

# L'AUBIER

## NOUVELLES

P.P.  
2037 Montezillon

# Bienvenue!



NOUVELLES 65

OCTOBRE 2013

L'AUBIER  
LES MURAILLES 5  
CH-2037 MONTEZILLON

[WWW.AUBIER.CH](http://WWW.AUBIER.CH)

E-MAIL: [CONTACT@AUBIER.CH](mailto:CONTACT@AUBIER.CH)

FAX: +41 32 732 22 00

TÉL: +41 32 732 22 11

**V**ous n'imaginez pas tout ce que l'on peut trouver en feuilletant les catalogues de certaines entreprises spécialisées dans la restauration! Extra pour trouver LE truc qui va nous changer la vie, ainsi que celle de nos clients. Côté déco, courges en plastique ou rouleaux de neige au mètre. Avec un peu de place, on peut se permettre le couple de chevreuils grandeur nature. Et au chapitre des victuailles: desserts finis, tiramisù «della nonna» et autres mignardises gélatinées «fait maison». Même des plats finis de chez finis. Commandez la référence PT672 et vous recevez dans les 3 jours 100 assiettes d'émincé à la zurichoise! Couvertes d'un film spécial, il n'y aura plus qu'à les déballer et à les glisser au micro-ondes. On devient «chef de cuisine» en étant «chef déballeur»!

Le problème de ces produits se trouve cependant au-delà du mauvais goût et de la mauvaise qualité: en nous faisant croire que nous gagnons du temps, ils nous démunissent petit à petit de notre savoir-faire, de notre capacité à résoudre des problèmes, à inventer, à créer des décors, à donner une identité à notre établissement, et à travers lui, à avoir une (bonne) raison de travailler!

Au risque d'être un peu vieux-jeu, un peu traditionnels, un peu dépassés, un peu fous et un peu fleurs-bleue, nous continuons ensemble, dans chacun de nos secteurs d'activité, de travailler des matières réelles. Au grand risque de nous salir les doigts avec des carottes qui sortent de terre...

**S**ie glauben gar nicht, was man so alles beim Blättern in Katalogen von einigen auf die Restauration spezialisierten Betrieben entdecken kann. Hier finden Sie DEN Artikel, der Ihr Leben und das Ihrer Gäste verändert! Plastik Kürbisse oder Schnee am laufenden Meter. Hat man etwas Platz zur Verfügung, kann man sich das Rehpärchen in Naturgrösse erlauben. Im Kapitel der Nahrungsmittel: Desserts, Tiramisù „della nonna“ und andere „hausgemachte“ Köstlichkeiten. Fertiggerichte wie sie „fertiger“ nicht sein können. Sie bestellen die Nummer PT672 und erhalten in drei Tagen 100 Teller Zürcher Geschnetzeltes mit einem Spezialfilm versehen in den Kühlschrank geliefert! Sie müssen sie nur noch auspacken und in die Mikrowelle schieben. So wird man als „Chef-Auspacker“ zum „Chefkoch“!

Aber das Problem dieser Produkte geht über den schlechten Geschmack und die schlechte Qualität hinaus: Während sie uns glauben machen, dass wir Zeit gewinnen, berauben uns diese Dinge langsam aber sicher unseres Know-hows, unserer Fähigkeit, Probleme zu lösen, erfinderisch zu sein, ein Dekor zu schaffen, unserem Unternehmen eine Identität zu geben und dadurch einen (guten) Grund zu haben, zu arbeiten!

Auf die Gefahr hin etwas altmodisch zu sein, traditionell, überholt, ein wenig verrückt und romantisch, werden wir auch weiterhin in allen unseren Bereichen gemeinsam „reale“ Produkte bearbeiten. Auf die Gefahr hin, dass wir uns mit den frischgeernteten Karotten die Hände schmutzig machen...

*Michèle Grandjean Cordes*

# Le café



Bonjour! Bonjour! Sourire. Sourire. Le délicieux glouglou de la fontaine accompagne les premiers clients qui arrivent au Café encore tout ensommeillés. Il est 7h40, l'odeur des croissants chauds parfume l'air du matin. Un bruit de journal froissé. Un macchiato s'il vous plaît! Et hop! Chlac, toc, prschhhhhhschhh, moussssse! Poc, cling, bling, et l'express coule délicatement dans le verre de lait. Voilà! Merci! Avec plaisir! Sourire.

Avec plaisir, justement. Pour de vrai. Ce n'est pas une formule creuse répétée sans conviction à tout bout de champ sur une terrasse d'été. Pourquoi?

Parce que le lait frais juste pasteurisé vient d'être livré de la Laiterie à Montezillon dans des bouteilles en verre. Versé dans un pot et moussé à la buse à lait. Le café a été torréfié ce lundi matin à partir des grains verts reçu la semaine dernière en sacs de jute de la Production Biodynamique Finca Irlanda au Mexique. Il est moulu au fur et à mesure pour ne pas perdre son arôme intense et délicat.

C'est avec le même plaisir que nous servons le pain complet ou la fameuse tarte aux noisettes faits maison. Et c'est un plaisir partagé parce que nous sentons que vous ne venez pas nous trouver par hasard.

Vous avez bien mangé? Oui, c'était très bon, comme toujours! Merci,

un petit café? Oui, volontiers un express confit! Le brouhaha du service de midi ne couvre pas les échanges lancés à travers la salle. Il est 13h, le four à fougasse chauffe et grille. Tout le monde s'active. Bip bip bip! Attention, chaud! Les tommes sont prêtes! A la 4, on envoie! Merci à vous! Passez une belle journée! Une cliente nous dépose son verre et son assiette vide près du comptoir avant de s'en aller. Une cliente? Mais oui. Pourquoi?

Parce que chaque client est une personne, et pas seulement, un ami parfois, qui se sent un peu comme à la maison et qui débarasse son assiette comme il le ferait chez lui. Ou qui oublie le temps et réalise quatre heures plus tard qu'il est encore là, à lire un roman ou à discuter avec quelqu'un. Voilà pourquoi vous revenez. Aussi. On aime que vous vous sentiez bien chez nous. Qu'un jus de carotte-gingembre vous remonte le moral. Ou qu'un Moleskine reporter ligné vous inspire une nouvelle histoire.

Ainsi s'écrit l'aventure du Café tous les jours depuis 12 ans. Dans le respect des personnes qui fabriquent chacun des produits que nous vous proposons. Pour le respect de chacun de vous. Merci et à bientôt!

*Émilie Voumard*



# à Neuchâtel

**B**onjour! Bonjour! Lächeln. Lächeln. Das gemütliche Plätschern des Brunnens begleitet die ersten Gäste, die noch etwas verschlafen ins Café kommen. Es ist 7:40 Uhr, der Geruch von warmen Croissants zieht durch die Morgenluft. Das Geräusch von Zeitungsrascheln. Einen Macchiato bitte! Und hopp! Tschack, tock, prschhhhhhschhh, es schäumt! Poc, kling, bling, und der Espresso läuft langsam in das Glas. Voilà! Merci! Gern geschehen! Lächeln.

Gern geschehen, mit Freude, darum geht es, wirklich. Das ist keine hohle Floskel, die mechanisch und ohne Überzeugung auf einer Bistrotterrasse heruntergeleiert wird. Warum?

Weil die frische, nur pasteurisierte Milch in Glasflaschen gerade eben aus der Käserei in Montezillon angeliefert, eingeschüttet und mit Wasserdampf aufgeschäumt wurde. Der Kaffee wurde diesen Montagmorgen geröstet, die Jutesäcke der biodynamischen Plantage Finca Irlanda letzte Woche geliefert. Er wird in kleinen Mengen gemahlen, damit er nicht sein intensives und feines Aroma verliert.

Mit der gleichen Freude servieren wir unser Vollkornbrot oder den berühmten hausgemachten Haselnusskuchen. Und es ist eine geteilte Freude, weil wir fühlen, dass Sie nicht zufällig bei uns vorbeischaun.

Hat es Ihnen geschmeckt? Ja, es war sehr gut, wie immer! Vielen Dank, einen Kaffee? Ja, gerne einen Espresso confit! Über die vielen Stimmen des Mittagsservices werden Informationen durch den Raum gerufenen. Es ist 13:00 Uhr und der Ofen heizt und grillt. Jeder ist geschäftig. Bip bip bip! Vorsicht, heiss! Die Käse sind bereit! Die 4 kann serviert werden. Danke Ihnen! Einen schönen Tag noch! Eine Kundin bringt uns ihr Glas und Ihren leeren Teller an die Theke. Eine Kundin? Aber ja. Warum?

Weil jede Kundin und jeder Kunde eine Person ist, nicht nur, manchmal auch eine Freundin, die sich ein wenig wie zu Hause fühlt und ihren Teller abräumt, wie sie das auch bei sich machen würde. Oder die die Zeit vergisst und nach vier Stunden merkt, dass sie immer noch da ist, einen Roman lesend oder mit jemandem sich unterhaltend. Deswegen kommen Sie wieder. Auch. Wir mögen, dass Sie sich gut bei uns fühlen. Dass ein Ingwer-Karottensaft bei uns die Moral heben kann. Oder ein liniertes Moleskine-Reporter Sie zu einer neuen Geschichte inspiriert.

So schreibt sich das Abenteuer des Cafés seit zwölf Jahren fort. Im Respekt für die Menschen die jedes einzelne von uns angebotene Produkt herstellen. Im Respekt für jede Einzelne und jeden Einzelnen von Ihnen. Danke und bis bald!

*Émilie Voumard  
est co-responsable  
du Café-Hôtel à Neuchâtel*



## Heures d'ouverture

lundi  
11h45 – 19h00

mardi – vendredi  
7h30 – 19h00

samedi  
8h00 – 18h00

Fermé le dimanche  
*Avec la possibilité de  
prendre le petit déjeuner  
pour les clients de l'hôtel*

# Le conseil des délégués de Pro Natura S

Samedi 24 août, en tant que président de Pro Natura Neuchâtel, j'accueillais à L'Aubier le conseil des délégués de Pro Natura Suisse, qui est son « législatif » représentant toutes les sections cantonales, pour l'une de ses séances annuelles. Cet événement s'est imposé puisque la section neuchâteloise fête cette année ses 50 ans.

Il y a bien des valeurs communes entre ces deux entités et cela faisait donc sens pour Pro Natura Neuchâtel, de faire venir cette assemblée dans le havre bienfaisant de Montezillon.

Après la séance de travail qui a duré tout l'après-midi, (saluée aussi par le conseiller d'Etat Yvan Perrin, chef du département du développement territorial et de l'environnement), Ueli Hurter a expliqué aux intéressé(e)s ce qu'est L'Aubier et a conduit une visite commentée de la ferme biodynamique et de ses spécificités. La discussion en deux langues s'est notamment attardée sur le rôle des cornes des vaches ainsi que sur le moment où les veaux sont retirés de la proximité des mères. On a aussi parlé des conditions de détention des porcs. Ueli a enfin présenté les enjeux de l'initiative « Semer l'Avenir ! » et son développement considérable tant en Suisse qu'à l'étranger. Vu le grand intérêt rencontré et les nombreuses questions, ce n'est qu'à la nuit tombante que nos hôtes ont regagné le restaurant pour le souper et la suite de la soirée.

Le dimanche matin, après une nuit bienfaisante et un bon petit déjeuner dans le confortable bio hôtel, les participant(e)s amis du jardinage sont venus faire le tour du jardin des Murmures, sans être découragés par la forte humidité. Il y a eu un intérêt marqué pour la

diversité biologique qui assure par elle-même l'essentiel de la protection des plantes ainsi que pour le rôle des préparations bio-dynamiques mais aussi pour « la paix conclue avec le peuple des limaces » ! Il y a eu de beaux compliments pour le mariage « cultures et nature » qui a séduit visiteuses et visiteurs.

Avec des collègues du comité de Pro Natura Neuchâtel, nous avons ensuite emmené marcher les participants entre Tête-de-Ran et le Mont Racine. De cette crête, on peut voir simultanément le Haut et le Bas du canton, soit au nord les Montagnes neuchâteloises et au sud le Littoral et le Plateau (les Alpes, enrhumées ce jour-là, n'étaient pas visibles). Le coup d'œil était magnifique, les rayons du soleil perçant les nuages gris. Les Amis du Mont Racine nous ont accueilli dans leur refuge pour un sympathique repas de midi d'alpage. A cette occasion, les responsables de cette association ont bien expliqué leur croisade de longue haleine pour éviter que des éoliennes n'envahissent les secteurs les plus emblématiques des crêtes du Jura neuchâtelois. Ils ont rappelé le rôle pionnier en matière d'aménagement du territoire du décret de protection des crêtes et vignobles, ancré dans la constitution neuchâteloise depuis 1966.

J'apprécie de ressentir que les valeurs des uns et des autres sont proches, se complètent et sont fortement en synergie. Tant à L'Aubier qu'à Pro Natura, nous nous préoccupons de la préservation des bases de la vie pour les générations futures et nous tentons de minimiser les contradictions entre nos valeurs et le quotidien vécu dans notre société.

*Michel von Wyss*

*Michel von Wyss  
est président de Pro Natura Neuchâtel  
et habitant des Murmures.*



# uisse a siégé à L'Aubier

---

Am Samstag 24. August konnte ich in meiner Funktion als Präsident von Pro Natura Neuchâtel die Delegiertenversammlung von Pro Natura Schweiz, die als „Legislativorgan“ alle Kantonssektionen repräsentiert, zu ihrer Jahresversammlung in L'Aubier begrüßen. Anlass war der 50. Geburtstag der Neuenburger Sektion.

Da es eine Anzahl von Werten gibt, die von beiden Initiativen geteilt werden, lag es für Pro Natura Neuchâtel nahe, diese Versammlung in der wohltuenden Atmosphäre von Montezillon abzuhalten.

Nach der Arbeitssitzung, die den ganzen Nachmittag in Anspruch nahm (mit einem Grusswort des Regierungsrates Yvan Perrin, in seiner Funktion als Vorsteher des Raumplanungs- und Umweltdepartements) hat Ueli Hurter den Interessierten im Rahmen einer Führung über den Hof, die Initiative L'Aubier als Ganzes, sowie die Eigenheiten der biodynamischen Landwirtschaft vorgestellt. Der in zwei Sprachen gehaltene Austausch berührte u.a. die Bedeutung der Hörner für die Kuh, den Moment der Trennung der Kälber von den Muttertieren, sowie die Bedingungen der Schweinehaltung. Ueli präsentierte auch die Initiative „Zukunft säen!“ mit ihrer beachtlichen Entwicklung sowohl in der Schweiz wie auch im Ausland. Aufgrund des grossen Interesses und der vielen Fragen, kehrten unsere Gäste erst mit der Dämmerung für das Essen und den Rest des Abends ins Restaurant zurück.

Nach einer wohltuenden Nacht und einem guten Frühstück im komfortablen Bio-Hotel, besuchten die Freunde des Gärtnerns unter den Teilnehmenden dem schlechten Wetter trotzend den Garten von Les Murmures. Reges Interesse bestand für die biologische Vielfalt,

die an sich schon einen guten Pflanzenschutz bildet, die biodynamischen Präparate, aber auch für den „Friedensschluss mit dem Volk der Nacktschnecken“! Viele Komplimente gab es für die Kombination „Kultur und Natur“, die bei vielen Besucherinnen und Besuchern Anklang fand.

Als nächstes stand eine Wanderung zwischen dem Tête-de-Ran und dem Mont Racine auf dem Programm. Von diesem Höhenweg aus sieht man gleichzeitig den oberen und den unteren Teil des Kantons, im Norden die Neuenburger Berge und im Süden den am See gelegenen Teil, sowie die Ebene hinter dem See (die an diesem Tag verschneigten Alpen waren nicht zu sehen). Der Ausblick war wunderschön, mit einigen Sonnenstrahlen, die die grauen Wolken durchbrachen. Die Freunde des Mont Racine empfingen uns für ein sympathisches einfaches Mittagessen in ihrer Hütte. Bei dieser Gelegenheit erklärten uns die Verantwortlichen dieser Organisation ihren lang dauernden Kampf, zur Bewahrung der schönsten Gipfel des Neuenburger Juras vor einer zu grossen Anzahl von Windrädern. Hier wurde auch an das Dekret von 1966 zum Schutz der Gipfel und Weinberge erinnert, welches eine Vorreiterrolle für die Raumplanung darstelle.

Es freut mich zu fühlen, dass wir in L'Aubier und bei Pro Natura ähnliche Werte haben, dass sie sich ergänzen und stark zusammen wirken können. In beiden Initiativen kümmern wir uns um den Schutz der Lebensgrundlagen für zukünftige Generationen und versuchen die Widersprüche zwischen unseren Idealen und dem gelebten Alltag in unserer Gesellschaft möglichst gering zu halten.



# Vivre aux Murmures

Je connais l'auberge de Montezillon depuis qu'elle est «toute petite». Il est évident, pour moi, d'être en accord avec l'impulsion de L'Aubier. J'avais un temps envisagé l'hypothèse de venir habiter aux Murmures; j'étais tenté à l'idée de pouvoir m'y installer. La question était restée vague: je travaillais alors à Lausanne à deux minutes à pied de chez moi. Faire de longs trajets quotidiens était exclu pour moi.

Libéré plus rapidement que prévisible de mes obligations, lorsqu'un appartement s'est libéré j'ai sauté le pas d'un déménagement. La vie ici est tellement plus calme et agréable que celle de la ville. La qualité des matériaux dans la construction, l'exposition, la vue et la conception des appartements très lumineux sont pour moi un confort que même

une débauche de luxe ne saurait égaler. Autre élément qualitatif, le quartier des Murmures, sans être grouillant de monde, offre mille occasions de rencontrer quelqu'un qu'on connaît. Les besoins d'indépendance naturels aujourd'hui sont respectés. Chacun vit comme il l'entend. Mais alors, m'a-t-on demandé parfois, il faut être écologiste ou bien appartenir à un... un, un club? Non point. Pourtant il est plus naturel de trouver ici une toute simple voiture, ou une hybride ou encore un piéton qu'un énorme 4x4 de ville (!). Sauf le tracteur. Nous sommes voisins d'une ferme après tout. Il m'est bien agréable de côtoyer des enfants d'âge scolaire. Autant que des personnes du même âge que moi. Bref, je suis déçu en bien.

*Christian Marceau*



Die Auberge von Montezillon kenne ich seit sie «klein» ist. Es ist vollkommen klar für mich mit dem Impuls von L'Aubier übereinzustimmen. Ich hatte auch schon einmal in Erwägung gezogen, in Les Murmures zu wohnen; die Idee mich hier einzurichten reizte mich. Aber es blieb die der Überlegung: ich arbeitete in Lausanne zwei Gehminuten von meiner Wohnung entfernt. Täglich zu pendeln kam für mich nicht in Frage.

Schneller als gedacht von meinen Verpflichtungen befreit, ergriff ich die Gelegenheit als eine Wohnung frei wurde. Das Leben hier ist so viel ruhiger und angenehmer als in der Stadt. Die Qualität der Baumaterialien, die Ausrichtung, die Sicht und die Gestaltung der sehr hellen Wohnungen bieten mir einen Komfort, dem auch eine Überfülle an Luxus

nicht gleichkäme. Ein anderes qualitatives Element: das Viertel Les Murmures bietet, auch ohne das es von Menschen wimmelt, tausend Gelegenheiten jemanden zu treffen, den man kennt. Das heute natürliche Bedürfnis nach Unabhängigkeit ist respektiert. Jeder lebt nach seiner Fassung. Aber muss man, fragt man mich manchmal, „Öko“ sein, oder einer..., einem..., einem Club angehören? Überhaupt nicht. Trotzdem ist es hier natürlicher, ein einfaches Auto, oder ein Hybridmodell, oder gar einen Fussgänger zu finden, als einen riesigen 4x4 Stadt(!)wagen. Ausser dem Traktor. Wir sind schliesslich Nachbarn eines Bauernhofes. Es ist mir auch sehr angenehm, mit Kindern im Schulalter in Kontakt zu sein. Genau wie mit Personen meines Alters. Kurz, ich bin positiv enttäuscht.

# La qualité sous la loupe

Laissez-nous vous présenter les fromages de L'Aubier! Au fil des années, ce sont 7 recettes différentes qui ont été créées et qui sont aujourd'hui régulièrement appréciés au restaurant ou vendus au magasin. Tout d'abord, il faut connaître le contexte dans lequel vivent les vaches. Notre étable est aérée et ouverte. Elle fut l'une parmi les premières étables en stabulation libre de Suisse avec des vaches encornées. Car bien sûr, nos vaches portent leurs cornes comme dans chaque domaine Demeter. Les cornes aident les vaches à digérer intensivement, puis à transformer en un lait plein de valeur et blanc comme neige l'affouragement qui provient à 100% de la ferme.

Lors de la traite, le lait va directement du pis de la vache à la cuve à fromage de notre propre fromagerie. Chaque matin le lait frais y est élaboré. C'est ainsi qu'à côté des produits frais pour le restaurant et le magasin on trouve les spécialités de fromages de L'Aubier. Le travail artisanal est un art et permet de mettre en évidence les fines nuances de différents moments de l'année.

Ensuite, les fromages mûrissent en cave et nécessitent des soins, cela s'appelle l'affinage. C'est maintenant que va s'exprimer de manière sensible, le mûrissement de leur plein arôme et le goût typique de chaque sorte. Après un temps allant de 2 semaines à 7 mois, le fromage est prêt à la consommation. C'est toute une palette que nous proposons : des fromages mous, mi-durs et durs dans leurs différentes maturités.

Vous pouvez déguster ces fromages aussi bien chez vous à la maison que chez nous au petit déjeuner à l'hôtel. Venez nous rencontrer ! Sur demande, nous vous ferons volontiers visiter notre ferme et sa fromagerie ainsi que tout L'Aubier.

Ueli Hurter



Lassen Sie uns Ihnen die Käse von L'Aubier präsentieren: Verschiedene Rezepte wurden im Laufe der Jahre entwickelt und heute sind es sieben Käsesorten, die im Restaurant serviert oder im Laden verkauft werden. Aber beginnen wir mit dem Kontext, in dem unsere Kühe leben. Der Stall ist luftig und offen, es war einer der ersten Laufställe in der Schweiz für behornete Kühe. Natürlich tragen unsere Kühe ihre Hörner wie auf jedem Demeter Betrieb. Die Hörner helfen den Kühen das 100% hofeigene Futter intensiv zu verdauen und in die wertvolle, schneeweiße Milch zu verwandeln. Beim Melken fließt die Milch vom Euter direkt in das Käsekessi der hofeigenen Käserei.

Jeden Morgen wird die frische Milch in der Käserei verarbeitet. Neben den Frischprodukten für das Restaurant und den Laden entstehen die L'Aubier-Käsespezialitäten. Das handwerkliche Arbeiten ist eine Kunst und ermöglicht die feinen Nuancen der Jahreszeiten zum Ausdruck zu bringen.

Dann reifen die Käse im Keller und bedürfen der täglichen Pflege. Auf Französisch spricht man von der „Affinage“, damit wird ausgedrückt, dass es jetzt darum geht, in sensibler Weise durch die Reifung das volle Aroma und den typischen Geschmack für jeden Käse zu erlangen. Nach 2 Wochen bis 7 Monaten sind die Käse verkaufsfertig. Da wir alle Milch unserer Kühe verkäsen, entsteht eine ganze Palette von Weich-, Halbhart- und Hartkäsen mit ihren verschiedenen Reifezeiten.

Den Käse kann man bei sich zu Hause geniessen oder bei uns am Frühstückstisch als Hotelgast. Kommen Sie vorbei – auf Anmeldung machen wir gerne eine Führung auf dem Hof mit Käserei und durch ganz L'Aubier.

# Excursions dans la région



C'est une des balades classiques de L'Aubier: depuis Montezillon nous descendons la route et nous traversons des forêts et des champs. En sortant entre les derniers arbres nous nous trouvons dans les vignes au nord d'Auvernier, avec une vue magnifique sur le lac de Neuchâtel. Après avoir traversé les vignes et le joli village d'Auvernier, nous arrivons au bord du lac. Jusqu'ici le chemin nous a pris environ une heure.

Depuis Auvernier nous pouvons continuer pendant une autre heure au bord du lac en direction de Neuchâtel ou prendre le tram qui nous y amène en 10 minutes.

Cette balade n'a pas de saison; elle est belle au printemps quand tout est en fleur, en été avec un bain rafraîchissant dans le lac ou en automne avec les feuilles des vignes tout en couleur.

Dies ist eine der klassischen Wanderungen von L'Aubier: von Montezillon geht es bergab. Nach wenigen Metern Asphalt laufen wir durch Wälder und Felder. Die letzten Bäume hinter uns lassend finden wir uns in den Weinbergen nördlich von Auvernier wieder, mit einer herrlichen Sicht auf den Neuenburger See. Nachdem wir Weinberge und das schöne Dorf Auvernier durchquert haben, kommen wir am See an. Bislang sind wir ca. eine Stunde unterwegs.

Von hier können wir entweder eine weitere Stunde entlang des Sees nach Neuchâtel spazieren oder die Tram nehmen, die zehn Minuten benötigt.

Diese Wanderung hat keine Jahreszeit; sie ist schön im Frühling, wenn alles blüht, im Sommer mit einem erfrischenden Bad im See, oder im Herbst mit Weinblättern in allen Farben.



## Semons ensemble

pour une agriculture sans génie génétique!

### Samedi 12 octobre 2013 à L'Aubier à Montezillon

11h00

Semailles publiques avec Armand Blaser  
Conseiller communal du Val-de-Ruz

12h00

Repas simple dans la cour de la ferme



«Tout le monde est invité à semer!»

«J'arrive!»



[www.avenirsem.ch](http://www.avenirsem.ch)

# SEMER L'AVENIR!