

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 36 (2006)
Heft: 10

Artikel: L'hôtel DuPeyrou : tradition et gourmandise
Autor: Probst, Jean-Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-826280>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Belles demeures, belles histoires

Le canton de Neuchâtel compte un nombre considérable de belles demeures, dont les plus anciennes remontent au 16^e siècle. Nous avons choisi de vous en présenter neuf, qui ont la particularité d'être ouvertes au public. A vous de les découvrir et d'en apprécier l'architecture.



Une sphinge veille sur l'Hôtel DuPeyrou. A droite: Françoise et Craig Penlington.

L'Hôtel DuPeyrou Tradition et gourmandise

Avant l'aménagement de l'Avenue du 1^{er}-Mars, l'Hôtel DuPeyrou se situait au bord du lac. Aujourd'hui, c'est une adresse gourmande.

Si vous rêvez de vivre, le temps d'un repas dans une noble demeure, ne manquez pas de vous arrêter à l'Hôtel DuPeyrou, l'une des plus somptueuses bâties du can-

ton. Le père de Pierre-Alexandre DuPeyrou, a fait fortune dans les plantations qu'il possédait en Guyane hollandaise. Lorsqu'il mourut, sa veuve épousa un certain de Chambrier, officier neuchâtelois. Le jeune DuPeyrou, à la tête d'une somme colossale, décida d'acquérir le terrain qui bordait alors le lac et d'y faire construire une demeure somptueuse. La construction débute en 1765, pour se terminer cinq ans plus tard.

Homme de goût, Pierre-Alexandre DuPeyrou décore son hôtel particulier avec les meu-

bles les plus précieux et les tentures les plus riches. Editeur à ses heures, il publia notamment les œuvres de Jean-Jacques Rousseau, avec lequel il s'était lié d'amitié.

A sa mort, en 1792, une grande partie de sa fortune avait été dilapidée. Sa femme (il n'eut pas d'enfants) n'ayant plus les moyens d'entretenir l'énorme bâtie, elle fut rachetée par Frédéric de Pourtalès, puis offerte à Alexandre Berthier, ancien maréchal de l'Empire, nommé prince de Neuchâtel par Napoléon.



J.-R. P.

La Maison des Halles

Cinq siècles d'histoire

Berthier avait l'intention d'en faire son palais, mais il n'eut pas le temps d'en profiter. Lorsqu'il mourut en 1815, le bâtiment devint possession de la famille de Rougemont, avant de revenir à la Ville de Neuchâtel, au milieu du 19^e siècle.

UN CHEF AUSTRALIEN

Comme il fallait rentabiliser les lieux, on en fit un établissement public. De nombreuses personnalités s'attablèrent à l'Hôtel DuPeyrou, parmi lesquelles le président François Mitterrand, lors de sa visite en Suisse, en 1981. Chacun se souvient de l'anecdote du célèbre dessert à la fée verte (alors interdite), qui fit couler beaucoup d'encre et encore plus d'absinthe dans les estaminets du canton.

Aujourd'hui, un restaurant réputé (14 au Guide GaultMillau) accueille les gourmets midi et soir. Carla del Ponte, Pascal Couchepin et Roger Federer s'y sont régaliés. Craig Penlington, chef d'origine australienne exploite le restaurant, secondé par sa femme Françoise, née aux Ponts-de-Martel.

Dans un décor somptueux, les clients savourent le menu du marché ou des mets à la carte. Le chef avoue un penchant pour les poissons et les fruits de mer, mais les amateurs de viandes ne seront pas déçus. La cave à fromages ravira les gourmets et les desserts sont tout simplement sublimes.

A l'entrée du parc, qu'il faut absolument visiter, vous ne manquerez pas d'admirer les deux sphinges (sphinx femelles). Ces magnifiques statues sont devenues l'emblème de l'Hôtel DuPeyrou.

Jean-Robert Probst

»» Restaurant de l'Hôtel DuPeyrou, Françoise et Craig Penlington, avenue DuPeyrou 1, 2000 Neuchâtel, tél. 032 725 11 83. Internet: www.dupeyrou.ch; fermé dimanche et lundi.

Construite en 1569, la célèbre Maison des Halles est l'une des plus anciennes bâtisses de Neuchâtel. Elle abrite une brasserie et un restaurant gastronomique.

En poussant la porte de verre du café des Halles, on a l'impression d'effectuer un saut de plusieurs siècles dans le passé. Si les pierres de taille pouvaient parler, elles raconteraient des histoires extraordinaires et résonneraient des discussions amorcées au 16^e siècle, lorsque la bâtisse abritait des commerçants et des négociants.

«La Maison des Halles a toujours été un édifice utilitaire et une source de revenus publics, explique l'ancien archiviste cantonal Jean Courvoisier. En 1749, le souverain céda l'édifice à la Ville. Quinze ans plus tard, un cercle privé devint locataire de l'étage, alors que boutiques et dépôts avaient pignon sur rue.»

Laurent Perroud, maçon, sculpteur et maître de l'ouvrage initial, avait rehaussé l'édifice d'un décor de style Renaissance tardif. On peut admirer les armes de la famille d'Orléans-Longueville sur les portes de la façade orientale. Deux griffons tiennent l'écu d'or et d'azur, conférant à l'édifice un aspect noble qui lui sied à merveille.

CUISINE DU TERROIR

Le Café des Halles intéressera les amateurs d'histoire et d'architecture ancienne. Le sol de granit noir offre un étonnant contraste avec les plafonds boisés très chaleureux. De larges baies vitrées laissent entrer la lumière et mettent en valeur les pierres blondes extraites de la carrière d'Hauterive.

On peut s'installer à une table à toute heure. Mais il vaut la peine de s'arrêter un peu plus longuement, pour déguster le



J.-R. P.

menu du terroir: saucisson, lentilles vertes à la crème et filet de palée accompagné d'une sauce au vin blanc.

«Au Premier», la salle peut accueillir jusqu'à 140 personnes. Il faut impérativement réserver (dès 10 personnes), car ce restaurant gastronomique n'est pas ouvert régulièrement. Il est possible de participer à l'une des soirées à thème, organisée une fois par an. Vous aurez alors l'impression de partager une parcelle de la vie des seigneurs de Neuchâtel, qui faisaient ripaille dans les beaux salons de la Principauté.

J.-R. P.

»» Café des Halles, Albert et Catherine Reichl, rue du Trésor 4, 2000 Neuchâtel, tél. 032 724 31 41. Internet: www.maisondeshalles.ch. Soirée spéciale jazz «Au Premier», avec menu dégustation, le 10 novembre.