

L'AUBIER

NOUVELLES



Ce printemps, dans le parc que nous venions d'acquérir, nous avons vu chaque arbre sortir ses feuilles. Des dizaines de feuilles, les toutes premières, puis des centaines, puis des centaines de milliers. Cela nous émerveillait chaque jour et jamais autant que cette année nous n'avons profité de ces semaines où la nature s'est lâchée. Et il n'y avait pas que les feuilles, cela remuait à l'intérieur, une couleuvre, des écureuils et des oiseaux qui s'en donnaient à cœur joie.

Nos activités d'hôtel et de restaurant ayant été stoppées par la pandémie, il s'est constitué une petite équipe de tous âges qui a pu se retrouver six semaines durant, par un temps magnifique pour commencer à défricher.

Maintenant nous entrons dans l'hiver. Avec des bourrasques et de la pluie, toutes ces feuilles que nous avons vu pousser, nous les avons vues tomber, l'une après l'autre, parfois aussi par centaines. Et cette fois nous récoltons les plus belles, les plus rouges, les plus dentelées, pour faire des bouquets d'un jour, un dernier cadeau du parc avant l'endormissement. La nature se retire vers l'intérieur pour vivre plus intensément dans le monde des racines où bientôt sous la neige, à l'abri des regards, se préparera déjà l'année prochaine.

Comme c'est beau de boucler ainsi un cycle naturel. Nous mesurons notre chance et nous nous posons en même temps la question de savoir s'il nous faudra toujours une catastrophe pour nous éveiller au beau et au vrai?

Diesen Frühling haben wir in unserem neuen Park beobachten können, wie jeder Baum seine Blätter entfaltet hat. Zuerst einige Dutzend, dann Hunderte und schliesslich Hundertausende. Jeden Tag aufs Neue waren wir hingerissen. Wie in noch keinem Jahr zuvor, haben wir dieses Jahr die Wochen genossen, in denen die Natur zu neuem Leben erwacht. Und nicht nur die Pflanzen, überall krabbelte, kletterte und zwitscherte es.

Da unser Hotel und das Restaurant aufgrund der Pandemie geschlossen waren, hat sich eine kleine Gruppe von Menschen verschiedener Altersstufen gebildet, die über sechs Wochen bei schönstem Wetter mit der Gartenarbeit begonnen hat.

Mittlerweile steht der Winter vor der Tür. Mit den Windböen und Regenschauern sehen wir nun alle die Blätter, die wir haben wachsen sehen, zu Boden fallen, manchmal Einzelne, dann Hunderte. Diesmal sammeln wir sie auf, die rotesten, die schönsten Formen und binden sie zu einem kleinen Strauss, einem letzten Geschenk bevor der Park wieder einschläft. Die Natur zieht sich ins Innere zurück und lebt um umso intensiver in der Welt der Wurzeln, wo sie sich, bald vom Schnee bedeckt, vor Blicken geschützt auf das nächste Jahr vorbereitet.

Wie schön es ist, einen natürlichen Zyklus ganz zu verfolgen. Wir sind uns unseres Glückes bewusst und fragen uns auch gleichzeitig, ob es immer erst eine Katastrophe braucht, damit wir für das Schöne und Wahre aufwachen?

NOUVELLES 74

DECEMBRE 2020

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

Une année pas comme les autres



une masquarade, tout cela?

« Fais en sorte que ton sourire change le monde, non pas que le monde change ton sourire. »

Demi Lovato

Au magasin

Dans notre petit magasin, nous avons eu la grande chance de pouvoir faire nos emplettes librement, à visage découvert jusqu'au 19 octobre, jour où le port du masque est devenu obligatoire pour tout le monde. Et là, c'est comme si le ciel nous était tombé sur la tête! Nous, les clients, les hôtes, les collaborateurs avions l'habitude de plaisanter et de rigoler entre nous et, soudain, pfft, la moitié de notre visage est rendu invisible par une pièce de tissu qui ressemble à une muselière et l'on est presque obligé de se demander si finalement ce n'en est pas une...

Donc depuis ce jour, quand nous nous rencontrons à L'Aubier, nous avons beau essayer de prendre tout cela avec humour, c'est parfois un rire jaune!

Le resto

D'abord, nous avons dû limiter le nombre de tables pour respecter les distances. Dommage que nous ne puissions vous montrer une photo des policiers qui sont venus avec leur mètre pour nous faire bouger les chaises de 5-6 centimètres parce que nous n'étions pas réglementaires. On n'a pas vraiment l'habitude dans nos contrées, de voir ainsi débarquer la police et ça étrule comme on dit chez nous!

Donc moins de tables cela veut dire moins de clients et si on veut s'en sortir, on doit le faire avec moins de collaborateurs. Le calcul est simple et terrible mais c'est ainsi qu'une pandémie passe de catastrophe sanitaire à catastrophe sociale quand elle se répercute dans toute une région. Jusqu'à maintenant nous avons réussi à maintenir notre équipe plus ou moins au complet.



Ein Jahr, wie kein anderes

Alles nur Maskerade?

« Sorge dafür, dass Dein Lächeln die Welt verändert und nicht die Welt Dein Lächeln.»

Demi Lovato

Im Laden

Wir hatten das grosse Glück, bis zum 19. Oktober unmaskiert in unserem Laden einkaufen zu können. An diesem Datum ist das Tragen einer Maske für alle obligatorisch geworden. Es war, als wäre uns der Himmel auf den Kopf gefallen! Wir, Kunden, Gäste, Mitarbeiter waren gewohnt, miteinander zu scherzen und zu lachen und dann, pfft, ist auf einmal die Hälfte unseres Gesichts hinter einem Stoffstück versteckt, welches so sehr einem Maulkorb ähnelt, dass man sich manchmal fragt, ob es nicht einer ist...

Wenn man sich also nun trifft, kann man zwar versuchen, das Ganze mit Humor zu nehmen, aber es ist einem nicht wirklich nach Lachen zumute.

Das Restaurant

Zuerst mussten wir die Anzahl der Tische reduzieren, um die geforderten Abstände zu respektieren. Gerne hätten wir ein Foto von den Polizisten mit ihrem Massband, die uns hier und da einen Tisch oder Stuhl um 5-6cm haben verschieben lassen, damit auch alles seine Ordnung hat. Wir sind es nicht wirklich gewohnt, dass die Polizei auf einmal im Geschäft steht und schon gar nicht für so etwas. Zurück blieb ein seltsames Gefühl.

Weniger Tische heißt weniger Gäste und wenn man über die Runden kommen will, weniger Mitarbeitende. Eine einfache Gleichung. So wird in der Pandemie aus einer sanitären Katastrophe eine soziale, vor allem wenn das Ganze überall gleichzeitig geschieht. Bislang konnten wir aber unser Team mehr oder weniger intakt halten. Mitten in diesen



Au milieu de nos réflexions nous avons appris que le restaurant devait de nouveau fermer pour deux semaines et dix jours plus tard deux y ont encore été rajoutées! Comme au printemps, mais avec le beau temps en moins!

Plus d'un mois de fermeture et les collaborateurs au chômage technique! Une drôle d'ambiance avant les fêtes de Noël!

L'hôtel

Pendant les mois d'été jusqu'au début d'octobre, l'hôtel marchait très bien. Mais oui, les Suisses plus ou moins coincés chez eux découvraient leur pays avec émotion et ça c'était vraiment sympathique.

Les séminaires aussi étaient revenus et même si c'était compliqué chacun faisait de son mieux.

Les animateurs s'occupaient que tout soit bien respecté, les distances, les mains propres, etc. et à la pause, on s'efforçait d'être un peu moins convivial que d'habitude... quoique! Nous étions vraiment heureux de voir des réservations jusqu'à la fin de l'année.

Et puis, cela a dramatiquement changé le 19 octobre quand de nouvelles restrictions pour les groupes n'ont pas permis les réunions qu'avec un maximum de 5 personnes! Toutes les réservations se sont annulées en une semaine.

La fromagerie

Heureusement, les vaches continuent à donner du lait, rien ne les arrête ces braves et rien n'arrête le fromager! Donc la fromagerie regorge de magnifiques fromages qui remplissent la cave du sol au plafond.

A découvrir au magasin – toujours ouvert lui, qu'on se le dise! – dans beaucoup de magasins bio de Suisse ou à commander sur notre site internet!

La ferme

Les récoltent sont engrangées, les légumes viennent de l'être. La saison nous a offert beaucoup de pluie et il fallait viser un peu pour aller sur les champs sans rester collés dans la terre. Mais aussi de magnifiques journées où les couleurs de la nature arrivaient même à nous faire oublier la situation. Finalement les légumes ont bien poussé et les courges, vues d'au-dessus, avaient l'air de jolis luminaires oranges posés dans le champ. Elles ont brillé quelques semaines sur le stand self-service à la sortie de la forêt et attendent maintenant bravement au magasin!



Überlegungen erfuhren wir, dass das Restaurant wieder für zwei Wochen zu schliessen hatte und zehn Tage später wurden noch einmal zwei angehängt! Wie im Frühling, nur das diesmal das schöne Wetter fehlt. Mehr als ein Monat zwangsverordnete Schliessung mit allen Mitarbeitern in Kurzarbeit. Eine seltsame Vorweihnachtszeit!

Das Hotel

Über den Sommer bis Anfang Oktober lief das Hotel sehr gut. Grosse Reisen waren nicht wirklich angesagt und so haben die Schweizer ihr eigenes Land wieder entdeckt. Und das war wirklich sympathisch.

Es gab auch Seminare. Organisatorisch war es nicht immer einfach, aber jeder gab sein Bestes. Die Seminarleiter kümmerten sich darum, dass die Normen respektiert wurden, Abstände, Händedesinfektion usw. Und in der Pause gab man sich Mühe, etwas weniger herzlich als sonst zu sein. Wir waren wirklich zufrieden, dass es Reservierungen bis zum Jahresende gab.

Ab dem 19. Oktober hat sich das dann dramatisch geändert. Die neuen Beschränkungen verboten, dass man sich zu mehr als fünf Personen traf. Über eine Woche waren wir damit beschäftigt die Annullierungen entgegenzunehmen...

Die Käserei

Zum Glück geben die Kühe auch weiterhin Milch. Niemand hält sie auf und auch nicht den Käser. Der Keller ist entsprechend gut gefüllt und die Nachfrage ist gut. Sie finden den Käse in unserem Laden – der weiterhin geöffnet ist – in vielen Bioläden der Schweiz oder zum Bestellen auf unserer Internetseite.

Der Hof

Die Ernte ist eingefahren und auch das Gemüse ist im Lager. Die Saison hat uns viel Regen beschert. Man musste schauen, wann man aufs Feld ging, um nicht in der Erde stecken zu bleiben. Und an den schönen Tage hat uns die Natur mit ihren Farben die Zustände um uns herum vergessen lassen. Das Gemüse ist gut gewachsen und die Kürbisse haben von oben wie rote Laternen, die in einem Feld verteilt waren ausgesehen. Sie haben dann noch einige Wochen auf dem Selbstbedienungsstand am Waldrand geglänzt und warten jetzt brav im Laden.

Les deux anniversaires des 40 ans:

les semaines en octobre 2019

En octobre nous semions un champ de blé en compagnie de Mascha Dimitri ...
... comme 20 ans plus tôt avec son papa: le même sourire!



et en juin 2020, entre deux vagues de virus, l'assemblée générale

C'est ce jour-là que nous avons pu présenter à nos amis et partenaires le livre des 40 ans et entendre Marc Desaules retracer notre parcours. Ci-contre, un raccourci de son allocution et sur le QR l'entier



En vente au magasin et
sur www.aubier.ch
Auf französisch
190 pages / Seiten
300 photos / Farbfotos
Format 22.5 x 21 cm
38.- CHF



L'Aubier... toute une histoire racontée par Anita Grandjean qui nous emmène à travers quarante ans de la vie de cette initiative qu'est l'Aubier, à Montezillon (Suisse romande). Une chronique au fil du temps, une histoire de jeunes gens engagés pour un monde meilleur, de vaches à cornes, de constructions écologiques et de toute une équipe de collaborateurs qui s'affaire, jour après jour à faire de l'Aubier encore bien plus que ce lieu de rencontre magnifique et chaleureux sur les flancs du Jura...

C'est aussi l'histoire incroyable de près de 2'000 personnes qui les soutiennent financièrement, leur permettant de continuer à prendre des initiatives.



40 ans L'AUBIER, plus que jamais!

Pas à pas, un lieu prend forme

Des débuts modestes avec la petite ferme, des yogurts et les premiers clients qui rendent possible l'achat de la bâtie vide d'à côté, l'ancienne auberge du village. L'ouverture d'un restaurant bio. Le premier du canton.

1988, un projet fou: construire une nouvelle ferme, transformer l'auberge et construire un hôtel. Des architectes qui font équipe avec nous.

S'ensuivent des intérêts qui s'emballent et la crise immobilière! L'urgence de faire autrement: élargir le financement participatif des clients du restaurant et de l'hôtel. Nous refaisons surface! 2001, un café aussi à Neuchâtel, puis des chambres, au cœur de la zone piétonne.

2002, l'hôtel est agrandi avec 10 pavillons pour l'Expo 02 et pour répondre à la demande en séminaires.

2008, réalisation de l'écoquartier Les Murmures pour habitation intergénérationnelle.

2016, création d'une formation pour transmettre les expériences acquises aux jeunes qui cherchent des perspectives dans un monde de plus en plus sans issue.

Deux ans après, une maison du village nous est proposée avec 9 appartements et de petites écuries.

Étape par étape, petits pas les uns derrière les autres, L'AUBIER a formé un paysage d'activités né d'un idéal, d'un engagement et d'une responsabilité.

Qui le façonne?

Au fil des rencontres, de destins noués et dénoués, bien des personnes ont formé ce lieu. D'abord les porteurs d'initiative, sur qui tout repose, engagés sans compter. Les premiers clients, concernés par nos motivations. Les collègues et collaborateurs, une cinquantaine, qui s'engagent sur ce lieu et lui donnent leur couleur. Les partenaires financiers qui ont confiance en nous, ils sont 1800, devenus actionnaires, prêteurs, obligataires et donateurs parfois avec des gestes fabuleux. Les habitants de tous âges, proches de nos valeurs, venus se poser à Montezillon. Et les étudiants, prêts à recevoir, et nous, à partager.

Autant de personnes, formant une belle et grande famille avec ses différents chemins de vie qui font L'AUBIER avec les élans que chacun y apporte.

Quatre jalons

Afin de tirer tous à la même corde, des repères communs, des jalons, orientent nos engagements. Nous en avons quatre, constitutifs de L'AUBIER, inventés et pratiqués ici.

1. Une certaine image de l'être humain, un être capable de liberté, d'engagement et de responsabilité.

2. Une manière d'être propriétaire avec une structure juridique qui garantit la liberté d'initiative aussi longtemps qu'elle s'engage pour le bien de tous et non le profit individuel.

3. Un savoir-faire financier avec le développement d'une comptabilité comme outil de perception pour refléter nos actes et leurs conséquences, pour nous et pour les autres.

4. Une transparence complète des résultats entre les responsables pour éveiller à ce qui fait le bien de l'ensemble et relativiser l'égoïsme pour son propre secteur.

Alors... aujourd'hui plus que jamais?

En créant notre formation il y a quatre ans, notre intention était de partager nos expériences avec des plus jeunes et aussi assurer une certaine relève à L'AUBIER. Ce printemps, nous avons pu acquérir une propriété avec un beau parc pour en faire un lieu de recherche et de formation. Là se dessine la prochaine étape et voilà pourquoi «aujourd'hui, plus que jamais»!

... heute mehr als je!

Schritt für Schritt nimmt der Ort Form an

Ein bescheiden Anfang: der kleine Hof, die Joghurts und die ersten Kunden, die den Kauf des leerstehenden benachbarten ehemaligen Dorfgasthofs ermöglichen. Eröffnung eines Bio-Restaurants, das erste des Kantons.

1988, ein verrücktes Projekt: ein neuer Hof, eine umgebaute Auberge und ein zu bauendes Hotel. Die Architekten kommen ins Team.

Dann explodieren die Zinsen und eine Immobilienkrise kommt! Es muss anders gemacht werden: die partizipative Finanzierung mit den Kunden von Restaurant und Hotel. Land in Sicht!

2001, ein Café in Neuchâtel und neun Zimmer, im Herzen der Altstadt.

2002, das Hotel vergrössert sich für die Expo 02 und für Seminare mit 10 Zimmern.

2008, Realisierung des generationsübergreifenden Ökoquartier „Les Murmures“.

2016, Schaffung einer Ausbildung für junge Menschen auf der Suche nach Werkzeugen und Perspektiven, in der wir unsere Erfahrungen weitergeben möchten.

2018 wird uns ein Haus mit neun Wohnungen und kleinen Ställen im Dorf angeboten.

Schritt für Schritt schafft L'AUBIER ein Panorama von Aktivitäten, ausgehend von Idealen, Engagement und Verantwortung.

Wer bildet diesen Ort?

Viele Menschen haben diesen Ort geformt, Schicksalsfäden, die sich geknüpft und auch wieder gelöst haben: Zuerst die Initiativträger, auf denen alles ruht. Die ersten für unsere Ideen offenen Kunden. Die Mitarbeitenden, die sich hier engagieren und ihre Nuance beisteuern. Die 1800 finanziellen Partner, die uns vertrauen und zu Aktionärinnen, Darlehensgeber, Obligatären und Spenderinnen mit manchmal unglaublichen Gesten werden. Unseren Werten verbundene Anwohner jeglichen Alters, die nach Montezillon gezogen sind. Und die Studenten, bereit zu empfangen und wir, zu teilen.

So viele Menschen, mit unterschiedlichen Lebenswegen und Impulsen, die L'AUBIER wie eine grosse Familie formen.

Vier Wegmarken

Damit alle am gleichen Strick ziehen, haben wir in L'AUBIER vier Wegmarken entwickelt, gemeinsame Bezugspunkte, an den wir unsere Aktivitäten ausrichten.

1. Ein gewisses Bild des Menschen, befähigt zur Freiheit, zu Engagement und zu Verantwortung.

2. Eine Art des Eigentums mit einer juristischen Struktur, die die Freiheit der Initiative garantiert, solange sie sich für das Wohl aller und nicht für den individuellen Profit engagiert.

3. Ein finanzielles Know-how mit der Entwicklung einer Buchhaltung als Wahrnehmungsorgan, um unsere Handlungen mit ihren Konsequenzen zu spiegeln, für uns und für die anderen.

4. Eine totale Transparenz der Ergebnisse unter den Verantwortlichen, um dafür aufzuwachen, was das Gute für die Ganze ausmacht und den Egoismus des eigenen Handlungsbereichs zu relativieren.

Also... heute mehr als je?

Als wir vor vier Jahren unsere Ausbildung gründeten, war unsere Absicht, unsere Erfahrungen mit jüngeren Menschen zu teilen und für Nachwuchs in L'AUBIER zu sorgen. Dieses Frühjahr konnten wir ein Anwesen mit einem Park erwerben, das wir zu einem Ort der Forschung und Ausbildung machen wollen. Hier zeichnet sich eine weitere Etappe ab und deshalb, „heute mehr als je“!



La formation

A la formation « Oser l'indépendance »

Sept étudiants ont commencé au début d'octobre et à notre plus grand bonheur, dans la nouvelle maison! C'est avec une certaine émotion que nous avons démarré là après avoir passé l'été à rendre les lieux beaux et harmonieux. C'est notre 5ème volée. Ils sont jeunes et pleins de vie! Un de nos collaborateurs a souhaité faire ce parcours lui aussi et c'est huit personnes que nous accompagnons en classe tous les matins. Cela fait vraiment plaisir d'être avec eux.



Nous avons commencé la semaine par un camp forestier en abattant des sapins qui prenaient trop de lumière. Les étudiants les ont ébranchés, en ont scié le tronc dont ils ont directement fait des bûches, et à la fin de la semaine, les sapins étaient devenus de beaux tas de bois bien empilés! Oui il existe des travaux où l'on peut regarder le soir ce que l'on a fait dans la journée, et qu'est-ce que ça fait du bien!

Côté route, la volée précédente avait posé deux bancs et une jolie petite barrière en bois pour remplacer la haie de thuyas qui commençait à peler comme un vieux chameau. Cette équipe-ci a terminé le travail en posant la barrière jusqu'au bout de la propriété. L'ensemble a vraiment amélioré ce coin de village où les promeneurs apprécieront maintenant de pouvoir s'asseoir pour regarder la vue et les chevaux faire des galopades!

En classe, c'est l'être humain comme être terrestre et spirituel qui a été observé ainsi qu'une première approche de cette économie que nous nommons associative selon les valeurs de L'Aubier.

Les ateliers artistiques les bousculent parfois un peu mais ils se laissent surprendre par la découverte de nouvelles formes d'expression et de mouvement et de comportement grâce aux exercices avec les chevaux.

Les étudiants ont commencé leurs immersions dans les différents secteurs et c'est drôle de les voir, les premiers jours, un peu inquiets, au service, en cuisine, à la fromagerie ou à la ferme et c'est génial de les voir prendre leurs marques et s'adapter.

Die Ausbildung « Selbständigkeit wagen »

Sieben Studentinnen und Studenten haben Anfang Oktober die Ausbildung begonnen, zu unserer Freude in dem neuen Haus. Nachdem wir den ganzen Sommer über damit beschäftigt waren, die Räume und den Garten schön herzurichten, war es auch für uns besonders, den Ort jetzt mit Leben zu füllen. Es ist unser fünfter Durchgang, die Gruppe ist sehr jung und voller Energie. Einer unserer Mitarbeiter hatte den Wunsch geäussert auch teilnehmen zu können, so dass in den Morgenkursen jeweils 8 Personen präsent sind.

Le billet d'Aline

L'hiver est arrivé et il fait froid pour travailler dehors. Mais le froid a différentes variantes! Celle par exemple du brouillard de novembre qui était parfois si épais qu'il mouillait tout et qu'il engourdisait les mains. D'autant plus grand était le bien-être de pouvoir rentrer au chaud et d'apprécier énormément une simple soupe ou un thé chaud.

Début décembre, c'était la neige! En me réveillant, il y avait déjà une fine couche. Le blanc qui tombait d'abord presque comme de la pluie passa vite à des flocons grands et légers, descendant doucement, et cette neige m'attrait vers cet extérieur enchanté. La prairie, au milieu du parc que j'ai vu tant de fois - comme elle a changé! Et sans regarder le thermomètre - une toute autre variante du froid! Rafraîchissante et pure me semble-t-elle, avec la neige sous mes pieds qui fait un petit bruit de crissement. Mon souffle dessine de petits nuages dans l'air calme et un froid brûlera légèrement mes lèvres quand le soleil de l'après-midi aura disparu.

Quelle qu'en soit la forme, ce froid extérieur me fait du bien. Par contraste, il me fait remarquer plus de chaleur; j'éprouve mon intérieur souvent réchauffé par l'enthousiasme, la joie et mon travail. Aussi dans l'interaction avec les autres: Tant de sourires sont cachés actuellement, mais dans les gestes chaleureux entre voisins, amis ou dans une équipe, rayonne la chaleur. Et si cet hiver, il y avait une sorte de réchauffement de l'atmosphère aussi à l'intérieur de nous et dans la communauté?

Aline's Billet

Es ist Winter geworden, und kalt bei der Arbeit draussen. Doch Kälte kann so unterschiedlich sein! Im November war der Nebel manchmal so dicht, dass bald alles feucht und klamm war, Handschuhe und Finger und Füsse. Umso grösser die Wohltat, danach ins warme Zuhause zurückzukehren. Eine warme Suppe oder einen heissen Tee geniesse ich bewusster nach so einem Tag.

Der Dezember begann mit Schnee: Eine dünne Schicht lag beim Aufwachen und innert einer Stunde wurden die kleinen, regenartig fallenden Flocken ganz gross und leicht. Es zog mich förmlich nach draussen in die verwandelte Umgebung. Die Wiese in der Mitte des Parks, die ich doch schon so oft sah - wie anders sieht sie nun aus! Und ohne das Thermometer anzuschauen - wie anders fühlt sich diese Kälte an! Erfrischend, klar ist sie für mich; ganz leicht knirscht der frische Schnee unter den Schuhen. Der Atem zeichnet kleine Wölkchen in die windstille Luft und sobald nachmittags die Sonne verschwindet, fällt wieder eine Kälte über die Welt, die leicht auf den Lippen brennt.

Doch wie sie auch ausgeprägt ist, diese äussere Kälte empfinde ich als wohltuend. Deutlicher durch den Kontrast erlebe ich mich oft selbst als durchwärm't; innerlich erwärmt von Begeisterung, Freude und meiner Arbeit. Auch im Miteinander: Manches Lächeln bleibt zur Zeit verdeckt, doch wie wunderbar warm wirken von Herzen kommende Gesten in der Nachbarschaft, unter Freunden oder im Team. Und wenn es diesen Winter eine Art Klimaerwärmung in unserem Innern, in unserem Zusammenleben gäbe...?



Voici les informations concernant la situation actuelle de L'Aubier à Montezillon et ce que nous proposons:

Heures d'ouverture de notre magasin et restaurant:

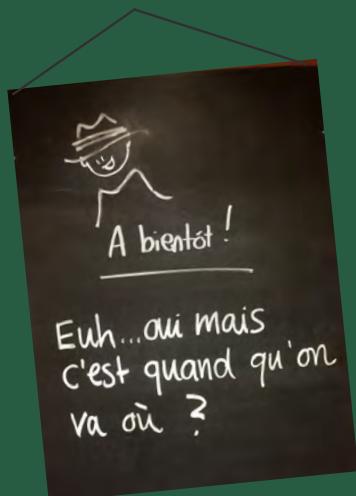
- lundi au vendredi: 9h à 18h
- Samedi: 9h à 17h
- Dimanche: fermé



Nous proposons des croissants le matin, des quiches et de la soupe à midi et des tartes durant l'après-midi.
Il n'y a pas de restauration le soir.

Notre bio-hôtel est aussi ouvert, sans souper, mais avec le petit-déjeuner de 8h30 à 9h30.

Durant les heures d'ouverture, l'espace bien-être privé est accessible sur réservation pour les clients de l'hôtel.



Fermeture
durant les fêtes:
du 24 décembre
au 3 janvier 2021.
Réouverture le
lundi 4 à 9h

...pour le savoir vous devrez consulter notre page Internet ou nous appeler car les nouvelles prescriptions peuvent changer très vite!

Quoi qu'il en soit, nous nous réjouissons que cette situation se termine et que nous puissions vous retrouver dès février, en bonne santé, à une table du restaurant, au magasin ou à l'hôtel!



Dès le 1er février 2021 ne manquez pas de découvrir notre nouvelle page Internet!



Joyeux Noël et heureux début d'année!