

# L'AUBIER NOUVELLES

P.P.  
2037 Montezillon

## Bienvenue!



NOUVELLES 71

MARS 2017

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

Début mars; certes il fait encore froid et humide mais les jours rallongent sensiblement et cette croissance est maintenant plus que bienvenue. On se détend, on respire, on fait le plein de lumière.

C'est incroyable d'observer à quel point nous dépendons de la lumière. Après quelques semaines sous un couvercle de nuages ou carrément dans le brouillard, la vie prend une autre allure et les tâches se laissent exécuter plus facilement avec les premiers rayons de soleil. Il en va de même avec les êtres humains: quelle galère de travailler ou de vivre à côté d'une personne d'humeur noire! Et quel plaisir d'être en face de quelqu'un qui rayonne la positivité! Ça fait du bien! Et ça fait du bien aussi de ne pas seulement profiter mais d'essayer de créer une atmosphère lumineuse et de devenir part de la lumière au lieu de faire de l'ombre. Le retour et les réponses sont souvent immédiats. Comme au printemps!

Le printemps: bientôt nous pourrons de nouveau arpenter les crêtes du Jura, le Creux-du-Van, les Gorges de l'Areuse ou les bords du lac. Bien que nous connaissons ces endroits presque par cœur, c'est chaque nouvelle fois différent et ressourçant. Nous nous réjouissons de vous accueillir à L'AUBIER pour un café, un repas ou une nuitée lors d'une de vos excursions dans la région neu-châteloise. En attendant, nous vous envoyons de lumineuses salutations de Montezillon!

Anfang März; es ist zwar noch nass und kalt, aber die Tage werden schon merklich länger und dieses Wachsen ist mehr als willkommen. Man entspannt sich, atmet auf, füllt sich mit Licht.

Es ist unglaublich zu beobachten, wie sehr wir vom Licht abhängen. Nach einigen Wochen unter einer Wolkendecke oder gar im Nebel, haben die Tage mit den ersten Sonnenstrahlen einen anderen Antrieb und die Aufgaben gehen leichter von der Hand. Es ist ein gleiches mit den Menschen: wie anstrengend, neben jemandem zu arbeiten oder zu leben, der permanent schlechter Laune ist. Und wie angenehm, jemandem mit einer positiven Ausstrahlung gegenüberzustehen; auch wenn draussen kein gutes Wetter ist, auch wenn es nicht gemütlich ist. Das tut gut! Und es tut gut, nicht nur Nutzniesser hiervon zu sein, sondern selbst zu versuchen, eine gute Atmosphäre zu schaffen; Teil des Lichtes zu sein, anstatt Schatten zu werfen. Die Reaktionen und Antworten kommen sofort. Wie im Frühling!

Der Frühling: Bald können wir also wieder über die Jurahöhen streifen, durch den Creux-du-Van, die Areuseschluchten, am Ufer des Sees entlang. Vertraute Wege, aber jedes Jahr anders, neu und erfrischend. Wir freuen uns also darauf, Sie bei einem Ihrer Ausflüge in die Neuengenburger Region in L'AUBIER zu begrüssen: auf einen Café, ein Essen oder eine Übernachtung. Bis dahin senden wir Ihnen lichtvolle Grüsse aus Montezillon!

Christoph Cordes

# Une formation à L'Aubier

**L**a gestion et le travail quotidien pour L'AUBIER a toujours été à la fois plein d'embûches et cependant riche en chances, en découvertes et en développement. La certitude de tous les possibles et la fougue des années 80 (les entrepreneurs de ce grand projet n'avaient alors pas tous 30 ans !) s'est vue, au fil des années, transformée en force de porter et de développer ce qui a été construit, autant socialement que physiquement.

Le monde a bien sûr évolué également et certains de nos « combats » ont porté leurs fruits ; si par exemple les produits bios se trouvent aujourd'hui dans chaque grande surface, c'est certainement grâce aux petits pionniers indépendants qui ont pendant des années, ici et là et par pure conviction, sensibilisé les consommateurs sans aucun but financier...

Depuis quelques années, de plus en plus d'entre-

preneurs nous contactent parce qu'ils voient en L'AUBIER une entreprise qui pourrait leur donner de précieux conseils pour lancer la leur. Nos valeurs écologiques, notre économie associative, et peut-être même notre perception du rôle de l'être humain dans le travail les interpelle et les réconforte dans l'idée que l'on peut, aujourd'hui encore, trouver un lien entre les besoins du monde et nos valeurs individuelles. Ces jeunes qui se lancent dans la vie active en cherchant à créer un monde social, environnemental et économique dans lequel chacune et chacun puisse vivre dignement méritent alors notre attention et même plus : notre soutien ! De jeunes entrepreneurs à porteurs de projet, nous voilà donc prêts à devenir formateurs...

Dès 2014, nous réfléchissons à une possibilité de créer ici à L'AUBIER un (ou plusieurs) type de formation pour les entrepreneurs. Certains d'entre nous



## Eine Ausbildung in L'Aubier

**D**er Werdegang von L'AUBIER ist von jeher mit einer Vielzahl von Möglichkeiten, Anstrengungen, Entdeckungen, Entwicklungen und gewissen Schwierigkeiten verbunden. Der Enthusiasmus des Neuen und der Schwung der Jugend (die Gründer von L'AUBIER waren zu dem Zeitpunkt noch keine dreissig Jahre) sind im Laufe der Jahre in die Kraft, das Erreichte physisch wie sozial zu tragen und weiterzuentwickeln gemündet. Auch die Welt ist natürlich nicht stehengeblieben und manche „unserer Engagements“ haben Früchte getragen. Wenn man heute beispielsweise Bioprodukte in jedem Supermarkt findet, ist es dank der vielen kleinen selbstständigen Pioniere, die über Jahre hinweg an vielen Orten aus Überzeugung und ohne finanzielle Hintergedanken die Verbraucher hierfür sensibilisiert haben...

Seit einigen Jahren kontaktieren uns immer wieder Menschen mit einem Projekt, weil sie in L'AUBIER ein

Unternehmen sehen, welches ihnen wertvolle Ratsschläge geben kann, um das ihre zu gründen. Unsere ökologischen Werte, unsere assoziative Wirtschaftsweise und auch unsere Sicht auf die Rolle des Menschen in der Arbeit spricht sie an und bestärkt sie in der Überzeugung, dass man auch heute noch eine Verbindung zwischen den Bedürfnissen der Welt und den individuellen Werten finden kann. Die jungen Menschen, die ins aktive Leben starten und versuchen, eine soziale, ökologische und wirtschaftliche Welt zu schaffen, in der jeder würdig leben kann, verdienen unsere Aufmerksamkeit, ja mehr: unsere Unterstützung ! Von ehemals jungen Unternehmern zu gestandenen Projektträgern, werden wir nun aus der Nachfrage heraus zu Ausbildern...

Seit 2014 dachten wir über die Möglichkeit nach, hier in L'AUBIER eine (oder mehrere) Art von Ausbildung für junge Unternehmer anzubieten. Einige unter uns

sont habitués à donner des conférences, d'autres sont plutôt impliqués au quotidien dans nos secteurs d'activité. C'est pourtant ensemble que nous sommes l'entreprise que nous portons! Et c'est bel et bien L'AUBIER qui peut devenir source de formation, et non pas chacun de nous individuellement.

Pour cette première formation, nous avons envisagé 3 domaines de travail. Une partie des cours doit être consacrée à l'économie associative et aux projets que les étudiants amènent. Des ateliers de développement personnel doivent les aider à se connaître mieux eux-mêmes et à prendre confiance en leur idée. Finalement, la connaissance du monde et l'étude de l'évolution humaine va les aider à mieux comprendre la société, ses besoins réels et à y insérer leur initiative avec les moyens à disposition.

Tous nos domaines d'activité à Montezillon sont

par ailleurs prêts à accueillir un(e) «étudiant(e)» quelques heures par jour pour lui donner un aperçu de nos activités de l'intérieur et pour lui permettre de financer ainsi sa formation.

Ce projet a vu finalement le jour en octobre 2016 avec un groupe de 8 jeunes gens qui vivent en colocation aux Murmures jusqu'en juin 2017! Quelques intervenants extérieurs ont accepté de nous rejoindre pour animer des ateliers.

Nous voilà donc au tout début d'une nouvelle aventure! Au fil du temps et selon nos expériences, la formule de la formation peut évoluer et encore changer de forme. Mais nous aimerais répondre à une demande et transmettre ce que nous avons appris.

Si ce n'est pas maintenant, alors quand?!

*Michèle Grandjean Cordes*



halten schon regelmässig Vorträge, andere sind mehr in den Alltag unserer Betriebsbereiche eingebunden. Aber nur zusammen werden wir zu dem Unternehmen das wir tragen! Und so ist es in der Tat L'AUBIER, welches zur Quelle einer Ausbildung für junge Menschen werden kann und nicht jeder Einzelne von uns.

Für diesen ersten Durchgang, haben wir drei Arbeitsbereiche vorgesehen. Ein Teil der Kurse ist natürlich der assoziativen Wirtschaft und den Projekten der Studierenden gewidmet. Die Ateliers zur persönlichen Entwicklung sollen helfen, sich selbst besser zu verstehen und Vertrauen in die eigene Idee zu haben. Schliesslich wird die Kenntnis der Welt und der menschlichen Entwicklung ihnen dazu dienen, die Gesellschaft mit ihren reellen Bedürfnissen besser zu verstehen, und ihr die eigene Initiative mit den zur Verfügung stehenden Mitteln einzuschreiben.

Unsere Bereiche in Montezillon bieten für einige Stun-

den am Tag die Möglichkeit, an der Arbeit teilzunehmen, um den Studierenden einen Einblick in unsere Aktivitäten zu verschaffen und auch um es ihnen zu ermöglichen, ihre Ausbildung so zu finanzieren.

Diese neue Initiative hat im Oktober 2016 begonnen. Die erste Gruppe besteht aus 8 Personen zwischen Anfang 20 und Ende 30, die zusammen in einer Wohngemeinschaft in Les Murmures in Montezillon bis Juni 2017 wohnen. Einige externe Referenten sind für die Ateliers dazu gestossen.

Wir befinden uns also zu Beginn eines neuen Abenteuers. Im Laufe der Zeit und je nach den Erfahrungen kann sich die Art und Form der Ausbildung noch ändern, aber worauf es uns ankommt, ist auf eine Nachfrage antworten und weiterzugeben, was wir auf unserem Weg gelernt haben.

Wenn wir es nicht jetzt machen, wann sonst?!

# Semer l'avenir!

Le 9 octobre 2016 ont eu lieu les Semailles collectives à L'AUBIER pour la douzième fois. Maya Graf, Conseillère nationale Verts BL, agricultrice bio et présidente de la «SAG Alliance Suisse sans OGM» de 2001 à 2016, y fit le discours ci-dessous.

«Chers participants et participantes aux semailles, chers enfants,

C'est une grande joie pour moi d'être ici aujourd'hui à L'AUBIER pour partager avec vous le désormais traditionnel **Semer l'Avenir!**. Tous ensemble nous voulons ensemer ce champ – avec la semence biodynamique de la variété Aszita de Peter Kunz, qui est aussi avec nous aujourd'hui. Bienvenue!

C'est fondamental de connaître les sources, les origines de notre nourriture, de savoir d'où vient notre pain quotidien. Au commencement il y a toujours la semence et la terre bien préparée. Et ces sources nettes et de confiance sont en danger à cause des organismes génétiquement modifiés.

**Semer l'avenir!** a été initié en 2005 par L'AUBIER et la GZPK comme une initiative libre contre la modification génétique et le brevetage de la semence - et en faveur d'une sélection de plantes modernes, écologiques et d'accès libre. En 2005 nous avions voté en Suisse au sujet d'un moratoire de 5 ans concernant la mise en culture des plantes génétiquement modifiées et comme vous le savez tous, nous avions gagné ce scrutin avec une large alliance d'organisations politiques et de la société civile.

Pour nos pays voisins et pour toute l'Europe ça a été un signal fort surtout si on considère le siège Suisse de Syngenta. Grace à ce mouvement fort pour une terre libre d'OGM il n'y a pas de culture de colza ou d'autres plantes OGM - à l'exception de l'Espagne – en Europe.

Et aussi en Suisse le moratoire sur le génie génétique a été deux fois prolongé par le conseil fédéral et le parlement. L'absence de génie génétique est devenue un facteur de qualité important de l'agriculture Suisse. La politique agricole actuelle s'oriente vers une qualité qui exclut les OGM. Et avec l'alliance très large qui est fédérée au sein de la SAG et Stop OGM en Romandie, nous avons essayé de promouvoir la sélection de plantes écologiques, la recherche pour l'agriculture écologique et l'agriculture bio en Suisse.

Alors vous pensez sûrement que tout est fait, vu tout ce que nous avons atteint ? Malheureusement ça n'est pas ainsi. Autant dans l'Union Européenne qu'en Suisse la science et l'industrie veulent forcer l'acceptation de nouvelles techniques de modification de la vie. Et notre moratoire sur le génie génétique ne dure que jusqu'en 2017!

Nous sommes à l'aube d'une année importante. Le

20 octobre, la commission du conseil national va débattre au sujet d'une nouvelle prolongation du moratoire de 4 ans. En même temps il y aura débat sur une possibilité de coexistence en Suisse d'agriculture sans et avec génie génétique. Cette proposition du conseil fédéral est absurde car la topographie et le parcellaire en Suisse ne permettent pas une coexistence. Cela serait un immense danger pour l'agriculture bio, la sélection bio en Suisse et pour toute notre agriculture.

Nous allons donc nous battre pour une agriculture Suisse sans OGM et j'espère que nous pourrons convaincre une majorité du parlement. Et vous, vous aidez aujourd'hui avec cet acte commun de semailles écologiques, biodynamiques et libres d'accès.

La semence est le fondement de notre nourriture – la base de notre vie ! Avoir une diversité de semences et une sélection qui cherche la diversité est essentielle. Mais la monopolisation dans la branche semencière est en train de croître. Il y a un appauvrissement des variétés et l'accès libre de paysannes et paysans, de sélectionneuses et de sélectionneurs diminue par des nouvelles lois et des traités internationaux. Aujourd'hui les 5 entreprises les plus grandes contrôlent plus que 50% du marché des semences. Ces entreprises semencières sont en même temps des multinationales de la chimie. Elles combinent leurs OGM avec les pesticides qui vont avec et le tout est breveté. Syngenta par exemple est le leader mondial des pesticides et le numéro 3 dans la semence.

En même temps nous savons que la sélection bio fait ses preuves: Entre temps plus que 70% de blé bio en Suisse est produit avec des variétés de Peter Kunz. Et aussi dans les pays voisins la demande pour ces variétés est en augmentation. Malgré cette preuve dans la pratique il n'y a aucun soutien de l'état pour la sélection bio. Nous allons continuer à nous battre.

C'est à cause de cela que des organisations, des entreprises et initiatives et de nombreuses personnes conscientes de leur responsabilité comme vous, sont si importantes. Vous vous engagez pour des aliments qui ont poussé dans des terres saines et sont issus de semences saines. Et vous vous engagez entre autre aujourd'hui avec ces semailles communes pour des conditions de vie et de production écologiques. Pour nous et les générations futures.

Un grand, grand merci à vous tous! »



# Zukunft säen!

Am 9. Oktober 2016 fand zum zwölften Mal ein gemeinsames Säen in L'AUBIER statt. Maya Graf, Nationalrätin Grüne, Biobäuerin und Präsidentin SAG Schweizer Allianz Gentechfrei von 2001 bis 2016 hielt die hier abgedruckte Ansprache.

## « Liebe Teilnehmerinnen und Teilnehmer am Zukunft Säen!, liebe Kinder!

Ich freue mich sehr, dass ich heute hier in L'AUBIER sein und mit Ihnen zusammen am traditionellen **Zukunft säen!** mitmachen darf. Zusammen wollen wir heute einen Acker säen – mit dem biodynamischen Brotweizen-Saatgut Aszita von Peter Kunz, der heute mit uns sät. Herzlich willkommen!

Es ist ein wunderschöner Akt, das gemeinsame Säen. Und er ist wichtig, denn auf diese Weise erfahren wir durchs Tun, wo unser Essen – unser täglich Brot herkommt. Dabei stehen das Saatgut und der gute Acker immer am Anfang. Und diese sind durch die Gentechnik bedroht.

**Zukunft säen!** haben L'AUBIER und die GZPK als Initiative gegen Gentech-Saatgut und die zunehmende Industrialisierung unserer Landwirtschaft im 2005 gegründet. Im selben Jahr haben wir in der Schweiz über ein 5-jähriges Moratorium für den Anbau von Gentech-Pflanzen abgestimmt und wie Sie alle wissen, haben wir es in einer breiten Allianz gewonnen.

Das war historisch und auch als „Mutterland“ von Syngenta ein ermutigendes Zeichen für unsere Nachbarländer und ganz Europa. Bis heute werden dank der starken Gentechfrei-Bewegung in Europa ausser in Spanien kein Gentechmais und keine andere Gentechpflanze angebaut. Und auch in der Schweiz wurde das Gentech-Moratorium von Bundesrat und Parlament seither zweimal verlängert. Gentechnikfreiheit ist wichtiger Qualitätsaspekt der Schweizer Landwirtschaft geworden. Die Landwirtschaftspolitik hat sich mit der neuen Agrarpolitik auf gentechfreie Qualität ausgerichtet. Und mit der breiten Allianz, die in der SAG und mit StopOGM vereinigt sind, versuchen wir die Förderung der ökologischen Saatgutzüchtung, der Biolandbauforschung und des Biolandbaus in der Schweiz vorwärts zu bringen.

Sie denken sicher, dass ja jetzt alles bestens ist, weil wir so vieles erreicht haben? Das ist leider nicht so. In der EU und in der Schweiz will die Wissenschaft und Industrie neue Gentech-Pflanzenzüchtungsverfahren durchdrücken und mit neuen Manipulationsverfahren in das Leben eingreifen. Und unser Gentechmoratorium dauert nur noch bis Ende 2017!

Das kommende Jahr wird entscheidend werden! Am 20. Oktober wird die Nationalratskommission (WBK) über eine weitere Verlängerung des Gentechmoratoriums um

4 Jahre beraten und über eine mögliche Koexistenz von Gentechanbau neben unserer gentechfreier Landwirtschaft. Ein gefährlicher wie auch absurder und unrealistischer Vorschlag des Bundesrates. In der kleinräumigen Schweiz ist kein Nebeneinander möglich. Es wäre eine grosse Gefahr für den Biolandbau und für das Bio-Saatgut, sowie für unsere ganze Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft!

Wir werden also erneut für eine gentechfreie Landwirtschaft kämpfen und hoffentlich die Mehrheit im Parlament überzeugen. Und Sie helfen heute mit, indem wir gemeinsam auf diesem wunderbaren Acker gentechfreies Bio-Weizensaatgut säen!

Saatgut ist die Grundlage unserer Ernährung – die Basis unseres Lebens! Und dabei ist die Saatgutvielfalt und Saatgutzüchtung essentiell. Doch die Monopolbildung in der Saatgutproduktion nimmt zu. Es gibt eine Verarmung der Pflanzensorten und eine Einschränkung des Zugangs von Bäuerinnen und Bauern und Züchterinnen und Züchtern durch Gesetze und Abkommen weltweit. Heute beherrschen die fünf grössten Konzerne über 50% des gesamten globalen Saatgutmarktes. Diese sind nicht nur Saatgutfirmen, sondern sind auch gleichzeitig Chemiefirmen. Sie kombinieren u.a. mit dem Gentechsaatgut gleich Saatgut und das passende Pestizid und lassen es durch Patente schützen. Syngenta beispielsweise ist beim Verkauf von Pestiziden globaler Marktführer – beim Saatgut die Nummer drei.

Dabei bringt Biozüchtung gute Leistungen: bereits fast 70% des Schweizer Bioweizens wird mit Sorten aus Biozüchtung von Peter Kunz produziert. Auch im benachbarten Ausland steigt die Nachfrage nach diesen Sorten laufend. Trotz dieses Leistungsausweises bekommt Biozüchtung bis anhin keinerlei staatliche Unterstützung. Wir müssen und werden auch hier dran bleiben.

Daher sind Organisationen und Initiativen wie **Zukunft säen!** und sehr viele verantwortungsbewusste Menschen wie Sie so wichtig. Sie engagieren sich für gesunde Lebensmittel aus gesunden Böden von gesundem Saatgut. Und Sie setzen sich dabei wie heute beim gemeinsamen Säen dafür ein, dass wir hin zu einer ökologischen Lebens- und Anbauweise kommen. Für uns und künftige Generationen.

Herzlichen Dank, dass Ihr alle hier seid! »»

Maya Graf, Nationalrätin



# La vie aux Murmures

Le soleil levant caresse les murs aux couleurs chaudes et nous réchauffe de sa belle lumière dorée en ce matin d'hiver. Des sommets majestueux émergent à l'horizon au-dessus d'une mer de brouillard.

On prépare les premières graines, puis les plantons. La terre se réveille et laisse naître ses premiers enfants qui colorent peu à peu le jardin merveilleux.

Les pieds dans un rêve de fruits, de légumes et de fleurs, la tête dans les étoiles, le cœur se remplit de joie autour d'un feu partagé entre amis au fond du jardin.

Puis le vent souffle. S'envolent les feuilles, courrent les enfants. C'est le moment de semer l'avenir pour un nouveau printemps, préparer la terre pour les prochaines vies.

Bienvenue aux Murmures. Ici, ça respire. Chaque instant est un don pour qui sait ouvrir les yeux.

Nous avons la chance de vivre ici depuis plus de trois ans et je ne cesse de m'en émerveiller. Avant, nous habitions à Auvernier, mon mari, moi-même et nos

deux enfants. Nous connaissons déjà L'Aubier car nous venions régulièrement avec notre fils aîné qui était fasciné par la ferme, ses animaux et ses tracteurs. Nous allions ensuite boire une bonne tisane à L'AUBIER. Mais nous n'avions jamais imaginé que nous vivrions un jour dans ce petit paradis.

Petit à petit, nous faisons notre nid. Nos enfants sont ravis! Ils ont de très bons amis dans le quartier et ils jouent tout le temps ensemble. Maintenant qu'ils sont plus grands, ils ont plus de liberté et peuvent faire de beaux tours à vélo dans les forêts autour du village. Notre fils cadet va chez sa maman de jour qui vit aussi aux Murmures. Quelle chance! Il y retrouve tous ses petits amis et il a beaucoup de plaisir chez elle.

J'aurais encore tant de choses à raconter...

Certains diront que c'est du luxe de vivre ici. C'est vrai. Car on peut voir le ciel changer à chaque seconde. Et ça, ça vaut de l'or.

Ophélie Schrameck Escobar



Die Sonne beleuchtet die Wände in warmen Farben und wärmt uns mit ihren goldenen Strahlen an diesem Wintermorgen. Majestätische Gipfel erheben sich am Horizont aus dem Nebelmeer. Wir bereiten die ersten Samen und Setzlinge vor. Die Erde erwacht und lässt ihre ersten Pflanzen sprießen, die dann nach und nach den wunderbaren Garten färben.

Die Füsse in einem Traum aus Früchten, Gemüsen und Blumen, der Kopf in den Sternen, das Herz gefüllt mit Freude: wir sitzen in einem Winkel des Gartens zusammen mit Freunden an einem Feuer.

Dann bläst der Wind. Die Blätter fliegen davon, Kinder rennen. Der Moment Zukunft zu säen für einen neuen Frühling, um die Erde für neues Leben vorzubereiten, ist gekommen.

Willkommen in Les Murmures. Hier atmet es. Jeder Augenblick ist eine Gabe, die die Augen öffnet.

Wir haben das Glück, seit drei Jahren hier zu leben und ich bin so glücklich wie am ersten Tag. Zuvor

lebten wir mit unseren beiden Kindern in Auvernier. L'AUBIER kannten wir schon von früher, da wir regelmäßig mit unserem älteren Sohn hierher kamen, der vom Hof, den Tieren und den Traktoren fasziniert war. Danach tranken wir immer einen Tee im Restaurant. Nie wäre es uns in den Sinn gekommen, dass wir eines Tages in diesem kleinen Paradies leben würden.

Wir haben uns langsam eingerichtet. Die Kinder sind begeistert. Sie haben gute Freunde im Viertel gefunden mit denen sie viel spielen. Und jetzt, da sie grösser sind, haben sie mehr Freiheit und können Fahrradtouren im Wald um das Dorf machen. Unser jüngerer Sohn geht zu seiner Tagesmutter, die auch in Les Murmures wohnt. Was für ein Glück! Er trifft dort seine Freunde und es gefällt ihm sehr gut bei ihr.

Es gäbe so viel zu erzählen...

Manche werden sagen, dass es ein Luxus ist, hier zu leben. Es ist wahr. Man sieht den Himmel sich in jeder Sekunde verändern; und das ist Gold wert.

# ...et dans les secteurs

Rencontre avec Claudine Richard, co-responsable du Café-Hôtel à Neuchâtel. Elle est à L'AUBIER depuis 2004.

**Quel a été ton parcours avant d'arriver à L'AUBIER ?**  
J'ai fait un apprentissage de cuisinière et j'ai travaillé plusieurs années dans un restaurant de Neuchâtel avant la naissance de mes enfants. Peu à peu, c'est le service qui m'a intéressé et ma patronne d'alors m'a proposé de faire la cuisine à midi et le service le soir. J'adorais ça, ce contact direct avec les clients.

**Et le Café de L'AUBIER à Neuchâtel ...**

Je ne le connaissais pas. A un tournant dans ma vie, une connaissance m'a dit qu'il me verrait bien travailler à L'AUBIER ! Je me suis renseignée pour avoir le nom des responsables et leur ai envoyé une offre de travail spontanée, sans rien connaître de l'entreprise ! J'ai trouvé le Café très cosy et notre premier contact a été chaleureux. Je suis ouverte et j'ai pensé que «je verrais bien» ce que ça allait donner. Et voilà, je suis au Café depuis 13 ans !



**Quelles sont tes activités ici ?**

J'ai commencé en 2004 au service. Michèle et Christoph étaient alors responsables de ce secteur et y travaillaient à plein temps. Nous avons créé de bons liens et travaillions dans la bonne humeur, avec beaucoup de joie et de rires. En 2011, ils ont tous les deux pris la responsabilité de l'auberge de Montezillon et ont proposé à certains collaborateurs du Café de les rejoindre. Mais j'aimais trop la ville, ce petit Café et les horaires du jour, tout quoi ! Avec ma collègue Emilie, qui avait commencé la même année que moi, nous avons repris la responsabilité du Café cette année-là.

**Tu es devenue responsable d'un secteur. Ça s'apprend, ça !?**

Nous avons appris sur le tas ! Faire les commandes et travailler au quotidien, ça c'était facile. Par contre, j'ai du apprendre à faire des entretiens d'embauche, à former et encadrer des nouveaux, à faire appliquer les règles du café, à être là quand quelqu'un est malade, même si on a prévu autre chose... Il y a parfois des sacrifices à faire, mais nous avons également une grande liberté d'action. Je suis moins stressée qu'au début, je me sens plus sereine et je remarque que j'évolue. J'ai été sensibilisée à certaines choses comme la provenance des produits et j'apprécie le contact avec nos producteurs locaux. Je pose un autre regard sur les fruits et légumes lors de mes achats privés.

**Alors tu te sens bien à L'AUBIER ?**

Mais ouiii ! (grands rires à la Claudine !)

**Merci Claudine pour ces belles années, ton dynamisme et ton travail fait dans la bonne humeur !**

Begegnung mit Claudine Richard, Co-Verantwortliche im Café-Hôtel in Neuchâtel. Sie ist seit 2004 in L'AUBIER

**Was hast Du gemacht, bevor Du nach L'AUBIER gekommen bist ?**

Ich hatte eine Lehre zur Köchin gemacht und vor der Geburt meiner Kinder mehrere Jahre in einem Restaurant in Neuchâtel gearbeitet. Nach und nach hat mich der Service zu interessieren begonnen und meine Chefin hat mir vorgeschlagen, mittags zu kochen und abends im Service zu arbeiten. Das habe ich geliebt, diesen direkten Kontakt mit den Gästen.

**Und das Café von L'AUBIER in Neuchâtel...**

Das kannte ich nicht. An einem Wendepunkt meines Lebens hat mir eine Bekannte gesagt, sie könnte sich gut vorstellen, dass ich in L'AUBIER arbeite. Ich habe mich erkundigt, um die Namen der Verantwortlichen zu erhalten und habe ihnen eine spontane Bewerbung geschickt, ohne etwas von L'AUBIER zu kennen. Ich fand das Café gemütlich und unser erster Kontakt war herzlich. Ich bin offen und dachte, dass ich sehen würde, was sich ergibt. Und nun bin ich seit 13 Jahren im Café !

**Und was sind Deine Tätigkeiten hier ?**

Ich habe 2004 angefangen. Zu der Zeit haben Michèle und Christoph das Café geleitet und in Vollzeit gearbeitet. Wir haben uns sehr gut verstanden und mit viel Spass und Freude zusammen gearbeitet. 2010 haben sie dann zusammen die Verantwortung für das Restaurant und Hotel in Montezillon übernommen und einigen Mitarbeiterinnen vorgeschlagen mitzukommen. Aber ich mochte die Stadt, das kleine Café, die Arbeitszeiten, einfach alles ! Mit meiner Kollegin Emilie, die im gleichen Jahr wie ich hier angefangen hatte, haben wir dann in dem Jahr zusammen die Verantwortung für das Café übernommen.

**Du bist Verantwortliche eines Bereichs geworden, kann man das lernen !?**

Wir haben im Tun gelernt ! Die Bestellungen und die tägliche Arbeit waren einfach. Aber was ich lernen musste, waren die Einstellungsgespräche, neue Kollegen anzulernen und zu betreuen, etwas zu korrigieren... Da zu sein, wenn jemand krank ist, auch wenn man etwas anderes vorhatte. Manchmal muss man Opfer machen, aber wir haben auch eine grosse Handlungsfreiheit. Ich bin weniger gestresst als zu Beginn, ich fühle mich gelassener und merke, dass ich mich entwickelt habe. Für gewisse Dinge bin ich sensibler geworden, wie zum Beispiel die Herkunft der Produkte und ich mag den Kontakt mit unseren regionalen Produzenten. Ich habe auch einen anderen Blick auf Früchte und Gemüse bei meinen privaten Einkäufen.

**Also Du fühlst Dich gut in L'AUBIER ?**

Aber ja ! (Claudine lacht laut)

**Danke Claudine für die schönen Jahre, Deine Dynamik und die mit guter Laune getane Arbeit !**

# Quoi de neuf à L'Aubier ?

## Service Taxi

Nous avons conclu un contrat exclusif pour les clients de notre hôtel avec **Taxi Cab**. Ces taxis vous conduiront de la gare de Neuchâtel à L'AUBIER en 15 min. pour un prix de 15 CHF francs la course. Réservez au préalable un taxi au numéro **032 724 12 12** et précisez que vous passez une nuit dans notre hôtel. Les taxis (voitures blanches avec indication **Taxi Cab**) sont stationnés à la sortie sud de la gare.

## Bus et train gratuit pendant votre séjour

Pendant votre séjour vous pouvez utiliser gratuitement les transports publics dans tout le canton. Vous recevez lors de votre arrivée à l'hôtel un billet valable jusqu'au jour de votre départ le soir.

**Dimanche 18 juin 2017  
à 10h00 à L'Aubier**

**Présentation de la Gymnastique Bothmer**  
par le groupe de Bothmer de La Chaux-de-Fonds, Françoise Laloux  
C'est en 1921 que Rudolf Steiner trouve en Fritz von Bothmer, la personne capable d'élaborer une gymnastique spiritualisée.  
Sœur de l'eurythmie, la Gymnastique Bothmer est moins connue. Son potentiel reste intact, plein de promesses pour ceux qui, en la pratiquant, la révèleront.  
A découvrir ! Entrée libre.

Wir haben für unsere Hotelgäste einen exklusiven Vertrag mit **Taxi Cab** abgeschlossen. Die Taxis bringen Sie ab Bahnhof Neuchâtel in 15 Min. für 15 CHF pro Fahrt direkt nach L'AUBIER. Reservieren Sie Ihr Taxi im Voraus über die Nummer **032 724 12 12** und sagen Sie, dass Sie Hotelgäst von L'AUBIER sind. Die Taxis (weiße Autos mit der Aufschrift **Taxi Cab**) befinden sich vor dem Südausgang des Bahnhofs.

**Assemblée annuelle 2017 :**

**Il reste à souscrire:  
9 obligations de caisse de CHF 10'000.–  
pour une durée de 5 ans 2016-2021  
avec intérêts à 1%**

## Invitation!

**Samedi 22 avril à 10h30  
à Montezillon dans la Grande salle**

## Randonnée nature et santé

**Les dimanches 4 juillet et 9 juillet 2017**

Sylvain Garraud, naturopathe-herboriste et naturaliste vous propose en collaboration avec L'AUBIER une randonnée accompagnée de 10km (avec 700m de dénivellation) pour un groupe de 6 à 10 personnes aux Rochers des Miroirs près du Creux du Van. Au programme : Observation et étude des plantes sauvages, lecture de paysages et écoute des oiseaux.

Prix de la randonnée avec pique-nique: 65 CHF

Avec nuitée en chambre single et petit déjeuner en plus: 195 CHF

Plus d'infos sur [www.aubier.ch](http://www.aubier.ch).

Die **Sonntage 4. Juni und 9. Juli 2017** bietet Ihnen Sylvain Garraud, Wildpflanzensammler und Heilpraktiker zusammen mit L'AUBIER eine geführte Wanderung zu den Rochers des Mirroirs in der Nähe des Creux du Vans an (10km mit 700m Höhenunterschied). Auf dem Programm: Pflanzen-, Natur- und Vogelbeobachtung. Die Sprache ist Französisch.  
Preis der Wanderung mit Picknick: 65 CHF  
Mit Übernachtung im Einzelzimmer und Frühstück : 195 CHF  
Mehr Infos auf [www.aubier.ch](http://www.aubier.ch)

