

L'AUBIER

NOUVELLES

P.P.
2037 Montezillon

Bienvenue!

« Être libre, ce n'est pas seulement se débarrasser de ses chaînes; c'est vivre d'une façon qui respecte et renforce la liberté des autres. »

Ainsi parlait Nelson Mandela, auquel le monde entier vient de faire ses adieux. Nous sommes sans doute des milliers à connaître ces phrases et à admirer la force de leur vérité.

Mais qu'allons-nous faire d'un tel héritage culturel, dans ce monde où nous courons encore et toujours après le profit, toujours au détriment de quelqu'un de l'autre côté de la planète? Sommes-nous à la hauteur de telles pensées? Être libre, serait-ce donc autre chose que d'avoir les moyens de réaliser nos rêves?! Et renforcer la liberté des autres, comment cela pourrait-il se faire sans sacrifice?! Autant de questions que nous nous devons de regarder en face, si nous voulons faire plus que nous souvenir de quelqu'un de grand...

Nous sommes de ceux qui ont le privilège de n'être pas opprimés; cela nous donne le devoir de ne pas nous contenter de notre confort, mais d'agir, de prendre position et de nous engager! Nous vous souhaitons (aussi à nous d'ailleurs!) beaucoup de force, de courage et d'humour pour toutes les tâches qui nous attendent dans cette année qui vient!

Michèle Grandjean Cordes

„Frei sein, heisst nicht nur, sich seiner Ketten zu entledigen; sondern so zu leben dass die Freiheit der Anderen respektiert und gestärkt wird.“

Nelson Mandela, von dem sich die Welt gerade verabschiedet hat, hat dies gesagt. Wir sind vermutlich Tausende, die diese Worte kennen und ihre Kraft und Wahrheit bewundern.

Aber was werden wir tun mit diesem kulturellen Erbe in einer Welt, in der alle nur dem Profit hinterherjagen, immer auf Kosten von jemand anderem auf dem Planeten? Sind wir der Grösse solcher Gedanken gewachsen? Frei sein hiesse also noch etwas anderes, als die Mittel zu haben, seine eigenen Träume zu verwirklichen!? Die Freiheit der anderen stärken, wie geht das ohne sich einzuschränken?

Fragen, denen wir uns stellen müssen, wenn wir mehr tun wollen, als uns nur an einen grossen Menschen zu erinnern...

Wir gehören zu denen, die das Glück haben, nicht unterdrückt zu sein; das ist auch eine Verpflichtung nicht bequem zu werden, sondern zu handeln, Stellung zu nehmen und uns zu engagieren! Wir wünschen Ihnen (und uns) für das kommende Jahr Mut, Kraft und Humor für die auf uns wartenden Aufgaben!



NOUVELLES 66

DÉCEMBRE 2013

L'AUBIER
LES MURAILLES 5
CH-2037 MONTEZILLON

WWW.AUBIER.CH

E-MAIL: CONTACT@AUBIER.CH

FAX: +41 32 732 22 00

TÉL.: +41 32 732 22 11



La fromagerie

Le mythe cosmogonique hindou raconte qu'un jour Vishnu enferma le brouillard laiteux original dans un conteneur et que des Dieux le secouèrent, donnant ainsi naissance aux continents, aux mers et à des êtres merveilleux.

Chaque jour, en m'inspirant de ce récit, j'accueille dans ma cuve une mer de lait provenant des vaches de notre ferme. A mon tour je le secoue pour l'aider à s'exprimer dans ses formes variées, mais la transformation du lait en fromage passe par un processus plus complexe, qui débute bien avant la fromagerie.

Le tout commence dans les prés où nos vaches pâturent allègrement, ingérant et ruminant une flore variée. C'est surtout cette flore qui influencera le goût du lait.

Puis chaque matin et soir, pendant la traite, le lait ruisselle jusqu'à la fromagerie. Ici, le lac et les Alpes forment un paysage qui me nourrit dans mon travail quotidien.

En réalité, à travers mes actions, je ne fais que mettre le lait dans les bonnes conditions pour que des êtres vivants, les bactéries lactiques, puissent se développer et agir pour le transformer en une matière gélatineuse d'abord, solide ensuite et surtout crémeuse et goûteuse.

Il y a d'abord les produits frais, du lait cru au séré en passant par le yogourt et puis il y a les fromages avec lesquels je déploie le plus d'efforts et de gestes soignés pour arriver au produit final.

Après la transformation, il y a le travail d'affinage dans notre cave. Chaque après-midi je prodigue les soins dont chaque fromage a besoin pour développer son plein arôme et le caractère qui lui est propre. Le Blanc, le Blanc au Poivre et les Tommes sont retournées quotidiennement pour permettre au blanc penicillium de créer sa croûte fleurie. L'Aubier, L'Aubier à la Carotte et le Montezillon sont frottés régulièrement à la morge qui, au fil des mois les aidera à développer leur croûte lavée et leur goût. Le Vigneron repose plus longtemps et sec, avant de prendre sa teinte violette de Pinot Noir ou de Gamaret.

Ces produits sont le fruit d'un travail artisanal et d'un chemin constant vers la qualité, chemin semé d'embûches et de réussites, sur lequel j'avance accompagné par Ueli, le responsable de la ferme et Cédric notre conseiller en fromagerie. Ensemble nous veillons aux qualités nutritives et gustatives des produits laitiers que L'Aubier vous propose au restaurant, au magasin, au Café et que vous trouvez dans nombre de magasins Bio de toute la Suisse.

Alors, à chaque fois que vous dégusterez un des nos produits laitiers, je vous invite à penser à ce mythe cosmogonique et à tous ces gestes qui ont permis au lait de s'exprimer dans ses multiples formes et dans toute sa richesse nourrissante et aromatique!

Filippo Valvassori



Die Käserei

Der kosmogonische Mythos der Hindus erzählt, dass Vishnu eines Tages den milchigen Urnebel in einen Behälter sperrte und die Götter, als sie diesen schüttelten, Kontinente, Meere und viele wunderbare Wesen schufen.

Von diesem Mythos inspiriert, empfangen ich jeden Tag in meinem Kessel von den Kühen unseres Hofes ein Meer von Milch, welches ich dann schüttele, um ihm zu helfen, sich in seinen verschiedenen Formen auszudrücken. Aber ganz so einfach ist die Verarbeitung der Milch zu Käse nicht.

Alles beginnt auf der Weide, wo unsere Kühe freudig grasen und sich vielfältige Pflanzen einverleiben und wiederkäuen. Es sind die Pflanzen, welche den Geschmack der Milch beeinflussen. Bei jedem Melken, morgens und abends, strömt die Milch dann in die Käserei. Die Landschaft, wie sie hier vom See und den Alpen geformt wird, ist Nahrung für mich bei meiner täglichen Arbeit.

Ich Sorge in erster Linie dafür, dass die Bedingungen für die Milch stimmen, damit die lebendigen Wesen, Milchbakterien, sich entwickeln und die Milch in eine zuerst gelatinöse, dann feste und vor allem cremige und schmackhafte Masse verwandeln können.

Zuerst kommen die Frischprodukte: Rohmilch, Quark und Joghurt. Für den Käse ist ein grösserer Aufwand und viel Sorgfalt notwendig, um zum Endprodukt zu gelangen.

Nach der Verarbeitung erfolgt die Reifung in unserem Keller. Jeden Nachmittag lasse ich jedem Käse die entsprechende Pflege zukommen, damit er sein volles Aroma und den ihm eigenen Charakter entwickeln kann. Der Brie, der Brie mit Pfeffer und die Tommes werden täglich gedreht, damit sich der Weisseschimmel die feine „Croûte fleurie“ bilden kann. Der Mi-Dur, der Rüeblchäs und der Montezillon werden regelmässig mit einer Schmiere gebürstet, um die „croûte lavée“ und den Geschmack zu entwickeln. Der Vigneron wird länger und trocken gelagert, bevor er seine violette Farbe des Blauburgunders oder Gamarets annimmt. Die Endprodukte sind das Ergebnis handwerklicher Arbeit und eines Wegs zur Qualität. Auf diesem Weg voller Tücken und Erfolge werde ich von Ueli, dem Verantwortlichen des Hofes und Cedric, unserem Berater für die Käserei begleitet. Zusammen achten wir auf die nutritiven und geschmacklichen Qualitäten der Milchprodukte, die L'Aubier im Restaurant, im Laden und im Café anbietet und die sie in vielen Bioläden der Schweiz finden.

Wenn Sie also eines unserer Milchprodukte kosten, lade ich Sie ein, an den kosmogonischen Mythos und all die Gesten zu denken, die der Milch erlauben, sich in den verschiedenen Formen und in all ihrer Nahrhaftigkeit und geschmacklichen Fülle auszudrücken!



Filippo Valvassori est fromager à L'Aubier



Semer l'avenir!

Extraits des propos tenus par Armand Blaser, conseiller communal de Val-de-Ruz, à l'occasion de Semer l'avenir! du 12 octobre 2013, à la Ferme de L'Aubier

Chères amies, chers amis,
Vous avez conscience de la valeur de la terre que nous foulons. Vous le savez, nous ne sommes pas seuls à prendre part à la démarche de Semer l'avenir. La grande famille à laquelle nous nous joignons en vue d'un même geste ancestral, compte déjà des centaines de lieux, plus de trente en cette seule fin de semaine.

Depuis 2006, ici à L'Aubier, nous semons, disons stop aux OGM et militons pour la souveraineté alimentaire. A quoi en sommes-nous dans cette lutte essentielle?

Premier événement, et c'est l'occasion d'un petit tour chez nos voisins européens: Monsanto jette partiellement l'éponge! Le géant américain des biotechnologies va retirer toutes ses demandes d'homologation en cours pour de nouvelles cultures transgéniques dans l'Union européenne. En cause: l'absence de perspectives commerciales dans un continent globalement hostile aux OGM. Si l'entreprise a indiqué qu'elle comptait se recentrer sur son activité de semences traditionnelles en Europe, elle veut aussi s'employer à obtenir les autorisations d'importation dans l'Union de variétés transgéniques dont la culture est généralisée aux États-Unis et en Amérique du Sud.

Deuxième événement, et retour en Suisse: En décembre 2012, après la décision du Conseil national, le Conseil des États a confirmé à son tour la volonté de prolonger le moratoire sur l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés dans l'agriculture, ceci jusqu'à la fin de l'année 2017. Cette décision intervient après deux précédentes étapes: une belle victoire en 2005 devant le peuple pour l'introduction d'un moratoire de cinq ans; puis, la décision des Chambres fédérales, en 2010, pour une prolongation du moratoire jusqu'à fin 2013. (...)

Dans quelques minutes, nous allons donc semer. Pour beaucoup d'entre vous, ce ne

sera pas la première fois. Pour ma part, non plus et je vous confie qu'à chaque semaille, je ressens de l'émotion. Certes, une belle émotion! Mais de celle qui vous empêche, la gorge nouée, de parler pendant quelques instants. Vous pouvez tout au plus sourire, vous appliquer dans un geste que vous voulez le plus conscient possible, penser aux différentes forces agissantes de la nature, essayer d'atténuer nos égoïsmes et apprécier cette forme de communion que nous partageons ici, en pensée avec d'autres participants à Semer l'avenir dans le monde. A l'analyse, que signifie cette émotion? Pour moi, celle-ci se manifeste notamment lorsque j'ai la perception qu'un acte, de surcroît collectif, est profondément juste et nécessaire et qu'il participe à élever le niveau de conscience. Et, lorsque le niveau de conscience de chaque personne qui forme une communauté s'élève, cette communauté vit de manière plus solidaire autour de valeurs partagées. (...)

Merci aux enfants de votre patience! Dans un moment, vous pourrez faire voler vos grains vers le sol. Pour vous, c'est un peu un jeu, mais un jeu pour lequel vous vous appliquez car vous savez déjà que les graines bien semées vont donner de beaux épis avec de nouveaux grains, avec lesquels on replantera des champs et on fera de la farine, puis avec cette farine du pain. Et vous savez déjà que le pain est la base de notre nourriture.

Aujourd'hui, nous nous engageons pour un monde sans OGM, pour la souveraineté alimentaire, pour tisser un lien juste avec la terre qui nous nourrit. Fort de cet exemple, encourageons-nous à participer à d'autres prises de conscience et de résolutions de problèmes qui se présentent à notre société. Chères amies et chers amis, que les graines que vous allez semer sur cette terre, de même que toutes les autres que vous semez autour de vous donnent aussi sens à vos vies!

Armand Blaser

2013: 163 Semer l'avenir! dans 13 pays!



Zukunft säen!

Auszüge der Rede von Armand Blaser, Gemeinderat von Val-de-Ruz, gehalten anlässlich des Zukunft säens! vom 12. Oktober 2013 auf dem Hof von L'Aubier

Liebe Freundinnen, Liebe Freunde,

Sie sind sich des Wertes der Erde, über die wir gehen bewusst. Sie wissen es, wir sind mit unserem Zukunft säen nicht allein. Die grosse Familie, an der wir mit dieser Urgeste teilhaben, zählt schon hunderte von Orten, allein dreissig an diesem Wochenende.

Seit 2006 säen wir hier in L'Aubier, sagen Nein zu GVOs und engagieren uns für die Nahrungsmittelsouveränität. Wie steht es in diesem wichtigen Ringen?

Ein erste Ereignis gibt uns Gelegenheit zu einem Abstecher zu unseren europäischen Nachbarn: Monsanto wirft teilweise das Handtuch! Der amerikanische Biotechnologieriese wird alle seine hängigen Zulassungsanträge für neu transgenetische Kulturen in der europäischen Union zurückziehen. Der Grund: das Fehlen von kommerziellen Perspektiven auf einem GVOs insgesamt ablehnend gegenüberstehenden Kontinent. Während das Unternehmen angibt, seine Aktivität auf das traditionelle Saatgutgeschäft konzentrieren zu wollen, strebt es aber gleichzeitig Importgenehmigungen für seine transgenetischen Sorten an, deren Anbau in den USA und in Südamerika bereits weitverbreitet ist.

Zweites Ereignis, zurück in der Schweiz: Im Dezember 2012 hat der Ständerat, wie zuvor schon der Nationalrat beschlossen, das Gentech-Moratorium bis ins Jahr 2017 zu verlängern. Das Moratorium wurde 2005 in einer Volksinitiative beschlossen und bereits einmal, im Jahr 2010, vom Parlament bis ins Jahr 2013 verlängert. (...)

In einigen Minuten werden wir also säen. Für viele von uns ist es nicht das erste Mal.

So auch für mich, und jedes Mal ist es ein emotionales Erlebnis. Sicher, eine schöne Emotion! Aber Sie haben einen Kloß im Hals, sind für

einige Momente unfähig zu sprechen, können höchsten noch lächeln, sich ganz der Geste hingeben, die Sie so bewusst wie möglich möchten, an die verschiedenen Naturkräfte denken, versuchen, unsere Egoismen zu dämpfen, und diese Art der Kommunion schätzen, die wir hier und in Gedanken auch mit all den anderen Teilnehmenden eines Zukunft säens in der Welt teilen. Was bedeutet diese Emotion? Bei mir stellt sie sich ein, wenn ich wahrnehme, dass eine Tat, eine kollektive dazu, zutiefst gerecht und notwendig ist und darüber hinaus hilft, das Bewusstsein zu heben. Und wenn sich das Bewusstsein eines jeden Mitgliedes einer Gemeinschaft steigert, lebt diese Gemeinschaft solidarischer miteinander mit den geteilten Werten. (...)

Einen Dank an die Kinder für Ihre Geduld: In einem Moment könnt Ihr Eure Körner auf den Acker fliegen lassen. Für Euch ist es noch ein wenig ein Spiel; aber ein Spiel, dem Ihr Euch hingibt, denn Ihr wisst, dass gut gesäte Körner gute Ähren mit neuen Körnern geben, mit den wir neue Felder säen und Mehl machen können und aus diesem Mehl Brot. Und Ihr wisst, dass das Brot die Grundlage unserer Ernährung ist.

Wir engagieren uns heute für eine Welt ohne GVOs, für Nahrungsmittelsouveränität, für eine wahre Verbindung mit der Erde, die uns ernährt. Fassen wir Mut, gestärkt durch diese Erfahrung, für andere Einsichten, für andere Problemlösungen, die sich unserer Gesellschaft bieten. Liebe Freundinnen und Freunde, auf dass diese Körner, wie auch die anderen, die sie um sich herum säen, sinnvoll auch für Ihr Leben sein werden!

2013: 163 Zukunft säen! in 13 Ländern!

Vivre aux Murmures

«Amélisa quand tu es arrivée aux Murmures en 2008, bien que totalement indépendante, tu avais tout de même déjà 93 ans... Tu venais de Neuchâtel où tu as vécu 70 ans dans le même appartement. Comment as-tu pu le quitter ? Parce que tu retrouvais ton lac comme tu dis?»

A : «Oui il me "fallait" le lac mais aussi la vue sur les Alpes et c'était inespéré pour moi de retrouver cela vu d'un peu plus haut. Et puis il y a le grand balcon qui en été me donne le sentiment d'être dans le jardin où je peux regarder travailler les autres ! Mais plus que tout je me sens ici dans ma famille.»

«Tu es née dans une prison d'Alger où tes parents allemands qui vivaient là-bas, avaient été internés lors de la première guerre mondiale. Grâce à la mauvaise santé du bébé que tu étais, ta maman et toi avez été renvoyées en Europe. Après la guerre,

vous êtes partis en Egypte où tu as grandi avant de venir à Neuchâtel. Les années passant, ta mémoire immédiate s'en va et de très anciens souvenirs remontent, au point que tu te rappelles maintenant des mots arabes que tu ne soupçonnerais pas...»

A : «Je me rappelle de nouveau très bien qu'un homme venait dans notre rue en tirant une vache et qu'il criait "laban, laban" ce qui veut dire "lait" et chacun sortait de chez lui avec un pot que l'homme remplissait en trayant la vache directement sous nos yeux!»

«Amélisa tu dis souvent qu'en montant ici tu as déjà fait un bout du chemin dans la direction du paradis ! Puisse-tu dire vrai ! Et que nos longues discussions et nos rires résonnent encore longtemps dans ces espaces.»

(Amélisa Pauling est à bientôt 99 ans la doyenne des Murmures.)



«Amélisa, als Du 2008 nach Les Murmures kamst, warst Du schon 93 Jahre alt und noch völlig selbständig... Du kamst von Neuchâtel, wo Du 70 Jahre lang in der gleichen Wohnung lebstest. Wie war es möglich von dort fortzugehen? Weil Du, wie Du sagst, Deinen See wiederfandst?»

A : «Ja, ich „brauchte“ den See, aber auch die Sicht auf die Alpen und ganz unverhofft fand ich das wieder, einfach ein wenig weiter von oben gesehen. Und dann ist da noch der grosse Balkon, der mir das Gefühl gibt, im Garten zu sein und den anderen beim Gärtnern zuzuschauen! Aber mehr als alles andere fühle ich mich hier in meiner Familie.»

«Du kamst in einem Gefängnis in Algier zur Welt. Deine Eltern waren dort als Deutsche während des ersten Weltkriegs interniert. Aufgrund Deiner schlechten Gesundheit als Baby wurden Du und Deine Mutter zurück nach Europa geschickt. Nach dem Krieg gingt Ihr nach Ägypten, wo Du

aufgewachsen bist, bevor Du dann nach Neuchâtel kamst. Im Laufe der Jahre ging Dein Kurzzeitgedächtnis zurück und nun steigen ganz alte Erinnerungen herauf, so dass Du Dich nun zum Beispiel an einige Worte auf Arabisch erinnerst, die Dir vorher nicht präsent waren...»

A : «Ich erinnere mich wieder sehr gut an einen Mann, der eine Kuh hinter sich herziehend in unsere Strasse kam und „laban, laban“ rief, was Milch heisst. Und alle kamen mit einem Krug hinaus, den der Mann füllte indem er die Kuh vor unseren Augen melkte!»

«Amélisa, Du sagst oft, dass Du als Du nach hier oben kamst, schon ein gutes Stück Wegs Richtung Paradies gemacht hättest! Mögest Du Recht behalten! Und hoffentlich werden unsere Gespräche und unser Lachen noch lange in diesen Räumen ertönen.»

(Amélisa Pauling ist mit fast 99 Jahren die Doyenne von Les Murmures.)

La qualité sous la loupe

«Y a-t-il encore du pain? Vous pouvez m'en mettre un de côté?» Les personnes habituées à notre pain savent bien qu'il faut parfois s'organiser pour être sûr d'en avoir un! C'est que nous travaillons de relativement petites quantités. Venez voir un peu le chemin de notre pain!

Tout commence en automne, lors de la journée «Semer l'Avenir»: des graines de blé dans la main, nous traversons le champ ensemble pour semer à la volée. Imaginez un peu la part d'idéal et d'espoir qui est mise dans chaque graine!

Après la récolte, notre blé est apporté au moulin des Hauts-Geneveys, chez le meunier passionnée Gérald Tock. Celui-ci vient d'acquérir un nouveau moulin à pierre. Pour que les grains ne chauffent pas entre les pierres, le moulin doit tourner très lentement; encore un «détail» qui demande patience et maîtrise!

L'équipe de la ferme se charge de la mouture en petites quantités de quelques mélanges, par exemple celui de la galette de L'Aubier que le restaurant prépare depuis 20 ans.

Nous faisons du pain depuis «toujours», mais il y a deux ans, nous avons développé une nouvelle recette au levain naturel. Si vous avez déjà croisé Christoph qui sort de son bureau en courant parce qu'il a failli oublier de nourrir le levain, vous comprendrez que c'est une sacrée organisation! Notre levain a maintenant 2 ans; il faut s'en occuper et le nourrir comme un bébé! Persévérance et savoir-faire!

Ce sont quotidiennement des fougasses et deux sortes de pain qui sortent de nos fours. Mais le plus beau de tous ces moments, c'est de découvrir un de nos pains dans une corbeille sur la table de connaissances au détour d'une visite! C'est alors que nous sommes heureux que ce pain-là soit le vôtre!

Michèle Grandjean Cordes



„Haben Sie noch ein Brot? Können Sie mir eins reservieren?“ Da wir nur relativ kleine Mengen backen, vor allem für das Restaurant, den Laden und das Café-Hôtel, wissen diejenigen, die unser Brot kennen, dass sie sich manchmal organisieren müssen, um es zu bekommen.

Und so wird es hergestellt: Es beginnt im Herbst mit einem Zukunft säen! Gemeinsam mit vielen anderen säen wir von Hand ein Feld aus. Viel Ideal und Hoffnung ist mit jedem einzelnen Korn verbunden!

Nach der Ernte wird unser Weizen zur Mühle von Gérald Tock nach Les Haut-Geneveys gebracht. Der passionierte Müller hat vor kurzem eine neue Steinmühle installiert. Damit die Körner sich zwischen den Mühlensteinen nicht erwärmen, müssen sich diese sehr langsam drehen. Ein Detail, welches Handwerk und Geduld erfordert.

Gewisse Mischungen, wie z.B. für die „Galette de L'Aubier“, die das Restaurant seit 20 Jahren zubereitet, werden in kleinen Mengen direkt auf unserem Hof gemahlen.

Unser Brot backen wir schon „immer“, aber vor zwei Jahren haben wir ein neues Sauerteigrezept entwickelt. Wenn Ihnen schon einmal Christoph begegnet ist, wie er aus seinem Büro läuft, weil er vergessen hat, den Sauerteig zu füttern, werden Sie verstehen, dass da eine gewisse Organisation dahintersteckt. Unser Sauerteig ist jetzt zwei Jahre alt und man muss ihn füttern wie ein kleines Baby. Geduld und Know-how.

Täglich werden in der Küche des Restaurants Fougasses und zwei Brotsorten hergestellt. Aber das Schönste ist, wenn wir eines unserer Brote bei einem Besuch bei einem Bekannten im Korb auf dem Tisch wiederfinden. In solchen Momenten sind wir froh, dass dieses Brot, das Ihre ist.

Les Hibernales 2014 à L'Aubier

Comme en 2012 et 2013 nous aimerions vous inviter à partager quelques beaux moments avec nous au plus profond de l'hiver!

Les concerts-spectacles

vendredi 3 et
samedi 4 janvier
20h15

Raymond Devos

Jeu: Jean-Claude Hurni, Piano: Christine Slongo
Deux artistes réunis au-delà du temps pour une véritable dégustation de mots!

vendredi 24 janvier
19h00

Concert d'**Emaara** - Voix et piano
Compositrice-interprète dans la tradition irlandaise

vendredi 28 mars
20h15

Concert de **Michel Bühler**
Tour de chant... avec une nouvelle chanson surprise!

Poussenions... petites conférences et échanges ensuite

mercredi 15 janvier
20h15

« **Comment peut-on prétendre à une science de l'esprit ?** »
par Marc Desaulles

mercredi 22 janvier
20h15

Présentation d'Artabana, une caisse-solidarité indépendante, une alternative d'avenir à l'assurance complémentaire
par Dr med. Björn Riggenbach

mercredi 29 janvier
20h15

« **Elever des animaux, un défi pour tout le monde** »
par Ueli Hurter

mercredi 5 février
20h15

« **Le monde en crise** » Histoire et économie de 1929 à 2012
par Francis Favre, La Chaux-de-Fonds

mercredi 19 février
20h15

Freya von Moltke 1911 - 2010, La vie d'une femme courageuse.
par Christoph Cordes

Entrée libre, crousille.

Cinépoches... nos films coups de cœur

Les lundis du 6 janvier
au 17 février 2014
à 20h15

Comme les années précédentes nous aimerions partager avec vous nos dernières ou premières découvertes cinématographiques.
Entrée libre.

Histoires sur canapé... le plaisir de voyager en écoutant

Les dimanches du
12 janvier au
16 février 2014
à 16h00

Bien installé avec un chocolat chaud et des biscuits, pourquoi pas tout en tricotant, nous plonger dans un autre monde, fait de nos propres images. Un beau moment pour petits (dès 8 ans) et grands, réparti sur plusieurs dimanches. Entrée libre, crousille.
Lecture par Christoph Cordes