

Un souffle de bien-être sur l'Auberge du Peu-Péquignot

Courant 2021, l'Auberge du Peu-Péquignot sera reprise par à une nouvelle société anonyme. Cette dernière entend maintenir l'exploitation de l'hôtel-restaurant sous sa forme actuelle. Les nouveaux propriétaires désirent aussi développer des activités liées au bien-être dans une salle spécialement aménagée sous les combles.

Décidément, les activités touchant au bien-être ont la cote dans les Franches-Montagnes. Après l'ancienne Auberge de jeunesse du Bémont, c'est au tour de l'Auberge du Peu-Péquignot d'augmenter son offre dans ce sens, en plus du gîte et de la restauration. Ravagé par un terrible incendie à la fin août 2017, l'établissement a été rénové depuis.

Propriétaire et gérante des lieux depuis des décennies, Olivia Steiner (injoignable ces jours) va enfin pouvoir prendre du recul. La toute fraîche SA Domaine du Peu-Péquignot sera le nouvel acquéreur de ce haut lieu touristique. La vente, en cours de finalisation, deviendra effective dans le courant de l'année, le temps de finaliser quelques formalités et projets. Et aussi de réunir les fonds nécessaires pour que la transaction aboutisse.

Röstis assurés

D'où tombe la société anonyme Domaine du Peu-Péquignot SA? Son inscription au Registre du commerce remonte au 12 octobre 2020. Son capital-actions est de 100 100 francs. Domiciliée au Peu-Péquignot 5 au Noirmont (adresse actuelle de l'auberge éponyme), elle a pour but la gestion et l'exploitation du complexe de l'Auberge du Peu-Péquignot.

Le conseil d'administration se compose de cinq membres: Benno Gartenmann (président) et son épouse Simone (Jouxens-Mézery, VD), Laurence Surdez (Les Bois),

Le Peu-Péquignot, 4.1.2021



Du changement pour l'Auberge du Peu-Péquignot. L'établissement sera vendu en cours d'année à une nouvelle société anonyme. Des activités liées au bien-être seront développées.

photo bbo

Chantal Bourquard (Bassecourt) et Christiane Lauckner (Val-de-Ruz).

«Notre vœu est d'acquiescer le bien. Avec l'actuelle propriétaire et gérante, nous avons opté pour un passage de témoin en douceur. Un accord a été trouvé. Nous allons conserver l'esprit du lieu, un lieu situé dans un paysage idyllique et qui possède une véritable âme, une vraie tradition. Le restaurant et sa grande terrasse seront maintenus sous la forme qu'on leur connaît aujourd'hui. Des travaux légers seront effectués au niveau de l'aménagement de la dizaine de chambres et des deux dortoirs» confirme le président.

Les connaisseurs peuvent donc digérer tranquillement: les fameux röstis qui font la réputation de l'auberge figureront toujours à la carte.

Benno Gartenmann a des amis dans le Jura. Celui qui fut notamment

directeur des ressources humaines des Hôpitaux universitaires de Genève et du canton de Genève fréquente régulièrement les Franches-Montagnes. Le carnet d'adresses du retraité vaudois est bien fourni, lui qui a fondé une société spécialisée dans le recrutement de dirigeants de haut niveau. En français dans le texte: un chasseur de têtes!

Priorité à l'être humain

Un chasseur de têtes, certes, mais habité par la ferme volonté de placer l'être humain au premier plan. «Nous souhaitons accueillir des hôtes qui ont besoin de se ressourcer, de prendre du temps pour eux. Des personnes désireuses de se reconnecter à soi-même, afin de mieux pouvoir s'épanouir. Elles pourront bénéficier

d'une entraide psychologique qui n'entre pas du tout dans le cadre d'un contexte religieux» ajoute le président.

L'auberge dispose sous les combles d'une grande salle, pas encore aménagée. L'endroit idéal pour que la SA du Domaine du Peu-Péquignot puisse y accueillir des rencontres, des ateliers, des stages liés à la formation et au bien-être. «Notre volonté est de proposer une offre complète, alliant restauration, hébergement et endroit de ressourcement» reprend Benno Gartenmann.

Ce dernier n'articule aucun chiffre quant aux investissements qui seront consentis. «Et puis, regrette-t-il, le virus n'arrange pas trop nos affaires, ni celles de l'actuelle gérante...»

Ni celles de tous.

Gérard Stegmüller