

Cuisine : l'Aubier : la nature dans votre assiette

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 3

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

L'Aubier

La nature dans votre assiette

La route qui mène de Neuchâtel à Pontarlier traverse Peseux, avant de filer vers le Val-de-Travers. Quelques tours de roues après le bourg de Corcelles, un écriteau annonce Montézillon. A l'entrée du village se situe L'Aubier, un ensemble ferme-hôtel-restaurant où l'on sert des produits naturels.

Le charmant village de Montézillon se situe juste au-dessus de la limite du brouillard. Par temps clair, le panorama sur la chaîne des Alpes est à couper le souffle. On a

vraiment envie de commencer la journée par une grande balade à travers les pâturages, histoire de se mettre en appétit. L'imposant domaine de L'Aubier (30 hectares)

est entièrement consacré à la culture biologique; les animaux de la ferme évoluent en stabulation libre et tous les produits vendus dans la boutique ou proposés au restaurant sont évidemment naturels.

«L'aventure de L'Aubier a débuté il y a une vingtaine d'années, explique Ueli Hurter, directeur d'exploitation. Des étudiants, issus de la mouvance soixante-huitarde, ont décidé de sortir des sentiers battus et de se lancer dans l'agriculture biologique...»

Après bien des balbutiements, une fondation a vu le jour, qui a permis l'achat de la première ferme, puis du restaurant en 1983. Un appel de fonds a permis, quelques années plus tard, la remise en état de l'auberge, la création d'un magasin, puis d'un hôtel de 15 chambres, à l'emplacement de l'ancienne ferme.

«Nous avons connu des années difficiles, avec la crise qui frappait la région, dit Ueli Hurter, mais l'ensemble a toujours fonctionné. Depuis deux ans, le bilan est équilibré, grâce à la confiance de quelque 600 actionnaires.» Aujourd'hui, L'Aubier a pris une certaine importance, puisqu'on y compte quatre directeurs et une trentaine de collaborateurs.

PARMENTIER DE JARRET DE BŒUF

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Préparation

Faire mariner les jarrets dans le vin rouge avec 100 g de carottes et l'oignon émincé durant 24 heures. Egoutter les jarrets, les colorer dans une cocotte, ajouter les carottes et les oignons, puis la marinade. Assaisonner de sel, poivre et d'une gousse d'ail écrasé. Couvrir et cuire au four à 180 degrés pendant 3 heures. Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson.

Faire une purée de pommes de terre classique. Cuire dans l'eau bouillante salée chou-

fleur, carottes et poireaux.

Retirer la viande de la cocotte, passer le jus, laisser refroidir la viande et la défaire en petits morceaux. Dans un plat en terre, disposer les couches de purée et de jarret émietté. Saupoudrer de chapelure et passer au grill. Servir la sauce à part. Bon appétit!



Ingrédients

600 g de jarret de bœuf, 2 dl de vin rouge, 200 g de carottes, 100 g d'oignons, 500 g de pommes de terre, 40 g de beurre, 1 dl de lait, 150 g de poireaux, 200 g de chou-fleur, 2 os à moelle, thym, laurier, sauge, ail, chapelure, poivre et sel.

Les saveurs oubliées

La philosophie de cette communauté d'un nouveau genre se résume en une phrase: «L'être humain est au centre des préoccupations.» Une clientèle de plus en plus large se laisse séduire par cette approche différente de la vie, qui laisse une place importante aux individus porteurs d'innovations.

Dans le magasin, situé à l'entrée du bâtiment principal, les visiteurs peuvent faire leur marché et acheter les produits de la ferme et de la laiterie. Outre les produits biologiques, il est également possible d'acquérir toute une littérature spécialisée, mais également des produits cosmétiques naturels.

Vous avez des droits

Les petits et gros problèmes du droit au quotidien sont souvent ignorés ou mal maîtrisés par le consommateur. Pour vous aider à vous défendre, la FRC publie un guide.

Imaginons quelques situations. Le surveillant de service d'un grand magasin vous accuse d'avoir volé quelque chose, alors que vous êtes parfaitement innocent. Vous avez acheté – cher! – un détergent lors d'une vente au porte-à-porte et vous le regrettez le lendemain. Le réparateur ne respecte pas le devis oral qu'il vous a fait. Dans tous les cas, vous devez vous défendre, mais comment, si vous ignorez tout de vos droits?

En préambule à nos conseils, nous vous proposons de tester vos connaissances au moyen du petit jeu qui suit.

1. Le pourboire (coiffeur, restauration) est toujours compris dans le prix. En donner un, c'est payer deux fois. VRAI ou FAUX.
2. Tout individu a droit à la protection des données personnelles le concernant. Il a le droit de connaître le contenu de tout fichier et d'exiger la rectification, le blocage ou même l'effacement des données le concernant. VRAI ou FAUX.
3. Il est interdit légalement de devoir acheter un article quelconque pour participer à un concours ou à un tirage au sort. VRAI ou FAUX.
4. La vente par acomptes doit comporter au moins (versement initial compris): 3 versements, 4 versements, 6 versements.
5. Vous avez signé un contrat d'achat pour une couverture lors d'une excursion-vente. Vous le regrettez le lendemain. Pour y renoncer, vous avez: 3 jours, 5 jours, 7 jours. Ou rien: signé c'est signé.
6. On ne peut pas envoyer de colis en port dû par la poste. VRAI ou FAUX.

Cochez pour chacune des affirmations ce qui vous paraît exact. Puis

vérifiez vos réponses au bas de la page.

Vous avez tout juste? Bravo. Mais peut-être y a-t-il d'autres domaines du droit quotidien où vos connaissances sont moins brillantes. Vous n'avez pas bien répondu? Vous n'êtes pas tout seul! En effet, la FRC traite annuellement 15 000 cas qui démontrent à quel point le consommateur isolé se trouve démuné face à des partenaires beaucoup mieux informés que lui, et combien il hésite à faire valoir ses droits auprès d'une justice dont il ignore les mécanismes. Et pourtant, avec l'aide de la FRC s'il y a lieu, bien des tourments et des frais pourraient être évités. C'est pourquoi la FRC a réédité son guide *ABC... Droits*, remis à jour et enrichi.

De A comme abonnement à V comme voyage, rempli d'exemples, de conseils, de mises en garde, ce guide se consulte facilement grâce à son index. Un lexique des termes juridiques, des adresses et des numéros de téléphone utiles, un tableau des instances cantonales compétentes en cas de litige le complètent. On y trouve aussi un chapitre intitulé «Agir soi-même».

Janine Chassot/FRC

Le guide *ABC... Droits* peut être obtenu auprès de la FRC, case postale 2820, 1002 Lausanne; par téléphone au 021/ 312 80 06; dans les bureaux FRC-Conseils. Il coûte Fr. 20.- (Fr. 10.- pour les membres FRC).

Réponses du test:

1. Vrai. 2. Vrai. 3. Vrai. 4. Quatre acomptes. 5. Sept jours. 6. Vrai (depuis le 1.1.1999)



Photos Alain Gavillet

Ueli Hurter, directeur,
et le chef, Frédéric Marchand

C'est au restaurant que les amateurs de bonne chère trouveront leur bonheur le plus intense. La cuisine fait une large place aux saveurs naturelles. On n'y utilise évidemment que des produits de la ferme voisine. La viande, les céréales et les produits laitiers y ont ici le goût, la couleur et la fraîcheur que l'on ne retrouve malheureusement que trop rarement dans nos assiettes.

Il vaut la peine de s'arrêter à L'Aubier pour y goûter des petits plats étonnants, aux saveurs subtiles, que l'on croyait à jamais perdues.

Rémy Jottet

HÔTEL-RESTAURANT DE L'AUBIER

2205 Montézillon
Tél. 032/730 30 10
Fermé dimanche soir et lundi
Vacances du 1^{er} au 15 janvier