht vollzieht, können wir mit dem Kieselpräparat unterstützen und akzentuieren. Dies geschieht folgendermassen: Kleinste Mengen von feinst vermahlenem Quarzkristall, die im Sommerhalbjahr in einem Kuhhorn präpariert wurden, werden dynamisiert, d.h. eine Stunde lang in Wasser gerührt, und anschliessend auf die Kulturen fein versprüht. Die Wirkung des so angewandten Kieselpräparates

auf die Ernte bzw. auf die Frucht, ist insbesondere qualitativer Art: Die verwandelten Lichtkräfte kommen in der durchgehenden und differenzierten Qualität von Geschmack, Geruch und Farbe zum Ausdruck.

Das Kieselpräparat ist die eine Hälfte, die andere ist das Hornmistpräparat. Dieses fördert die Pflanze in ihrem unteren Teil, dort wo sie mit Wurzel und Spross eine *Erdgeborene* ist. Die Aufgabe ist hier, den Boden zu *verlebendigen* und mit dem aufsteigenden Saftstrom ausgewogene Substanzen in die Fruchtorgane einzulagern. Entsprechend wird das Hornmistpräparat am besten im Herbst am Abend auf den Boden verteilt.

Mit diesen beiden Präparaten werden die Pflanzen in ihrer vertikalen Konstitution als Mittler zwischen Himmel und Erde gestärkt. In dem, was wir von diesen Pflanzen als Heu, als Korn als Traube ernten, ist diese durch die Präparate gesteigerte Begegnung als Qualität eingeschrieben.

Die Spritzpräparate sind nur ein Ausschnitt, wenn auch ein Wesentlicher, aus dem umfassenden Ansatz des biodynamischen Impulses. Dieser Impuls für eine zukünftige Landwirtschaft findet immer weitere Verbreitung und Anerkennung.

Im lokalen Rahmen der Region Neuchâtel finden wir dieses Jahr, nach 20 Jahren biodynamischer Praxis im Alleingang, Nachbarn, die Ihre Betriebe auf die biodynamische Methode umstellen: Christian Rossel von Hauterive, J.-M. et F. Henrioud von Auvernier und Vincent Bindith von Concise. Für uns ist dies eine sehr erfreuliche Entwicklung, und wir hoffen, die Produkte der drei Weinbaubetriebe bald bei uns anbieten zu können.

Im grösseren Rahmen, sozusagen auf der Weltbühne, ist die biodynamische Landwirtschaft wissenschaftlich in einem Artikel der renommierten Zeitschrift „Science“ vom 31. Mai 02: „*Soil Fertility and Biodiversity in Organic Farming*“ www.sciencemag.org dargestellt worden.

Ueli Hurter

Ob in der Stadt oder im Netz, Sie sehen, dass L'AUBIER ein neues Projekt wagt: seine Buchhandlung in Neuchâtel mit einer grossen Auswahl von Biographien zu spezialisieren. Warum Biographien? Weil in einer Zeit, in der nichts mehr wirklich einen Wert hat, das Leben von Menschen in unseren Augen dasjenige ist, was zählt, was ermutigt weiter zu gehen, was Vorbild ist, was begeistert.

Vom unscheinbarsten bis zum eindrucksvollsten Leben, gibt es keines, das es nicht wert ist, dass man bei ihm verweilt. Bühnen- oder Stadionstar, Kindergärtnerin in einem Slum, Urwaldarzt, kleine Leute, die gross wurden, nachdem sie an Leib, Seele, oder Geist berührt wurden, so viele Menschen gibt es zu entdecken, in dem was sie geschaffen, erlebt oder erfüllt haben. Geschichten, die unser Leben verändern, oder uns in einem schwierigen Moment helfen können.



Coup de charme à Neuchâtel...

...etwas Charme in Neuchâtel

Au cœur de la vieille ville, sur la place du Banneret, dans une belle et ancienne bâtisse au pied de la rue du Château, L'AUBIER vous propose au rez-de-chaussée un petit café très chaleureux, juste au-dessus une salle de séminaire et dans les étages 9 chambres de charme, toutes nouvelles, de grandeurs et catégories différentes. Parfois avec douche et WC dans la chambre, parfois à l'étage. Il y a même une grande chambre sous le toit... Bien sûr avec l'atmosphère typique de L'AUBIER, chacune dans une teinte et une ambiance différente, avec notre exceptionnelle qualité de lit Fanello. Tous les étages sont accessibles par ascenseur. Bref, des atouts rares que vous serez ravis de trouver en plein centre-ville lors de vos passages à Neuchâtel.

Im Herzen der Altstadt, auf dem Place du Banneret, in einem schönen, alten Gebäude am Anfang der Rue du Château, bietet Ihnen L'AUBIER im Erdgeschoss ein sehr gemütliches kleines Café, direkt darüber einen Seminarraum und auf den restlichen Stockwerken 9 geschmackvolle, neue Zimmer verschiedener Grössen und Preisklassen. Manche mit WC/Dusche im Zimmer, andere mit Etagenbad. Natürlich in der für L'AUBIER typischen Atmosphäre, jedes in einem anderen Farbton und einer anderen Stimmung, jedes mit unserer aussergewöhnlichen Bettqualität von Fanello. Alle Stockwerke sind mit einem Aufzug erreichbar. Kurz, Eigenschaften, die Sie glücklich sein werden, mitten in der Stadt auf Ihrer Reisen nach Neuchâtel zu finden.

IMPRESSUM NOUVELLES 42 - JUILLET 2002

Editeur:
L'AUBIER SA, Montézillon
Rédactrice:
Anita Grandjean
Textes:
signés par leur auteur
Mise en page:
Atelier graphique de L'Aubier
Impression:
Imprimerie Messeiller SA
à Neuchâtel
Internet:
www.aubier.ch
e-mail:
contact@aubier.ch
Fax:
+41 32 732 22 00
Tél.:
+41 32 732 22 11



Cannelle - une vue sur les toits de la vieille ville.



Girofle - au-dessus de la fontaine du Banneret.



Vanille - coup d'oeil sur l'enfilade de la rue Fleury.



...et au Café - un macchiato torréfié maison.

LE CAFE
et la couette

NOTRE OFFRE

Prix par personne et par nuit, sans petit-déjeuner, toutes taxes comprises.
Preise pro Person und Nacht, ohne Frühstück, alle Taxen inbegriffen.

Pour 1 personne
Für eine Person :

- 2 chambres avec lit de 100cm + lavabo / WC-douche pour 3 chambres.
- 2 Zimmer mit 100cm-Bett + Waschbecken / WC-Dusche für drei Zimmer... 1 pers. : 80.-

Pour 1 ou 2 personnes
Für 1 oder 2 Personen :

- 4 chambres avec lit de 140cm + lavabo / WC-douche pour 3 chambres
- 4 Zimmer mit 140cm-Bett + Waschbecken / WC-Dusche für drei Zimmer... 2 pers. : 50.- par pers.
- 1 pers. : 80.-

- 2 chambres doubles avec lit de 160cm avec WC-douche dans la chambre
- 2 Doppelzimmer mit 160cm-Bett mit WC-Dusche im Zimmer... 2 pers. : 90.- par pers.
- 1 pers. : 130.-

Pour 2 à 4 personnes
Für 2 bis 4 Personen :

- 1 chambre familiale de quatre lits sous le toit, avec
2 lits de 100cm, dans une grande pièce mansardée, salon, table de travail
2 lits banquette l'un sous l'autre dans une seconde petite pièce, WC-bain
- 1 Familienzimmer unter dem Dach mit 4 Betten .
2 100cm-Betten in einem grossen Mansardenzimmer, Salon, Arbeitstisch,
2 Betten (100cm+Futon 90cm) in einem zweiten kleinen Zimmer, WC-Bad... 2 pers. : 90.- par pers.
- 3 pers. : 80.- par pers.
- 4 pers. : 70.- par pers.

Pour l'instant, Le Café est fermé les dimanches et lundis, mais l'hôtel reste ouvert
Im Moment ist das Café Sonn- und Montags geschlossen, aber das Hotel bleibt geöffnet.

Réservations :

Tél. : +41 32 710 18 58 (sauf entre 12 et 14h, merci !)
Fax : +41 32 710 18 59

e-mail : lecafe@aubier.ch
Internet : www.aubier.ch

L'AUBIER

4

L'AUBIER
NOUVELLES NUMÉRO 42 - JUILLET 2002