



Jean-Luc Geyer, Julien Petrucci, Marc Desaulles, Anita Grandjean et Ueli Hurter, près des vaches laitières de la ferme et de l'hôtel (en arrière-plan)

NEUCHÂTEL

## La ferme-auberge anthroposophe

Depuis huit ans, le succès de l'auberge de Montezillon est constant. Quand des anthroposophes affrontent l'économie.

Quand l'hiver approche, Ueli Hurter rassemble de vieilles cornes de vache, les remplit de bouse et enterre ces curieux cornets fourrés dans ses champs. Au printemps, il récupère la fiente, la conserve jusqu'à l'automne pour la brasser avec de l'eau et épandre cette fumure à des doses quasi homéopathiques au moment des semailles. Ueli Hurter est anthroposophe, il gère un domaine de 28 hectares à Montezillon, au-dessus d'Auvermier, selon les méthodes biodynamiques de Rudolf Steiner. Chaque fois qu'il raconte le truc des cornes de vache à ses voisins agriculteurs, il suscite d'imperceptibles haussements d'épaules et un laconique «*chacun ses méthodes*».

A quelques mètres de la ferme, une auberge non moins insolite rattachée au do-

maine fait depuis huit ans le renom du hameau de Montezillon. Quand ils l'évoquent, les Neuchâtelois parlent volontiers de «*ces écolos qui mangent des petites graines*», ce qui n'empêche pas une large clientèle d'affluer — 130 repas servis quotidiennement. «*Je ne sais pas pourquoi cette étiquette de végétariens nous colle à la peau*», sourit Marc Desaulles, un des deux fondateurs de l'entreprise. «*Nous avons pourtant toujours servi de la viande et notre carte des vins est plutôt bien fournie.*» Le malentendu dépasse l'anecdote: Montezillon est un lieu bizarre où rien ne se fait comme ailleurs.

Jugez donc. En 1979, quand le jeune physicien Marc Desaulles et son droguiste d'ami Philippe Girardier reprennent un train de ferme familial, à Montezillon, ils n'ont qu'une idée très vague de l'anthroposophie mais décident d'appliquer les méthodes biodynamiques. C'est le retour à la nature version scientifique, «*avec une conception très élargie des équilibres naturels*». Douze ans plus tard, ils se trouvent à la tête d'une société anonyme qui pèse 14 millions

(4 millions de chiffre d'affaires attendu l'an prochain), où la ferme reconstruite s'est doublée d'un restaurant, d'un hôtel, d'un magasin et de diverses autres activités. Au passage, un important réseau de sympathisants s'est constitué, qui participent à l'aventure en facilitant son financement (prêts à des taux préférentiels ou achat d'actions jusqu'à présent non rémunérées). Le but? Faire de L'Aubier — nom de la SA qui regroupe toutes les activités — un «*laboratoire de recherche*».

«*Le principal défi, actuellement, c'est la cassure Nord-Sud, avec une partie de l'humanité pauvre, essentiellement agricole, et une partie riche, surtout industrielle ou vouée aux services, explique Marc Desaulles. On retrouve ce déséquilibre au niveau de notre pays et nous avons à le résoudre nous-mêmes à l'intérieur de notre entreprise, où la ferme est beaucoup moins rentable que le restaurant, par exemple.*» Autre enjeu: l'agriculture biodynamique est-elle condamnée à fonctionner à petite échelle ou offre-t-elle une alternative sérieuse aux méthodes traditionnelles? ►►►

▶▶▶ C'est cela, le «laboratoire»: une mise en forme quotidienne d'une pensée idéaliste, où la philosophie steinerienne occupe une place prépondérante mais non exclusive: *«La plupart des gens qui nous soutiennent viennent de la région et n'ont aucun lien avec le mouvement anthroposophe. Certains font même des placements spéculatifs sur le long terme, persuadés qu'un jour on fera de l'argent...»*

Une démarche idéaliste incarnée dans une société anonyme, c'est assez décoiffant, et dans les milieux anthroposophes orthodoxes, où l'on se constitue plus volontiers en coopérative, où l'on donne de préférence dans les activités institutionnelles (homes, écoles), les «affairistes» de Montezillon font figure de casse-cou. Ils n'en ont cure; l'économie dans ce qu'elle a de plus brutal — *«un client insatisfait, dans un restaurant, il le dit à ses amis et ne revient plus»* — les préserve à leurs yeux de la tentation du ghetto: *«L'immense danger, avec l'anthroposophie, ce serait de tomber dans le dogme, de lui faire perdre sa fraîcheur. Ce qui est bien aujourd'hui peut ne plus l'être demain»*, résume Marc Desaules.

Dans cette course à la fraîcheur, L'Aubier sera servi. Il vient d'inaugurer ses nouveaux bâtiments: la ferme entièrement reconstruite, un hôtel de 15 chambres, des salles de séminaire et le restaurant agrandi. En tout, dix millions d'investissements décidés à la fin des années 80 et qu'il faut maintenant rentabiliser en période de basse conjoncture. Les problèmes d'argent ne risquent-ils pas de rattraper ces idéalistes endettés? *«Grâce aux prêteurs privés, notre financement reste réaliste, explique Anita Grandjean, une des responsables. Nous avons un système comptable qui nous permet de suivre régulièrement l'évolution de chaque secteur et les réunions trimestrielles de notre conseil de fondation nous contraignent à nous reposer chaque fois les vraies questions, à vérifier si nous sommes toujours en accord avec les idées qui fondent L'Aubier.»*

Ce jour-là, de la salle à manger, on voyait les Alpes et le lac; le poulet du menu était exquis. Quelques heures plus tard, un groupe de l'EPFZ était en visite pour tenter d'élucider un mystère: pourquoi les vaches de L'Aubier, en stabulation libre, peuvent-elles garder leurs cornes sans se blesser l'une l'autre par agressivité, alors que partout ailleurs il faut les couper? Bizarre, non? ■

Alain Rebetez