

SCHMACKHAFTES

# TERROIR

À SAVOURER

NO2 | 2019

## SAUCISSES ET SAUCISSONS

## WÜRSTE UND SAUCISSONS

LA SIGNATURE DES MAÎTRES-BOUCHERS  
DIE HANDSCHRIFT DER METZGERMEISTER

## ŒIL DE PERDRIX

UN NOBLE ROSÉ POUR LES TABLEÉES D'ÉTÉ  
EIN EDLER ROSÉ FÜR EIN SOMMERMENU

## À TABLE!

12 TERRASSES DANS  
UN CADRE ENCHANTEUR  
12 TERRASSEN IN MALERISCHER  
UMGEBUNG



## COUPS DE CŒUR GORUMANDS

## TIPPS FÜR GORUMETS

7 ADRESSES TESTÉES  
POUR VOUS  
7 VON UNS FÜR SIE GETESTET



**CHANGEZ D'AIR,  
VENEZ DANS LE CANTON DU JURA!**

Une nature à couper le souffle.  
Des gens inspirants et vivifiants.  
A seulement une respiration de Bâle.

**JURA**  
**L'ORIGINAL**  
SUISSE  
LA VIE À L'AIR LIBRE

[www.vivredanslejura.ch](http://www.vivredanslejura.ch)



JURA  
TROIS-LACS  
DREI-SEEN-LAND

**JURA, JURA BERNOIS,  
BIENNE SEELAND, PAYS DE NEUCHÂTEL**

**TERROIR À SAVOURER  
SCHMACKHAFTES TERROIR**



## ŒIL DE PERDRIX, TÊTE DE MOINE, SAUCISSES SÈCHES...

... des produits nés et travaillés dans le Parc Chasseral  
dans une éthique de développement durable !  
Retrouvez-les au fil des pages ou sur [www.parcchasseral.ch](http://www.parcchasseral.ch)



# EDITO

À l'adjectif de précision qui colle si souvent – et si bien – à Jura & Trois-Lacs, on pourrait aisément ajouter un substantif qui définit ce territoire aux multiples visages : la passion. Elle anime au quotidien les artisans des métiers de bouche qui livrent produits frais ou transformés, spécialités gastronomiques et de terroir, tout comme ceux qui font de l'accueil leur vocation. Terre de microtechnique et de haute horlogerie, mais aussi jardin maraîcher, la région est une pépinière de spécialités gastronomiques de grande qualité, pour lesquels la sophistication cède parfois la place à un plaisir gustatif roboratif. Cerise sur le gâteau, la région compte plusieurs parcs naturels régionaux – dont le Parc Chasseral et le Parc du Doubs – qui orientent la région vers un développement économique et touristique durable.

La passion, c'est aussi celle qui fait vibrer les habitants pour ces vallées, ces combes, ces plateaux au climat parfois rude. L'on est fier, par ici, de ces paysages somptueux lorsqu'au printemps les vergers enluminent le ciel, ou de ces automnes aux forêts perlées de teintes ocres et rousses. La région Jura & Trois-Lacs est un pays au charme un peu caché qui le rend si attachant à celui qui l'arpente avec patience. C'est alors que, sans s'en rendre vraiment compte, on en tombe amoureux. Une région à vivre avec son cœur, avec passion.

**Une région à vivre  
avec passion !**

**Eine Region, die Sie  
mit Leidenschaft  
erkunden sollten!**



Der Begriff «Gourmet» passt oft und gut zur Region Jura & Drei-Seen-Land. Ein weiteres Wort charakterisiert diese Region mit ihren vielen verschiedenen Gesichtern treffend: die Leidenschaft. Sie ist die tägliche Triebfeder für alle, die in Ernährungsberufen arbeiten und frische oder verarbeitete Produkte, gastronomische und regionale Spezialitäten liefern, aber auch für diejenigen, die sich um den Empfang der Gäste kümmern. Die Region ist für Mikrotechnik und hohe Uhrmacherkunst bekannt, aber auch als Gemüsegarten. Sie gilt als 'Labor' für gastronomische Spezialitäten von hoher Qualität, bei denen die Perfektion manchmal wichtiger ist als die Raffinesse. Als i-Tüpfelchen sind die regionalen Naturparks zu nennen, wie z. B. die Naturparks Chasseral und Doubs, die eine nachhaltige Entwicklung der Wirtschaft und des Tourismus im Jurabogen unterstützen.

Auch die Bewohner lieben die Täler, Ebenen und Plateaus mit ihrem manchmal etwas rauen Klima leidenschaftlich. Hier ist man stolz auf die überwältigende Landschaft, wenn die Obstgärten im Frühling den Himmel erhellen und die Wälder im Herbst in Gelb- und Rottönen erstrahlen. Der Charme der Region Jura & Drei-Seen-Land ist nicht offensichtlich, aber für alle, die sich ein wenig in Geduld üben, umso anziehender. Ohne es richtig zu merken, verlieben sich die Besucher in diese Gegend. Eine Region, die Sie mit Herz und Leidenschaft erkunden sollten.



**OLIVIER  
GIRARDIN**

PRÉSIDENT DE LA COMMISSION  
INTERJURASSIENNE POUR  
LA GESTION DES MARQUES  
RÉGIONALES «SPÉCIALITÉ  
DU CANTON DU JURA» ET  
«JURA BERNOIS PRODUITS  
DU TERROIR»



**YANN  
HUGUELIT**

PRÉSIDENT DE  
LA MARQUE  
«NEUCHÂTEL VINS ET  
TERROIR»



**DANIEL  
WEBER**

PRÉSIDENT DE LA  
LANDWIRTSCHAFTLICHE  
ORGANISATION  
SEELAND (LOS)

Nous produisons le meilleur  
ici, tout près de chez vous...

regio•  
garantie

Suisse. Naturellement.

Naturellement  
du terroir...



[paysgourmand.ch](http://paysgourmand.ch)

# MENU



**10**

## AMUSE-BOUCHE

L'actu terroir  
Aktuelles aus der Region



**14**

## ŒIL DE PERDRIX

Un noble rosé pour l'été  
Ein edler Rosé für ein Sommermenü



**18**

## SAUCISSES ET SAUCISSONS WÜRSTE UND SAUCISSONS

La signature des maîtres-bouchers  
Die Handschrift der Metzgermeister



**24**

## WAOUH !

Coups de cœur gourmands de Lysiane  
Tipps für Gourmets von Lysiane



**28**

## TERROIR DURABLE NACHHALTIGES TERROIR

Le dynamisme de l'Arc jurassien  
Die Dynamik des Jurabogens



**30**

## SANTÉ! PROST!

Un réservoir de boissons émoustillantes  
Eine Auswahl an aufregenden Getränken



**32**

## FROMAGES D'ICI HIESIGE KÄSE

Un road-trip pour les découvrir  
Ein kulinarischer Roadtrip



**37**

## À TABLE !

12 terrasses dans un cadre enchanteur  
12 Terrassen in malerischer Umgebung

**42**

## EVENT & AGENDA

18 rendez-vous pour gourmets  
18 Termine für Feinschmecker

**44**

## CARNET DE ROUTE ANBIETERVERZEICHNIS

Adresses gourmandes  
Schlemmeradressen

**47**

## CARTE PANORAMIQUE PANORAMA KARTE

### **IMPRESSIONS**

ÉDITEUR | HERAUSGEBER: Fondation Rurale Interjurassienne, Neuchâtel – Vins et Terroir, Parc du Doubs, Parc Chasseral, Jura Tourisme, Jura bernois Tourisme, Tourisme Bienne Seeland, Jura & Trois-Lacs. 30'000 ex., 2019. TEXTES | TEXTE: Nicolas Sauthier. Traductions | Übersetzung: Translation Probst AG, Zürich. GRAPHISME | GRAFIK: Polygone Publicité et Communication, La Chaux-de-Fonds. PHOTOS | FOTOS: Guillaume Perret (photos magazine), Pixlab.ch / Stéphane Geiser, Vincent Bourrut, Nicolas De Neve, CJ Chemins de fer du Jura, Fondation Rurale Interjurassienne, Neuchâtel – Vins et Terroir, Jura Tourisme, Jura bernois Tourisme, Tourisme Bienne Seeland. IMPRESSION | DRUCK: W. Gassmann AG, Biel/Bienne.



# L'INVITÉ DER GAST

CÉDRIC GIGON

CHEF  
CHEFKOCH

« ESPACE PAYSAN HORLOGER »  
LE BOÉCHET

## CUISINER AU GRÉ DES SAISONS

J'ai vécu toute mon enfance dans le hameau du Creux-des-Biches situé au cœur des Franches-Montagnes, entouré de prairies et de pâturages bordés de sapins. Enfant de paysan, enfant de la terre, j'ai reçu des valeurs qui m'ont nourri et construit. Mon père nous a appris, à mon frère, mes sœurs et à moi, à contempler la nature tout en la respectant. Au printemps, il nous emmenait observer les jeunes animaux ainsi que ses coins secrets jonchés de fleurs sauvages. Ma mère m'a initié à la cueillette de petits fruits, au jardinage et à la confection de toutes sortes de douceurs !

Mon métier de cuisinier, je le dois aux valeurs que m'ont transmises mes parents qui m'inspirent encore aujourd'hui. C'est donc tout naturellement que je suis revenu dans mes pâturages, au Paysan Horloger au Boéchet. Il est essentiel de revenir à une vie saine, manger local et bio, cultiver son jardin, rechercher des producteurs locaux, passionnés par ce qu'ils font, dans le respect du savoir-faire.

Après un apprentissage Chez Georges Wenger et un parcours dans plusieurs restaurants de renom, je me rends compte avec le recul et l'expérience que l'essentiel n'est pas dans les distinctions mais dans la satisfaction du travail bien fait et dans le plaisir des clients. Le concept du Paysan Horloger est un cadre dans lequel je peux continuer de m'épanouir tout en remerciant la nature qui m'est chère en la cuisinant au gré des saisons. C'est un peu un lieu symbole de l'héritage des valeurs transmises et je suis très reconnaissant de m'y épanouir aujourd'hui.

## KOCHEN IM EINKLANG MIT DEN JAHRESZEITEN

Ich habe meine gesamte Kindheit im Weiler von Creux-des-Biches im Herzen der Freiberge verbracht, umgeben von Wiesen und Weiden, die von Tannenbäumen gesäumt sind. Als Kind eines Landwirts, das auf dem Land gross geworden ist, wurden mir Werte mitgegeben, die mich gestärkt und geprägt haben. Mein Vater hat meine Geschwister und mich gelehrt, die Natur zu geniessen, sie aber auch zu respektieren. Im Frühling beobachteten wir gemeinsam Tierkinder und entdeckten geheime Winkel voller Wildblumen. Meine Mutter zeigte mir alles über die Beerenernte und brachte mir Gartenbau bei und sie lehrte mich auch, wie man alle möglichen süßen Verführungen herstellen kann!

Meinen Beruf als Koch wählte ich aufgrund der Werte, die mir meine Eltern mitgegeben haben und die mich auch heute noch inspirieren. Es ist also nicht verwunderlich, dass ich zu den Weiden zurückgekehrt bin, zum Paysan Horloger in Boéchet. Wir müssen wieder zu einem gesunden Lebensstil finden, regionale und biologische Produkte geniessen, einen Garten anlegen, Produzenten vor Ort ausfindig machen, die sich für ihren Beruf begeistern und ihr Können mit Respekt anwenden.

Nach meiner Ausbildung bei Georges Wenger und mehreren Stationen in renommierten Restaurants habe ich mit etwas Abstand und Erfahrung festgestellt, dass nicht Auszeichnungen das Wichtigste sind, sondern der Genuss der Gäste und die Zufriedenheit durch gute Arbeit. Das Konzept des Paysan Horloger gibt mir einen Rahmen, in dem ich mich weiterhin entfalten und gleichzeitig im Einklang mit der Natur, die mir so am Herzen liegt, arbeiten und saisonale Gerichte anbieten kann. Eine Art symbolischer Ort für die Werte, die mir mitgegeben wurden – ich bin sehr glücklich, hier und heute wirken zu dürfen.

## LA RÉGION EN CHIFFRES DIE REGION IN ZAHLEN

**3'223**

**tonnes** de chocolat Camille Bloch vendues en 2018.

**Tonnen** verkaufte Schokolade von Camille Bloch im Jahr 2018.

**1 KG**

**de cochon** par personne mangé à la St-Martin.  
**verzehrtes Schweinefleisch** pro Person am Sankt-Martinsfest.

**8**

**plantes** sauvages du Parc du Doubs utilisées pour la fabrication des 4 terrines saisonnières de la boucherie St-Hubert.

**Wildpflanzen** aus dem Naturpark Doubs für die Herstellung von 4 saisonalen Terrinen der Metzgerei St-Hubert.

**1535**

**l'année de construction** de La Maison du Banneret Wisard (plus ancienne ferme avec cuisine à voûte).

**Baujahr** des Maison du Banneret Wisard (ältestes Bauernhaus, das über eine Küche mit Gewölbedecke verfügt).

**+ 40**

**cépages** sur 220 ha de vignes, autour du lac de Bienna.

**Rebsorten** auf 220 ha Weinbergen rund um den Bielersee.

**22%**

**de surface viticole** neuchâteloise cultivée en bio ou biodynamie (moyenne suisse 5%).  
**der Weinanbau-Flächen** in Neuenburg werden für den biologischen oder biodynamischen Anbau genutzt (Durchschnitt in der Schweiz 5%).

**31**

**restaurants du terroir** s'engagent à vous servir des produits du terroir labellisés.  
**lokale Restaurants** haben zur Aufgabe, Ihnen die besten lokalen Produkte zu servieren.

**400**

**chevaux** paradent au Marché-Concours.

**Pferde** nahmen an der Parade beim Marché-Concours teil.



**2'200**

**bouteilles de bières bio**

«L'Apronne» produites par la brasserie Tonnebière avec de l'orge bio et local.

**Flaschen Bio-Bier** der Marke «L'Apronne» stellte die Brauerei Tonnebière aus regionaler Bio-Gerste her.

**50%**

**de la production de lait** du Jura bernois est valorisée en production fromagère (moyenne suisse 30%).

**der Milchproduktion** im Berner Jura wird zu Käse weiterverarbeitet (Schweizer Durchschnitt 30%).

**3 MIO**

**de Giroles®** vendues depuis son invention en 1982.

**Girolle®** wurden seit ihrer Erfindung im Jahr 1982 verkauft.



**1'888'203.05**

**francs d'amende**, la plus grosse pendant la période d'interdiction de l'Absinthe. Elle est à la charge de M. Marcel Lebet, distillateur d'absinthe à Fleurier.

**Franken Strafe**, die grösste Summe während des Absinth-Verbots. Sie wurde gegen Marcel Lebet verhängt, einem Absinth-Brenner in Fleurier.

# AMUSE- BOUCHE



## SAVOURER LA RÉGION DIE GENÜSSE DER REGION KENNENLERNEN

DÉCOUVRIR UNE RÉGION PASSE PAR TOUS LES SENS, ET NOTAMMENT PAR LE GOÛT.  
CINQ TUYAUX POUR INTERPRÉTER CELUI DE JURA & TROIS-LACS.

EINE REGION MIT ALLEN SINNEN ENTDECKEN, INSbesondere MIT DEM GESCHMACKSSINN.  
FÜNF VORSCHLÄGE FÜR GENUSSMOMENTE IM JURA & DREI-SEEN-LAND.

Le terroir est synonyme d'authenticité culinaire et gastronomique. La région Jura & Trois-Lacs regorge de producteurs dynamiques qui nous présentent leurs spécialités au caractère bien trempé, entre traditions et modernité.

### UNE PALETTE D'ACTIVITÉS

Sur les hauteurs de Porrentruy, Ô Vergers d'Ajoie propose une palette d'activités plurisensorielles ouvertes à tous. Elle trace le chemin d'une eau-de-vie ou d'un sirop de la floraison du verger jusqu'aux papilles du dégustateur. Le site accueille également le trésor de la Régie fédérale des alcools, quelque 200 alambics sauvés de la destruction. Ils sont exposés au cœur du Musée suisse des fruits et de la distillation. Activités en plein air, découverte de la plus grande plantation de damassiniers d'Europe et dégustation des meilleurs produits du Jura et du Jura bernois: voilà une halte à retenir pour qui veut s'immerger dans la diversité des spécialités régionales!

Ô Vergers d'Ajoie – Musée suisse des fruits et de la distillation → 46

Das Terroir steht für kulinarische und gastronomische Authentizität. In der Region Jura & Drei-Seen-Land gibt es dynamische Produzenten in Hülle und Fülle, die uns ihre charaktervollen Spezialitäten zwischen Tradition und Moderne präsentieren.

### VIELFÄLTIGE AKTIVITÄTEN

In den Höhen von Pruntrut bietet Ô Vergers d'Ajoie verschiedene multisensorische Aktivitäten für alle an. Die Herstellung von Schnaps und Sirup wird von der Blüte der Obstplantage bis hin zur Reaktion der Geschmacksnerven bei der Degustation nachgezeichnet. Hier sind auch die Schätze der Eidgenössischen Alkoholverwaltung untergebracht, ungefähr 200 Alambiks, die vor der Zerstörung gerettet werden konnten. Sie sind im Herzen des Schweizer Obst- und Brennereimuseums ausgestellt. Aktivitäten an der frischen Luft, die Entdeckung der größten Damassinen-Plantage in Europa, die Degustation der besten Produkte aus dem Jura und dem Berner Jura: Alle, die sich für die verschiedenen regionalen Spezialitäten interessieren, sollten sich dieses Ziel merken!

## ÉCRIN FLAMBANT NEUF

Fleuron de la production de Tête de Moine AOP et de Gruyère AOP, entre autres spécialités, la Fromagerie des Franches-Montagnes, au Noirmont, s'inscrit dans une longue tradition laitière. Depuis avril 2019, elle dispose d'un tout nouveau centre de visiteurs qui permet de découvrir la vie des producteurs de lait à travers un étonnant spectacle immersif et des jeux interactifs passionnantes. Les grandes étapes de la fabrication du fromage y sont décrites avec précision. La visite s'achève par une délicieuse dégustation. Envie de rapporter chez vous – ou à des amis – un beau morceau de Roc-Montès, de Noirmont ou une élégante Tête de Moine AOP? Le magasin de vente répondra à toutes vos demandes. Vous pourrez même les déguster sur la place de pique-nique dotée de jeux pour les enfants.

## EINE GANZ NEUE OASE

Als Referenz für die Herstellung von Tête de Moine AOP, Gruyère AOP und anderen Spezialitäten blickt die Fromagerie des Franches-Montagnes in Le Noirmont auf eine lange Tradition zurück. Seit April 2019 ist das neue Besucherzentrum fertiggestellt, in dem den Besuchern das Leben der Milchbauern mithilfe eines erstaunlichen einzigartigen Spektakels und spannenden interaktiven Spielen nähergebracht wird. Die wichtigen Etappen der Käseherstellung werden genau erläutert. Am Ende des Rundgangs sind die Besucher zu einer köstlichen Degustation eingeladen. Möchten Sie ein schönes Stück Roc-Montès aus Le Noirmont oder einen eleganten Tête de Moine AOP mit nach Hause nehmen oder als Mitbringsel verschenken? Im Geschäft bleiben keine Wünsche offen. Sie können die Käsespezialitäten auch auf dem Picknickplatz geniessen, wo sich die Kinder auf einem Spielplatz austoben können. Fromagerie des Franches-Montagnes → 45

## COMME À LA MAISON

On s'y sent bien, CHEZ Camille Bloch. Un peu comme à la maison. Est-ce dû à la bonne odeur de chocolat qui provient des ateliers créatifs ou de dégustation et rappelle des souvenirs d'enfance ? Est-ce grâce à la singularité du lieu, qui invite autant à déguster un brunch copieux ou à partager un moment convivial dans le bistrot joliment meublé ? Quo qu'il en soit, la « Chocolaterie à croquer » porte bien son nom. Car après la visite de son Parcours Découverte interactif, qui raconte 90 ans d'histoire de cette entreprise née à Berne et aujourd'hui profondément ancrée dans le vallon de Saint-Imier, on a qu'une envie, celle de goûter ! À un Ragusa aux noisettes croquantes, à un Torino à l'inimitable praliné ou à l'une des nombreuses autres spécialités de cette entreprise familiale qui constitue l'un des emblèmes de l'Arc jurassien.

## WIE ZUHAUSE

Bei Camille Bloch fühlen sich die Besucher wohl. Ein bisschen wie zu Hause. Liegt es am köstlichen Schokoladenduft aus den Kreativ- oder Degustations-Workshops, der Kindheitserinnerungen heraufbeschwört? Oder an dem unverwechselbaren Ort, der Lust auf einen reichhaltigen Brunch oder eine Kaffeepause im geschmackvoll möblierten Bistro macht? Wie dem auch sei, in der «Chocolaterie à croquer» (Chocolateerie zum Anbeissen) ist der Name Programm. Der interaktive Rundgang bringt den Besuchern die neunzigjährige Geschichte des Unternehmens näher, das in Bern gegründet wurde und heute fest im Vallon Saint-Imier verwurzelt ist. Danach möchte man nur eins: probieren! Ein Ragusa mit knackigen Nüssen, ein unvergleichliches Torino oder eine der zahlreichen anderen Spezialitäten dieses Familienunternehmens, das zu den Wahrzeichen des Jurabogens gehört.

CHEZ Camille Bloch → 44



TERROIR ACTUALITÉ | AKTUELLE

11



## BIENNE GOURMANDE

**NOURRITOUR  
BIEL-BIENNE**



Au pied du massif jurassien, Bienne la bilingue charme par la beauté de sa vieille ville, considérée à juste titre comme l'une des plus belles de Suisse. Les Biannois ne s'y trompent pas: ils aiment y faire leur marché et leurs achats de produits du terroir en provenance du Jura bernois et du Seeland. Tourisme Bienn Seeland propose aux visiteurs de partager le temps d'un samedi matin cette quête du bon goût. Composé de sept haltes gourmandes, le nourritour permet de profiter de l'ambiance magique de ces ruelles typiques et d'y déguster une sélection de produits locaux chez différents artisans. Pour CHF 45.–, et après réservation, vous partirez, vos papilles en éveil, à la rencontre de ces passionnés du bien-manger.

## BIEL FÜR GOURMETS

Am Fuss des Jura-Massivs ist die zweisprachige Stadt Biel bekannt für ihre malerische Altstadt, die zu Recht als eine der schönsten in der Schweiz gilt. Die Einheimischen wissen sie zu schätzen: Sie halten dort gerne ihren Markt ab und kaufen regionale Produkte aus dem Berner Jura und dem Seeland. Tourismus Biel Seeland lädt Besucher ein, sich an einem Samstagvormittag auf die Suche nach den kulinarischen Erlebnissen zu machen. Während der «nourritour» mit 7 köstlichen Haltepunkten lassen die Teilnehmer das zauberhafte Ambiente der alten Strassen auf sich wirken und verkosten dort eine Auswahl regionaler Produkte bei verschiedenen Anbietern. Für CHF 45.– und auf Reservation geht es mit Ihrem Einkaufskorb bei den Liebhabern des guten Essens auf die Jagd nach Geschmackserlebnissen.

Tourisme Bienn Seeland – nourritour → 46

12

# **INSOLITE | AUSSERGEWÖHNLICH** **SUCRERIE** **ZUCKERFABRIK**

AARBERG

**VISITES  
GUIDÉES  
FÜHRUNGEN**

## LES MYSTÈRES DE L'OR BLANC

Le sucre fait partie de notre quotidien, mais sait-on comment on le produit? À Aarberg, entre Bienn et Berne, on travaille chaque année des milliers de tonnes de betteraves sucrières pour en extraire le précieux or blanc.

**Quand peut-on visiter la sucrerie?** Sur inscription, durant la campagne de production, de mi-octobre à début décembre.

**En quoi consiste la visite?** D'une durée de deux heures, elle inclut les installations intérieures et extérieures et permet de découvrir toutes les étapes de traitements de la betterave sucrière.

**Est-ce ouvert à tous?** Les enfants sont admis dès 10 ans. Le parcours est passionnant et permet notamment d'apprendre que l'on transforme quelque 1'000 tonnes de betteraves par jour durant l'automne!

Sucrerie d'Aarberg → 46

## VON DER RÜBE ZUM "WEISSEN GOLD"

Zucker gehört zu unserem Alltag. Doch wie wird er eigentlich produziert? Im beschaulichen Aarberg, zwischen Biel und Bern, werden jährlich tausende Tonnen Rüben verarbeitet, um daraus das "Weisse Gold" zu gewinnen.

**Kann man sich von der Produktion einen Eindruck verschaffen?** Man kann! Während der Rübenverarbeitung von Mitte Oktober bis Anfang Dezember werden Werksbesichtigungen durchgeführt.

**Was umfasst so eine Werksbesichtigung?** Während der ca. 2-stündigen Besichtigung werden alle Schritte der Zuckerproduktion erklärt und die imposanten Innen- und Außenanlagen gezeigt.

**Für wen eignet sich die Führung?** Die Führung eignet sich für Erwachsene und Kinder ab 10 Jahren, welche gut zu Fuß sind. Lassen Sie sich diese spannende Führung nicht entgehen und melden Sie sich an unter [www.zucker.ch](http://www.zucker.ch).



# Savourez la région!

Les marques du Jura  
et du Jura bernois  
c'est un goût et une qualité  
mais aussi...

- ✓ Des matières premières de la région
- ✓ Une transformation dans la région
- ✓ Traçabilité et sécurité (certification OIC)
- ✓ Un soutien à l'agriculture et à l'économie locale
- ✓ Un gage de proximité et typicité



**Suisse. Naturellement.**

MIEUX CONNAÎTRE / KENNENLERNEN

# EIL DE PERDRIX



# **UN NOBLE ROSÉ POUR LES TABLEES D'ÉTÉ EIN EDLER ROSÉ FÜR EIN SOMMERMENÜ**

**SA FRAÎCHEUR FRUITÉE ET L'ÉLÉGANCE DE SA ROBE SAUMONNÉE EN FONT L'AMANT DES REPAS D'ÉTÉ. L'ŒIL DE PERDRIX, ROSÉ ROMAND, TROUVE SES RACINES EN TERRES NEUCHÂTELOISES.**

**SEINE FRUCHTIGE FRISCHE UND SEINE ELEGANTE LACHSFARBE MACHEN IHN ZUM IDEALEN BEGLEITER VON SOMMERGERICHTEN. L'ŒIL DE PERDRIX, EIN ROSÉ AUS DER ROMANDIE, STAMMT AUS NEUENBURG.**



S'il est un vin qui illustre la belle saison, les terrasses et les tonnelles, c'est bien l'Œil de Perdrix. Ce rosé à la délicate teinte saumonnée, parfois orangée, est né dans le canton de Neuchâtel au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle avant de gagner ses lettres de noblesse dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup>. Jeune nobliau, il prend d'abord ses aises à table : l'arrivée de la cuisine exotique lui donne un coup de pep. Il s'acoquine volontiers avec les épices venues d'Asie. Dans les années 1960, la découverte de poissons encore inconnus à nos tables invitent à boire un vin frais, fruité et léger mais dont la tenue instaure un dialogue de qualité. L'Œil de Perdrix trouve ses marques, sa place, et ses aficionados. Le petit prince des rosés est définitivement établi.

Le délicat nectar ne séduit pas que les consommateurs. Il fait de l'œil aux viticulteurs d'autres cantons, car son nom n'a pas été protégé. «Pour moi, il s'agit plus d'un bonheur que d'une erreur», analyse Yann Künzi, Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir. «Copié à l'extérieur du canton, mais jamais égalé, l'Œil de Perdrix a profité d'une notoriété qu'il n'aurait jamais pu connaître s'il était resté confiné en ses terres d'origine», complète Yann Künzi. Aujourd'hui, il est connu dans tout le pays, mais reste associé à Neuchâtel. Question de qualité, de terroir, mais aussi de géographie.

Ce rosé de pinot noir à macération courte bénéficie en effet de son enracinement dans les vignobles parmi les plus septentrionaux de Suisse. La maturation lente du pinot noir lui garantit de la finesse, de la longueur et cette fraîcheur qui lui permet d'être reconnu loin à la ronde. Pour se rendre compte de sa popularité, il suffit de venir le célébrer en toute fin de printemps à Neuchâtel, au Péristyle de l'Hôtel de Ville, qui devient le temps d'une soirée l'épicentre de cette petite appellation entrée dans la cour des grands. •

Wenn es einen Wein gibt, der für die schöne Jahreszeit, für Terrassen und Lauben steht, so ist das der Œil de Perdrix. Dieser Rosé mit seiner leichten Lachsfarbe, die manchmal leicht ins Orange übergeht, entstand Mitte des 19. Jahrhunderts im Kanton Neuenburg und wurde in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts 'geadelt'. Dieser kleine Edelmann besticht bei Tisch zunächst durch seine Leichtigkeit: mit dem Einzug der exotischen Küche erhält er etwas Pepp. Er passt gut zu asiatischen Gewürzen. In den Sechzigerjahren lud die Entdeckung von bisher in der Schweiz unbekannten Fischarten zu einem frischen, fruchtigen und leichten Wein ein, der gleichzeitig für Qualität steht. Der Œil de Perdrix wurde bekannt, fand seinen Platz und gewann Liebhaber. Der kleine Prinz der Roséweine hat sich definitiv etabliert.

Doch er verführt nicht nur die Konsumenten. Auch die Winzer aus anderen Kantonen haben ein Auge auf ihn geworfen, da der Name nicht geschützt wurde. «Für mich ist dies eher ein glücklicher Zufall als ein Mangel», meint Yann Künzi, Direktor von Neuchâtel Vins et Terroir. «Der Œil de Perdrix wurde ausserhalb des Kantons kopiert, wurde jedoch nie übertragen, sodass er nun bekannter ist als er es jemals gewesen wäre, wenn er nur in seinem Ursprungskanton angebaut worden wäre», ergänzt Yann Künzi. Heute ist er im ganzen Land bekannt, wird aber mit Neuenburg assoziiert. Eine Frage der Qualität, des Terroirs, aber auch der Geographie.

Dieser Rosé aus Pinot Noir mit kurzer Mazeration entfaltet sich durch die Verwurzelung in den Rebbergen des Kantons, die zu den nördlichsten der Schweiz gehören. Die langsame Reifung des Pinot Noir sorgt für Finesse, Länge und Frische, durch die er sehr einfach wiederzuerkennen ist. Seine Popularität zeigt sich am Ende des Frühlings im Innenhof des Rathauses von Neuenburg. Dann steht dieser Wein aus einer kleinen Appellation, der es ganz weit nach oben geschafft hat, dort für einen Abend im Zentrum des Interesses. •



## ZOOM SUR NOS VIGNERONS

### UNSERE WINZER IM FOKUS

#### Andreywein, Glèresse/Ligerz (BE) ①

Installés depuis quatre générations, Erich et Katharina Andrey produisent un Œil de Perdrix qui se plaira à l'apéritif ou en remplacement d'un rouge fruité et léger.

In vierter Generation produziert die Familie Andrey einen Œil de Perdrix, der hervorragend zum Apéro passt und sich auch als leichte, fruchtige Rotwein-Alternative gut macht.

#### Auberson & fils, La Neuveville (BE) ②

Michel, le père, et Claude, le fils, travaillent ensemble sur cette jolie exploitation familiale située en plein cœur de La Neuveville. Cuvées labélisées «Parcs suisses» et «Jura bernois Produits du terroir».

Michel, der Vater, und Claude, der Sohn, arbeiten in diesem schönen Familienbetrieb im Herzen von La Neuveville zusammen. Weine mit der Herkunftsbezeichnung «Parcs suisses» und «Jura bernois Produits du terroir».

#### Caves Mauler, Môtiers (NE) ③ ④

Une maison historique – plus de 190 ans d'existence! – spécialisée dans les vins mousseux. Ses crus réputés se dégustent bien au-delà de nos frontières.

Dieses historische Weingut, das seit mehr als 190 Jahren besteht, hat sich auf Schaumweine spezialisiert. Die berühmten Erzeugnisse werden auch im Ausland gern getrunken.

#### Domaine Brunner, Bevaix (NE) ⑤

Depuis peu labellisé «Vinatura développement durable», ce domaine d'une dizaine d'hectares à l'encépagement traditionnel produit des vins fins, droits et de terroir.

Seit Kurzem führt dieses Weingut, auf dem gut 10 Hektar Rebberge mit traditionellem Sortenbestand bewirtschaftet werden, die Kennzeichnung «Vinatura Nachhaltige Entwicklung». Die Weine sind fein, gradlinig und kommen aus der Region.

#### Domaine de La Maison Carrée, Auvernier (NE) ⑥

La totalité du domaine est en biodynamie depuis 2012. Les raisins proviennent de vignes situées à Hauterive et Auvernier. Vins typés et particulièrement authentiques.

Das gesamte Weingut wird seit 2012 biodynamisch geführt. Die Trauben stammen aus Rebbergen in Hauterive und Auvernier. Typische und besonders authentische Weine.

#### Domaine de la Ville de Berne, La Neuveville (BE) ⑦

Maison historique et de tradition, elle cultive les cépages traditionnels et quelques spécialités. Sept de ses vins sont labellisés «produit des Parcs suisses».

Ein historisches und traditionsreiches Weingut, das althergebrachte Rebsorten und einige Spezialitäten anbaut. Sieben Weine aus diesem Haus tragen die Herkunftsbezeichnung «produit des Parcs suisses».

#### Engel Vins, St-Blaise (NE) ⑧

«Le vin autrement», c'est ainsi que se présente cette cave dont la déco de l'accueil évolue au fil des saisons. Petite production soignée en production intégrée.

«Wein auf eine andere Art»: so präsentiert sich dieser Weinkeller, der passend zu den Jahreszeiten gestaltet wird. Der kleine Produzent hat sich dem integrierten Anbau verschrieben.

#### Johannes Louis Weinbau, Schafis/Chavanne (BE) ⑨

Un petit domaine de 3,1 hectares planté majoritairement de pinot noir, de sauvignon et de chasselas. La culture de la vigne est la plus naturelle possible.

Auf einer relativ kleinen Fläche von 3,1 Hektar werden hauptsächlich Pinot Noir, Sauvignon und Chasselas angebaut. Der Rebbau erfolgt so naturnah wie möglich.

#### Martin Biovin, Glèresse/Ligerz (BE)

Bruno Martin est un précurseur. Il travaille en bio et biodynamie depuis plus de 25 ans. Il affectionne les essais de nouveaux cépages (seyval blanc, souvignier gris ou regent).

Bruno Martin ist ein Pionier des modernen Rebbaus, der seit über 25 Jahren Weine nach biologischen und biodynamischen Grundsätzen produziert. Er probiert mit Vorliebe neue Rebsorten aus (Seyval Blanc, Souvignier Gris oder Regent).

#### Weingut Bielerhaus, Glèresse/Ligerz (BE) ⑩

Installé dans la campagne pittoresque entre Wingreis et La Neuveville, Beat Burkhardt gère, sur une superficie de 5,5 hectares, les vignes de la Maison des vins du lac de Bienne en conversion à la viticulture biologique.

Eingebettet in der malerischen Landschaft zwischen Wingreis und La Neuveville bewirtschaftet Beat Burkhardt, auf einer Fläche von 5,5 Hektaren, Reben des Weinguts Bielerhaus in Umstellung auf biologischen Weinbau.

#### Rebgut Hasenlauf, Erlach/Cerlier (BE) ⑪

Ce vignoble a la particularité d'être situé sur le Jolimont, tout au bout du lac de Bienne, au sol particulier de molasse. Vins élaborés en production intégrée.

Das Besondere an diesem Rebberg auf dem Jolimont, oberhalb des Bielersees, ist sein Molasseboden. Hier werden qualitativ hochstehende Weine nach den Richtlinien der integrierten Produktion hergestellt.

## ZOOM SUR DEUX AMBASSADEURS

### ZWEI BOTSCHEFTER IM FOKUS

#### Fédération des vignerons du Lac de Bienne, Douanne/Twann (BE)

La fédération des vignerons du lac de Bienne réunit les viticulteurs du lac de Bienne, défend une viticulture de qualité et dirige la Maison des vins du lac de Bienne à Douanne, laquelle est également un lieu de rencontre.

Die Rebgesellschaft Bielersee vereint die Weinbaubetriebe am Bielersee, fördert den Qualitätsweinbau und führt das schöne Haus des Bielersee Weines in Twann, welches auch als Versammlungsort dient.

#### Vinothèque Viniterra, Douanne/Twann (BE)

Une maison centenaire au milieu des vignes qui permet de déguster une grande sélection de vins locaux.

Das hundertjährige Haus inmitten von Rebstöcken lädt mit seiner riesigen Auswahl an lokalen Weinen Gäste zur Degustation ein. Für Einzelbesucher (und für Gruppen nach Reservation).

→ 44 / 45/46



## AUBERSON & FILS LA NEUVEVILLE

### Quelles sont les qualités d'un bon Œil de Perdrix ?

Il est rafraîchissant et expressif, sur des notes de fruits rouges, d'agrumes, de mûres et de fraises. Le fruité peut être relevé par des notes tanniques. Il est d'une belle longueur, sur la concentration ou l'acidité.

### Qu'est-ce qui le distingue d'un autre rosé ?

Le pinot noir, cépage unique qui le compose, est l'âme noble de l'Œil de Perdrix. Il exprime tout en délicatesse les fragrances de baies rouges et noires si typiques. Ses tanins fins, agréables et discrets lui apportent personnalité, tonicité et finesse.

### Comment définissez-vous votre propre Œil de Perdrix ?

Sans prétention mais avec passion, nous mettons en exergue les subtilités propres à chaque millésime pour faire naître le vin le plus expressif et le plus honnête possible.



### Welche Qualitäten hat ein guter Œil de Perdrix zu bieten?

Er ist erfrischend und ausdrucksstark, mit Beeren-, Zitrus-, Brombeer- und Erdbeeraromen. Das Fruchtige wird oft durch Tanninnoten verstärkt. Sowohl die Konzentration als auch der Säuregehalt weisen eine schöne Länge auf.

### Was unterscheidet ihn von einem herkömmlichen Rosé?

Die Rebsorte Pinot Noir, die als einzige für diesen Wein gekeltert wird, sorgt für den edlen Geschmack des Œil de Perdrix. In aller Zurückhaltung sorgt sie für den typischen Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Die feinen Tannine, die so angenehm und diskret zu spüren sind, machen die Persönlichkeit, den Gehalt und die Finesse des Weins aus.

### Wie erarbeiten Sie Ihren eigenen Œil de Perdrix?

Ohne Anmassung aber mit viel Leidenschaft heben wir die subtilen Aromen eines jeden Jahrgangs hervor und kreieren so den möglichst ausdrucksstärksten und ehrlichsten Wein.

Auberson et fils → 44

## L'Œil de Perdrix

«souvent copié, jamais égalé!»  
«Oft kopiert, nie erreicht!»

Yann Künzi,  
Directeur de Neuchâtel Vins et Terroir



11

VISITES ET  
DÉGUSTATION  
BESUCH UND  
DEGUSTATION



## CAVES MAULER MÔTIERS

On remonte loin dans le temps lorsque l'on pénètre dans l'enceinte de cet ancien prieuré bénédictin niché dans une vallée bucolique. Spécialiste de la bulle, la maison Mauler élabora depuis 190 ans ses vins mousseux selon l'authentique méthode traditionnelle. Elle crée une vaste palette de cuvées et régale les amateurs de Suisse et d'ailleurs par la finesse de ses crus, dont les raisins proviennent des coteaux du bord du lac de Neuchâtel. Elle vinifie aussi des vins tranquilles en blanc, rosé et rouge.

Beim Betreten dieses ehemaligen Benediktinerklosters, das in einem idyllischen Tal verborgen liegt, werden die Besucher in eine andere Zeit versetzt. Das Maison Mauler hat sich auf Schaumweine spezialisiert, die dort seit 190 Jahren mit einer authentisch traditionellen Methode hergestellt werden. Das Gut bietet eine breite Palette von Weinen an, die von Liebhabern aus der Schweiz und dem Ausland wegen ihrer Finesse geschätzt werden. Die Trauben für diese Weine wachsen an den Uferhängen des Neuenburgersees. Zusätzlich werden auch nicht schäumende Weiss-, Rosé- und Rotweine produziert.  
Caves Mauler → 44

TERROIR

17



## VIGNOBLE CLOS DES CANTONS BUIX

La Cuvée du Prieuré, du Clos des Cantons, est un assemblage de riesling-sylvaner et pinot gris qui accompagne à merveille le toéché et les fromages régionaux.

Der Cuvée du Prieuré, gekeltert vom Clos des Cantons, ist eine Assemblage aus Riesling-Sylvaner und Pinot Gris, der gut zum Toéché und zu den regionalen Käsesorten passt.  
Vignoble Clos des Cantons → 46



LABEL  
VINATURA®  
DURABLE

FOCUS / FOKUS

# SAUCISSES ET SAUCISSONS WÜRSTE UND SAUCISSONS

# **LA SIGNATURE DES MAÎTRES-BOUCHERS**

## **DIE HANDSCHRIFT DER METZGERMEISTER**

**LA RÉGION COMpte ENCORE DE NOMBREUSES BOUCHERIES ARTISANALES, DANS LESQUELLES ON PRODUIT DE DÉLICIEUSES SPÉCIALITÉS QUI FONT LA FIERTÉ DE LEURS MAÎTRES-BOUCHERS.**

**IN DER REGION GIBT ES NOCH VIELE METZGEREien, DIE IHRE SPEZIALITÄTEN SELBST HERSTELLEN -DER GANZE STOLZ DER METZGERMEISTER.**

Au chapitre des saucisses et des saucissons, l'Arc jurassien joue dans la cour des grands. Certains situent même cette région dans l'Olympe de ces spécialités, tant elle est riche de ces produits du terroir qui font le bonheur des convives à l'apéritif ou lors de repas festifs. Jugez plutôt: l'on dénombre pas moins de six indications géographiques protégées (IGP) pour des saucisses et saucissons entre les cantons de Vaud, de Neuchâtel, du Jura et dans le Jura bernois.

Quatre grandes familles sont à distinguer. Les saucisses sèches, les saucisses à cuire, les saucissons et les boudins. Tous ces produits sont parfumés selon l'inspiration de leurs créateurs ou selon les directives liées à l'IGP. Ail, cumin, fenouil sauvage, bourgeons de sapin, absinthe et même parfois fromage: les épices, aromates et autres ingrédients renforcent l'appartenance au terroir en leur apportant un goût singulier, signature personnalisée du maître-boucher.

Des exemples? Philippe Domon, à Alle, et Pierre Krebs, à Bévilard, portent fièrement les couleurs de leur profession. Ils proposent de beaux choix de saucisses et saucissons provenant d'élevages locaux. Tout comme la famille Cuenin, à Epauvillers, dans le Parc naturel régional du Doubs, qui produit une saucisse portant le nom de leur exploitation, la «Pâaturatte». •

**Le calibre des saucisses et saucissons est dû aux types de boyaux naturels utilisés. Les plus fins proviennent de porcs et d'ovins, les plus gros de bovins. Ceux-ci sont remplis de mélange épicé lors d'une étape de fabrication qui porte le joli nom d'embossage.**

*Tous ces produits sont parfumés selon l'inspiration de leurs créateurs*

*Die Inspiration der Metzger entscheidet über den Geschmack ihrer Produkte*

Wenn es um Würste und Saucissons geht, spielt der Jurabogen ganz oben mit. Bei manchen Liebhabern gilt die Region sogar als Olymp für diese Spezialitäten, da es hier zahlreiche lokale Produkte gibt, die gerne zum Aperitif oder zu festlichen Anlässen serviert werden. Urteilen Sie selbst: Es gibt nicht weniger als sechs geschützte geografische Angaben (IGP) für Würste und Saucissons in den Kantonen Waadt, Neuenburg, Jura und Berner Jura.

Dabei sind vier grosse Gruppen zu unterscheiden: Trockenwürste, Brühwürste, Saucissons und Blutwürste. Der Geschmack richtet sich nach der Inspiration der Metzger oder nach den Vorgaben der IGP. Knoblauch, Kumin, Fenchel, Tannenspitzen, Absinth und manchmal sogar Käse: die Gewürze, Aromen und anderen Zutaten betonen die Herkunft der Produkte und verleihen ihnen einen unverwechselbaren Geschmack – die persönliche Handschrift des Metzgermeisters.

Beispiele gefällig? Philippe Domon in Alle und Pierre Krebs in Bévilard sind stolz auf das Handwerk ihres Berufsstands. Sie bieten eine grosse Auswahl an Würsten und Saucissons an, die mit Fleisch aus lokaler Zucht hergestellt werden. Genauso wie die Familie Cuenin in Epauvillers im regionalen Naturpark Doubs. Sie produziert eine Wurst, die den gleichen Namen trägt wie ihr Bauernhof, die «Pâaturatte». •

Boucherie Domon, Boucherie Krebs, Jura Vacances → 44/45

Die Grösse der Würste und Saucissons hängt von der Art des verwendeten Naturdarms ab. Die kleinsten Exemplare stammen von Schweinen und Schafen, die grössten von Rindern. Sie werden im Verlauf der Herstellung mit einer gewürzten Mischung gefüllt. Dieser Vorgang wird auf Französisch «embossage» (Prägung) genannt.



## L'ANCIEN ET LE MODERNE

À l'époque, le boucher de campagne se déplaçait de ferme en ferme pour abattre et bouchoyer sur place. Les normes d'hygiène sont passées par là et la fonction a disparu. Stéphane Oester, à Grandval, s'est adapté aux exigences actuelles, afin de conserver l'esprit du métier. Toute sa viande de bœuf et de porc provient de son propre élevage. Il soigne particulièrement l'alimentation de ses bêtes. «Elles ne mangent que les produits de notre exploitation : foin, céréales ou maïs. Chez nous, pas de soja ni d'huile de palme!», s'enthousiasme-t-il. Dès 2021, il entend d'ailleurs passer ferme et boucherie au bio, conséquence logique de sa philosophie.

Non loin de la ferme, la maison du Banneret Wisard abrite son fumoir. Un outil de travail extraordinaire et unique dans la région puisque la pièce utilisée pour fumer saucisses et lard date de 1535. Un feu de hêtre et de bois de fruitier y est allumé quotidiennement. La fumée s'échappe dans la charpente par une plateforme de «rondelats», des pierres formant le plafond. Un écrin de création formidable, mais qu'il faut apprivoiser. «Le produit fini n'est jamais deux fois le même, et il faut s'adapter aux vents et à l'humidité pour tourner les pièces à sécher. C'est un apprentissage permanent», commente le jeune entrepreneur. La maison du Banneret Wisard est ouverte aux visites guidées, souvent accompagnées de la dégustation des délicieuses spécialités préparées sur place par ce boucher de campagne moderne.

Boucher de campagne → 44

2

## TRADITIONELL UND MODERN

Früher reiste der Metzger auf dem Land von einem Hof zum anderen, um vor Ort zu schlachten. Seitdem haben sich die Hygienestandards weiterentwickelt und diese Tätigkeit gibt es nicht mehr. Stéphane Oester in Grandval hat sich an die heutigen Anforderungen angepasst, um den Geist des Berufs zu bewahren. Das gesamte Rind- und Schweinefleisch stammt aus seiner eigenen Zucht. Besonders liegt ihm das Futter für seine Tiere am Herzen. «Sie fressen nur Erzeugnisse von unserem Hof: Heu, Getreide oder Mais. Bei uns gibt es kein Soja oder Palmöl!», erklärt er voller Enthusiasmus. Ab 2021 möchte er sowohl den Hof als auch die Metzgerei als Bio-Betriebe führen, eine logische Konsequenz seiner Philosophie.

Nicht weit entfernt vom Hof liegt das Maison Banneret Wisard mit seiner Räucherkammer. In dieser aussergewöhnlichen und in der Region einzigartigen Einrichtung werden seit 1535 Würste und Speck im Rauch eines täglich aus Buchen- und Obstbaumholz entfachten Feuers geräuchert. Der Rauch entweicht zwischen den Balken einer aus rundlichen Steinen geformten Decke. Ein grossartiger Ort der Kreativität, die aber viel Erfahrung erfordert. «Das fertige Produkt ist nie zweimal das gleiche, man muss sich beim Wenden des Räucherguts nach dem Wind und der Feuchtigkeit richten – ein ständiger Lernprozess», kommentiert der junge Unternehmer. Das Maison du Banneret Wisard steht für Führungen offen. Oft findet im Anschluss eine Degustation der köstlichen Spezialitäten statt, die dort von diesem modernen Landmetzger zubereitet werden.



*Le produit fini  
n'est jamais  
deux fois le même*

*Das fertige Produkt  
ist nie zweimal  
das gleiche*



**Die Rezepte  
werden vom  
Vater an den Sohn  
weitergegeben**

**Les recettes  
sont transmises  
de père en fils**

#### LA VIANDE PAR PASSION

Le magasin est petit, mais l'étal joliment approvisionné et l'accueil jovial et sympathique. À la boucherie Schnegg, on sait recevoir la clientèle puisque la famille est installée le long de la Rue centrale (H-F Sandoz 32) à Tavannes depuis 1985.

Pour l'heure, le virevoltant patron Nicolas Schnegg s'enflamme lorsqu'il s'agit d'expliquer son travail et sa philosophie. «Chez nous, on ne travaille qu'avec des bêtes de la région. Bœufs, porcs, chevaux, agneaux proviennent exclusivement d'élevages jurassiens ou jurassiens bernois». Les recettes sont transmises de père en fils. Il s'agit de conserver la tradition et d'assurer une qualité à 100%.

Le fumage se fait à l'ancienne, à la voûte, avec du bois lui aussi régional, du foyard provenant du Montoz. Et pas question de climatiseur dans l'antique pièce odorante, un feu y est allumé chaque jour et sa fumée parfume juste ce qu'il faut les saucisses sèches ou encore le fameux lard fumé à la voûte.

#### FLEISCH AUS LEIDENSKAFT

Das Geschäft ist klein, aber das Schaufenster schön dekoriert und der Empfang freundlich und sympathisch. In der Metzgerei Schnegg haben die Mitarbeitenden viel Erfahrung im Umgang mit Kunden, da es den Familienbetrieb in der Rue H.-F. Sandoz 32 in Tavannes bereits seit 1985 gibt.

Bis heute gerät der geschäftige Chef Nicolas Schnegg ins Schwärmen, wenn er über seine Arbeit und seine Philosophie spricht. «Wir arbeiten nur mit Tieren aus der Region. Rinder, Schweine, Pferde und Lämmer kommen ausschliesslich aus Betrieben im Jura oder Berner Jura.» Die Rezepte werden vom Vater an den Sohn weitergegeben, um die Tradition zu erhalten und eine 100% Qualität sicherzustellen.

Das Räuchern erfolgt nach der traditionellen Methode im Gewölbe, mit Holz aus der Region – Buchenholz aus Montoz. Natürlich hat die alte, rauchige Kammer, in der jeden Tag ein Feuer entfacht wird, keine Klimaanlage. Der Rauch liefert genau so viel Aroma, wie es für die Trockenwürste und den berühmten, im Gewölbe geräucherten Speck erforderlich ist.

Boucherie Schnegg → 44



## **SPÉCIALITÉ AJOULOTE** **EINE SPEZIALITÄT AUS AJOIE**

Protégée par le label de provenance depuis 2002, la Saucisse d'Ajoie IGP est composée de viande de porc maigre et de lard haché exclusivement suisses. Sa zone de production est limitée au district qui lui a donné son nom, un vaste plateau planté de nombreux vergers et de fermes dans lesquelles, historiquement, on pratiquait l'élevage de cochons. Ceux-ci étaient bouchoyés pour la St-Martin, fameuse fête joyeuse et gourmande marquant la fin des récoltes, toujours célébrée en novembre. La Saucisse d'Ajoie IGP est intégrée à son copieux menu.

Seit 2002 ist die Saucisse d'Ajoie IGP durch ihre Herkunftsbezeichnung geschützt. Die Zutaten - mageres Schweinefleisch und gehackter Speck - stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Die Produktion ist auf die Gegend gleichen Namens beschränkt, eine weite Hochebene mit zahlreichen Obstplantagen und Höfen, auf denen die Bauern früher Schweine züchteten. Diese wurden für den Sankt-Martinstag geschlachtet, ein wohlbekanntes, fröhliches Fest mit vielen Köstlichkeiten am Ende der Erntezeit im November. Die Saucisse d'Ajoie IGP bildet einen wichtigen Bestandteil des Festmenüs.

Die «Baguette ajoulote»: das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen den Metzgern und Bäckern der Ajoie.



La « Baguette ajoulote », fruit d'une collaboration entre bouchers et boulangers d'Ajoie.

2



**PORTRAIT / PORTRÄT**  
**BOUCHERIE**  
**JUNOD**

LA NEUVEVILLE

## **UN ARTISAN AUDACIEUX** **EIN MUTIGER METZGER**

De la tradition et de l'audace: c'est ainsi que Cédric Junod, patron de la boucherie éponyme à La Neuveville, aime qualifier le travail artisanal qu'il exerce dans son échoppe, en place depuis 1870.

**Quel est votre leitmotiv ?**

La proximité et la traçabilité, précieux remèdes contre la mainmise de la grande distribution.

**Quels sont vos produits-phare ?**

La saucisse sèche vigneronne à l'ail et au pinot noir, la saucisse à rôtir au chasselas et, durant l'hiver, la fameuse saucisse au marc, spécialité des bords du lac de Biel.

Tradition und Mut: So beschreibt Cédric Junod, der Inhaber der gleichnamigen Metzgerei in La Neuveville, gerne das Handwerk seines Betriebs, den es seit 1870 gibt.

**Was ist Ihr Leitmotiv?**

Nähe und Rückverfolgbarkeit als erfolgreiche Mittel gegen den Würgegriff des Grosshandels.

**Welches sind Ihre bekanntesten Produkte?**

Die Winzer-Trockenwurst mit Knoblauch und Pinot Noir, die Bratwurst mit Chasselas und im Winter die berühmte Treberwurst, eine Spezialität von den Ufern des Bielersees.

Boucherie Junod → 44



## Demandez à votre boucher des produits « l'Originale Viande chevaline suisse »

Les produits « l'Originale Viande chevaline suisse » sont à découvrir chez les boucheries partenaires :

- Boucherie Charcuterie Sauser, Les Breuleux, 032 954 13 38
- Boucherie St-Hubert, Le Noirmont, 032 953 11 26
- Boucher de campagne, Grandval, 076 317 08 10
- Boucherie Schnegg SA, Court, 032 497 90 06
- Boucherie-Traiteur Kottelat SA, Bassecourt, 032 426 73 02
- Boucherie Artisanale Prétôt, Montfaucon, 032 955 10 65
- Boucherie Vanhouteghem Sàrl, Porrentruy, 032 466 19 81
- Boucherie Daniel Fleury, Courtemaîche, 032 466 14 60

Le label « l'Originale Viande chevaline suisse » offre au consommateur la garantie d'un produit authentique et de haute qualité. La viande chevaline suisse provient d'élevages contrôlés avec exigence, répondant aux besoins naturels des animaux et produits par des éleveurs au bénéfice d'une tradition séculaire.

Plus d'informations  
auprès des partenaires du projet:

**Fondation Rurale Interjurassienne**  
Nadège Koller  
032 420 74 51  
nadege.koller@frij.ch

**Centre de formation de  
l'économie carnée suisse (ABZ)**  
Jacques Neuenschwander  
032 650 81 81  
jacques.neuenschwander@abzspiez.ch

Viande  
chevaline  
suisse   
**I'Originale®**

Suisse. Naturellement.

# COUPS DE CŒUR GOURMANDS TIPPS FÜR GOURMETS

# WAOUH

Gouté  
pour vous!

## **BRASSERIE DES DEUX-CLEFS PORRENTRUY**

«Dans la vieille ville de Porrentruy se trouve un restaurant chaleureux, avec une salle en vieilles pierres voûtée et décorée d'une fresque du château qui surplombe la ville. Les produits du terroir sont mis à l'honneur et bien visibles. En entrée, je me laisse tenter par la tartelette ajoulote, généreusement garnie de saucisse d'Ajoie IGP, de Tête de Moine AOP, de lard et de Gruyère AOP. Puis, les traditionnelles tranches à la crème accompagnées de frites maison et de légumes de saison variés. Et pour terminer en beauté, une fine tarte aux poires et sa boule de glace vanille. Un vrai délice.» «In der Altstadt von Pruntrut befindet sich ein gemütliches Restaurant mit einem Gewölbesaal aus alten Steinen und einem Fresko des Schlosses hoch über der Stadt. Regionale Produkte werden hier geschätzt und gut präsentiert. Als Vorspeise lasse ich mich von der Tartelette Ajoulote verführen, die großzügig mit Saucisse d'Ajoie IGP, Tête de Moine AOP, Speck und Gruyère AOP garniert ist. Danach gibt es die traditionellen Rahmschnitzel mit hausgemachten Pommes frites und verschiedenen Gemüsen der Saison. Und zu guter Letzt eine herrliche Birnenkarte mit einer Kugel Vanilleeis. Ein echter Genuss.» Brasserie des Deux-Clefs → 44



**LYSIANE MATTHEY**  
31 ans, ambassadrice  
des produits du terroir labellisés  
du Jura et du Jura bernois  
sur facebook terroir juraregion.  
31 Jahre, Botschafterin  
für regionale Produkte des Jura  
und des Berner Juramit  
Herkunftsbezeichnung auf  
facebook terroir juraregion.

## **MAGASIN « AUX PRÉS DE CHEZ VOUS » PORRENTRUY**

«Cette ancienne bâtisse a gardé tout son charme. L'intérieur a été rénové avec goût, dans un style industriel mettant bien en valeur les produits du terroir. En seconde partie de magasin se trouve un ancien atelier d'horlogerie reconstitué, une raison de plus d'y aller pour «beuiller», comme on dit par ici. L'assortiment de produits locaux est très varié! Damassine AOP des vergers d'Ajoie, bricelets des Taignons ou encore pâtes artisanales de Charmoille, joliment présentées sur un chariot en vrac. Il y en a pour tous les goûts et tous les budgets.»

«Dieses alte Gebäude hat seinen Charme vollständig bewahrt. Das Innere wurde geschmackvoll im Industiestil renoviert, ein wunderschöner Rahmen für die regionalen Produkte. Im zweiten Teil des Geschäfts befindet sich eine ehemalige, wiederhergestellte Uhrmacherei – ein Grund mehr, hierher zu kommen und sich umzuschauen – «beuiller», wie man dies hier nennt. Das Sortiment an lokalen Produkten ist äußerst vielfältig! Damassine AOP aus den Obstplantagen der Ajoie, Bricelets des Taignons und sogar handgemachte Teigwaren aus Charmoille, die sehr schön unverpackt auf einer Karre präsentiert werden. Da ist für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel etwas dabei!» Aux Prés de Chez Vous → 44

## **POLARFUCHS BÜREN AN DER AARE**

«Avec son joli foodtruck rétro bleu ciel, Polarfuchs s'est lancé dans la création de glaces artisanales sans exhausteur de goût, sans conservateur, ni poudre. Surprise au niveau des arômes: pop corn, fleur de foin ou encore dent-de-lion! De quoi aiguiser ma curiosité de gourmande pour les prochaines visites. Ces «renards polaires» créent également des confitures 100% suisses avec des fruits de leur région, le Seeland. Celle aux poires est un régal!» Mit dem himmelblauen Retro-Glacewagen hat sich Polarfuchs als Glace-Hersteller einen Namen gemacht. Das Glace wird in Handarbeit ganz ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel oder Fertigpulver produziert. Unter den zahlreichen Geschmacksrichtungen finden sich z. B. Popcorn, Heublume oder Löwenzahn! Genau richtig für Neugierige und Experimentierfreudige! Die «Polarfuchs» stellen auch Konfitüren her, für die ausschliesslich Früchte aus ihrer Heimatregion, dem Seeland, verwendet werden. Die Birnen-Konfitüre ist ein wahrer Genuss! POLARFUCHS icecream → 46

## **LES PLAISIRS DU TERROIR COURCELON**

«Expédition dans le Val Terbi, dans le charmant village de Courcelon que je découvre pour la première fois. J'arrive à la ferme de la famille Lachat, où Tècle m'accueille avec le sourire. Elle me présente son joli magasin où l'on trouve une multitude de produits du terroir et me fait visiter son laboratoire. C'est là que sont confectionnés ses sirops et confitures, tous à base de fruits suisses. J'ai un coup de cœur pour son sirop aux damassons, petites prunes typiques du Jura, avec lesquelles est également fabriquée la fameuse «Damassine AOP». Un petit délice rouge-orangé dans lequel on retrouve tous les arômes du fruit en le dégustant! Miam! Je glisse également dans mon panier des poires séchées sur place, du jus de pomme des vergers d'Ajoie, une saucisse «La Paturatte». Qui m'a traitée de gourmande?»

«Ausflug ins Val Terbi, einem idyllischen Tal mit seinem charmanten Dorf Courcelon, das ich zum ersten Mal entdecke. Ich erreiche den Hof der Familie Lachat, wo Tècle mich mit einem Lächeln auf dem Gesicht in Empfang nimmt. Sie zeigt mir ihr hübsches Geschäft, in dem viele verschiedene Produkte aus der Region erhältlich sind, und führt mich in ihr «Labor». Dort werden Sirups und Marmeladen hergestellt, allesamt mit Früchten aus der Schweiz. Mir schmeckt der Damassinen-Sirup aus den typischen kleinen Pflaumen des Jura besonders gut, die auch für den berühmten «Damassine AOP» verwendet werden. Eine kleine orange-rote Köstlichkeit, in der sich alle Aromen dieser Frucht wiederfinden! Mmmmm! Außerdem landen vor Ort getrocknete Birnen in meinem Einkaufskorb, Apfelsaft aus den Obstplantagen der Ajoie und die Wurst «La Paturatte». Bin ich da nicht wunderbar verwöhnt worden?» Les Plaisirs du Terroir → 45



## **CRÊPERIE VENT D'OUEST SAIGNELÉGIER**

«Une super soirée entre amies dans cette enclave bretonne en terre franc-montagnarde. Le décor marin donne le ton et l'accent chantant des propriétaires et les effluves de caramel au beurre salé nous transportent en Armorique. Les ingrédients utilisés pour garnir les fameuses galettes sont toutefois bien d'ici: Tête de Moine AOP, truite saumonée de Courtemaîche, saucisse et lard des Franches-Montagnes. Même la farine provient des moulins de Vicques et le jus de pomme des vergers d'Ajoie. À ces délices locaux s'ajoutent de belles découvertes bretonnes telles que le Kouign-amann (sorte de petit gâteau feuilleté au goût de beurre caramélisé) ou le cidre de Brocéliande. Avec les garnitures présentées comme une palette d'artiste colorée sur la galette, nos papilles comme nos pupilles se sont régalées!»

«Ein schöner Abend mit Freunden in dieser bretonischen Enklave in den Freibergen. Die maritime Dekoration gibt den Ton an und der verräterische Akzent der Eigentümer sowie der Geruch nach Caramel mit gesalzener Butter versetzen uns nach Aremorica. Die Zutaten für den Belag der berühmten Galettes kommen allerdings aus der Region: Tête de Moine AOP, Lachsforelle aus Courtemaîche, Wurst und Speck aus den Freibergen. Das Mehl wird sogar in den Mühlen in Vicques gemahlen und der Apfelsaft stammt aus dem Obstanbau der Ajoie. Zu diesen lokalen Köstlichkeiten gesellen sich bretonische Entdeckungen wie Kouign-amann (ein kleiner Kuchen aus Blätterteig, der nach caramelisierter Butter schmeckt) oder der Cidre aus Brocéliande. Die Beläge werden wie auf einer Künstlerpalette nach Farben sortiert auf die Galettes gelegt – ein wahrer Augenschmaus!»

Crêperie Vent d'Ouest → 44

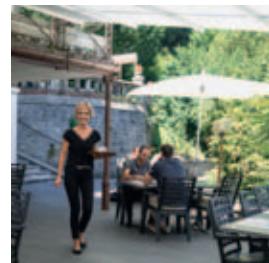
Für Sie  
probier!



## HÔTEL-RESTAURANT LE CHALET

### CORTAILLOD

«Après une belle balade ensoleillée sur les bords du lac de Neuchâtel puis sur le sentier au «fil de l'Areuse», ce lieu tombe à pic pour reprendre des forces avant de remonter sur les montagnes jurassiennes. Je choisis le côté Brasserie «Le Terroir» qui fait la part belle aux spécialités neuchâteloises, telles que la fondue au Mauler ou le filet de palée à la neuchâteloise. La carte des vins se targue également de produits locaux, dont la sélection maison de la Cave des Coteaux de Cortaillod ainsi que quelques spécialités de caves proches de l'hôtel-restaurant qui sont également servies «au verre». Le dessert dégusté, un soufflé glacé à la fée verte de Philippe Martin, surprendra les becs à sucre par son originalité et ses arômes!»



«Nach einer schönen, sonnigen Wanderung am Ufer des Neuenburgersees und der Erkundung des Pfads «Fil de l'Areuse» ist dieser Ort ideal für eine Stärkung, bevor es weiter hinauf geht in die Berge des Jura. Ich entscheide mich für die Brasserie «Le Terroir», die sich auf Spezialitäten aus Neuenburg spezialisiert hat, wie zum Beispiel das Fondue mit Mauler oder das Felchenfilet nach Neuenburger Art. Die Weinkarte enthält ebenfalls regionale Produkte, darunter auch die Hausauswahl des Cave des Coteaux de Cortaillod sowie einige Spezialitäten aus den Weinkellern in der Nähe des Hotel-restaurants, die auch «im Glas» ausgeschenkt werden. Das Dessert, ein geeistes Soufflé mit der Grünen Fee von Philippe Martin, überrascht Schleckmäuler durch seine Originalität und seine Aromen!»

Hôtel-Restaurant le Chalet → 45

*Geprüft und für  
gut befunden!*

*Testé et  
approuvé!  
Lysiane*



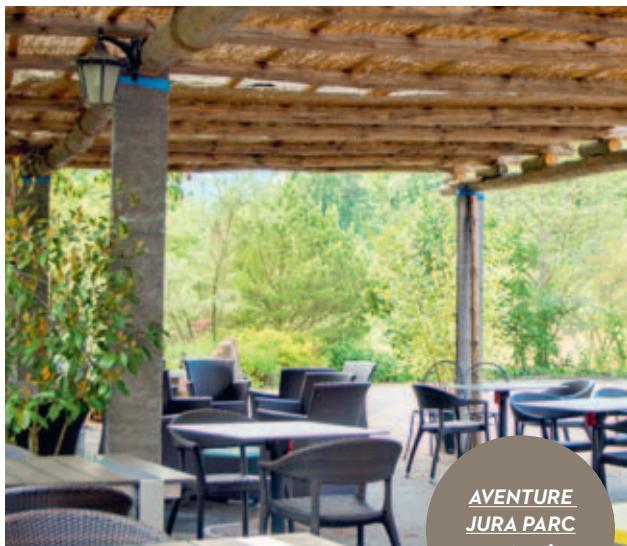
## RESTAURANT DU MOULIN

### REBEUVELIER

«Accueil super sympa dans ce lieu atypique où carpes et poissons rouges font trempette dans un gros aquarium en milieu de pièce. Salade mêlée de légumes avec une sauce maison succulente, entrecôte coupée avec frites maison confectionnées avec des pommes de terre de Courcelon et une tarte tatin de poire avec sa glace vanille : un sans-faute pour ce lieu hors du commun où le terroir et les produits locaux sont largement mis en valeur.»

«Sehr freundlicher Empfang in diesem untypischen Restaurant, wo sich Karpfen und Goldfische in einem grossen Aquarium mitten im Raum tummeln. Ein Gemüsesalat an einer köstlichen hausgemachten Sauce, gefolgt von Entrecôte mit hausgemachten Pommes frites, für die Kartoffeln aus Courcelon verwendet werden, und eine Birnen-Tarte Tatin mit Vanilleeis: ein garantierter Erfolg für dieses ungewöhnliche Restaurant, in dem regionale und lokale Produkte im Vordergrund stehen.»

Restaurant du Moulin → 46



AVVENTURE  
JURA PARC



# Neuchâtel Œil de Perdrix

L'Original



SWISS WINE | SANS HÉSITER  
**NEUCHÂTEL**

[www.neuchatloeildeperdrix.ch](http://www.neuchatloeildeperdrix.ch)

Suisse. Naturellement.

*weinbauregion  
bielersee*

découverte et plaisir

Foto: Hans Peter Siffert, [www.weinweltfoto.ch](http://www.weinweltfoto.ch)

Hier wächst  
Charakter.

Entdecken Sie die erstaunliche  
Vielfalt der **Weinbauregion Bielersee**.

[www.bielerseewein.ch](http://www.bielerseewein.ch)

Région de  
caractère

Découvrez une variété surprenante  
de la **région viticole du lac de Bienne**.

[www.vinsdulacdebienne.ch](http://www.vinsdulacdebienne.ch)

# TERROIR DURABLE NACHHALTIGES TERROIR

L'ARC JURASSIEN EST RICHE EN PARCS NATURELS RÉGIONAUX. TOURISME DOUX, PRODUITS LABÉLISÉS, ILS S'ACTIVENT POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE.

IM JURABOGEN GIBT ES ZAHLRICHE REGIONALE NATURPARKS. SANFTER TOURISMUS, PRODUKTE MIT HERKUNTSBEZEICHNUNG – DIE PARKS ENGAGIEREN SICH FÜR EINE NACHHALTIGE ENTWICKLUNG.

28

Il suffit de se rendre sur internet et de parcourir une carte de la Suisse pour se rendre compte visuellement de la forte présence de la nature dans l'Arc jurassien. Des massifs de basse à moyenne altitude couverts de forêts partagent l'espace avec des vallées agricoles et des localités de petite à moyenne importance, qui savent se faire discrètes dans cet océan vert. Six Parcs naturels régionaux sont implantés entre Schaffhouse et Genève et travaillent au quotidien à un développement durable avec un grand nombre de partenaires. Chantiers nature destinés aux écoles ou aux entreprises (Parc Chasseral), création d'offres de tourisme doux (comme La Route Verte, voir ci-contre) ou découvertes de terrain accompagnées de guides bien formés (Parc du Doubs), les Parcs insufflent un vent de dynamisme et de créativité.

En partenariat avec diverses institutions régionales, ces Parcs sont aussi actifs dans la promotion et la labélisation des produits du terroir. Pour bénéficier du label « Parcs suisses », ils exigent des producteurs un engagement complémentaire à celui imposé par les marques régionales. En l'occurrence, choisir trois mesures de développement durable dans un catalogue prédéfini. Labélisés, les produits garantissent une matière première provenant du Parc concerné. Une assurance pour le consommateur de soutenir activement la production locale ! Ces spécialités sont disponibles dans de nombreux points de vente de produits régionaux ou directement auprès des producteurs. •

Beim Betrachten einer Karte der Schweiz im Internet wird die Dominanz der Natur im Jurabogen schnell deutlich. Von Wältern bedeckte Hügel und Mittelgebirge wechseln sich ab mit landwirtschaftlich genutzten Tälern und kleinen bis mittelgrossen Ortschaften, die inmitten dieses grünen Meers der Umgebung fast verschwinden. Zwischen Schaffhausen und Genf wurden sechs regionale Naturparks eingerichtet, die sich zusammen mit zahlreichen Partnern täglich für eine nachhaltige Entwicklung einsetzen. Naturbaustellen für Schulen und Unternehmen (Naturpark Chasseral), Angebote für sanften Tourismus (wie die Route Verte, siehe gegenüberliegende Seite) oder Entdeckungstouren durch die Landschaft, die von gut ausgebildeten Naturführern geleitet werden (Naturpark Doubs): Die Parks sorgen für frischen Wind, Dynamik und Kreativität.

Zusammen mit verschiedenen regionalen Institutionen kümmern sich diese Parks ebenfalls um die Kennzeichnung und die Werbung für regionale Produkte. Die Herkunftsbezeichnung «Parcs suisses» erfordert neben der Erfüllung der Auflagen der regionalen Marken ein zusätzliches Engagement der Produzenten. Sie müssen drei Massnahmen für eine nachhaltige Entwicklung aus einer vorgegebenen Liste auswählen. Die Herkunftsbezeichnung garantiert, dass die Rohstoffe des Produktes aus dem entsprechenden Park stammen. So kann der Verbraucher sicher sein, dass er die lokale Produktion aktiv unterstützt! Diese Spezialitäten werden in zahlreichen Geschäften, die lokale Produkte anbieten, oder direkt durch die Produzenten vertrieben. •





7 ÉTAPES  
À VÉLO!  
7 ETAPPEN  
MIT DEM VELO!  
🕒 × 🏠



## LA ROUTE VERTE

### EN E-BIKE AU CŒUR DES PARCS NATURELS RÉGIONAUX

De Schaffhouse à Genève à travers les six Parcs de l'Arc jurassien. Voilà ce que propose La Route Verte, un tronçon de 460 km à effectuer en une semaine sur son vélo électrique – ou son vélo tout court pour les plus sportifs ! Des paysages vivants, splendides et préservés attendent les cyclistes au cœur d'une nature ressourçante. Ces paysages font la fierté des hôtes rencontrés en cours de route, lesquels se feront une joie de vous initier à leur région. Murs en pierres sèches, élevages de chevaux Franches-Montagnes, bois de résonnance ou vignobles : les points d'intérêt sont variés. Et l'on ne parle même pas des produits du terroir qui raviront les papilles le soir au coin de l'âtre, après une journée au grand air. L'offre est à réserver via Eurotrek, qui planifie hébergements et transports des bagages à chacune des étapes.

DE FERME  
EN FERME  
VON HOF ZU HOF



## LES CHEMINS DU BIO

Les «chemins du bio» sont des offres forfaitaires de un à trois jours permettant de découvrir le canton du Jura de manière originale, en randonnant d'une ferme bio à une autre. Sont compris dans l'offre les visites de fermes, les tables d'hôtes, les pique-niques de midi et l'hébergement. Il est aussi possible de séjourner au même endroit tout en profitant d'un large panel d'activités. Ce concept novateur entend communiquer les valeurs de respect de l'environnement et de la nature, notamment via une alimentation saine. Cinq régions sont couvertes par les «chemins du bio» (Ajoie, Clos-du-Doubs, Franches-Montagnes, Pichoux et Vallée de Delémont). Une nouvelle offre élargit le périmètre au canton de Berne, avec un chemin en étoile ouvert dès 2019, en collaboration avec l'association Bärner Bio Bure. La rencontre entre randonneurs et exploitants est au cœur du concept et promet des échanges inoubliables.

## LA ROUTE VERTE

### MIT DEM E-BIKE IM HERZEN DER REGIONALEN NATURPARKS

Von Schaffhausen bis nach Genf durch die sechs Parks des Jurabogens. Dieses Abenteuer bietet Ihnen die Route Verte, eine 460 Kilometer lange Strecke, die innert einer Woche mit dem E-Bike bewältigt werden kann – oder für die Sportlichen ganz einfach mit dem eigenen Velo! Lebendige, prächtige und gut erhaltene Landschaften erwarten die Velofahrer und versprechen Erholung und Ruhe. Die Gastgeber entlang der Strecke sind stolz auf diese Landschaft und freuen sich, Ihnen ihre Region näher zu bringen. Trockenmauern, Freiberger Pferde, Klanghölzer und Rebberge: es gibt für alle etwas Interessantes zu entdecken. Ganz zu schweigen von den lokalen Produkten, von denen wir uns am Abend nach einem langen Tag an der frischen Luft am Feuer verwöhnen lassen. Das Angebot kann über Eurotrek reserviert werden. Das Unternehmen organisiert die Unterkünfte und den Transport des Gepäcks bei jeder Etappe.

Route verte → 46

## LES CHEMINS DU BIO

Bei den «chemins du bio» handelt es sich um ein- bis dreitägige Pauschalangebote. Die Teilnehmer entdecken den Kanton Jura auf originelle Art und Weise, indem sie von einem Bio-Hof zum nächsten wandern. Die Hofbesichtigungen, das reichhaltige Frühstück, das Picknick für die Mittagspause und die Unterkunft sind im Preis eingeschlossen. Alternativ ist es auch möglich, am gleichen Ort zu bleiben und sich für verschiedene Aktivitäten zu entscheiden. Durch dieses neuartige Konzept werden Werte rund um den Umwelt- und Naturschutz vermittelt, unter anderem durch eine gesunde Ernährung. Die Chemins du Bio führen durch fünf Regionen (Ajoie, Clos-du-Doubs, Freiberge, Pichoux und das Delsbergtal). Nach einer Angebotserweiterung steht nun auch ein Weg im Kanton Bern zur Verfügung. Die sternförmige Strecke ist ab 2019 befahrbar und wurde in Zusammenarbeit mit dem Verein Bärner Bio Bure erarbeitet. Das Zusammentreffen von Wanderern und Landwirten gilt als das Herzstück des Konzepts und verspricht einen unvergesslichen Austausch.

Les chemins du bio → 45



RENCONTRE / RENDEZ-VOUS

# SANTÉ! PROST!

30

LIQUEURS, EAUX-DE-VIE, BIÈRES ET MÊME WHISKIES SORTENT DES CUVES ET DES ALAMBICS DE LA RÉGION. UNE VASTE PALETTE DE SAVEURS À DÉCOUVRIR DE TOUTE URGENCE.

Pour répondre à la soif provoquée par la dégustation des délicieux fromages et saucissons de la région, l'Arc jurassien regorge de producteurs de boissons du terroir plus émoustillantes les unes que les autres. À côté des sirops de fleurs des champs et des vins des coteaux lacustres, les breuvages de toutes sortes puisent au plus profond de leurs racines dans le patrimoine aromatique de la région.

À Diesse, André Lecomte sait capter les effluves délicats des plantes provenant du Chasseral, mythique sommet de 1606,2 mètres d'altitude qui a donné son nom au Parc naturel régional et sur lequel le producteur de liqueurs et d'eaux-de-vie est installé. Goûter à ses Délice de framboise, Elixir du Chasseral et autre Caprice de gentiane, c'est pénétrer dans l'univers envoûtant des parfums du massif.

En redescendant de ces bucoliques altitudes, il faut s'arrêter à la distillerie Zürcher, à Port, près de Bienne. Son single malt « Lakeland » est une curiosité, disponible en deux versions dont une issue de fûts de Château Yquem. Ses eaux-de-vie de carotte et de fenouil suscitent l'étonnement. De l'autre côté de la chaîne du Jura, à Cornol, les eaux-de-vie de la distillerie Schneider sont réputées loin à la ronde, notamment ses mirabelle, sorbe ou damassine AOP.

Après les artisans du distillat, place aux artistes du brassin! Deux adresses à recommander: Aare Bier, à Aarberg, qui propose de désaltérantes spécialités du Seeland ainsi qu'un whisky. Et la Brasserie Tonnebière, à St-Ursanne, qui offre entre autres une bière produite avec des ingrédients issus à 100% du Parc naturel régional du Doubs, la joliment nommée L'Apronne. •

## « FÉE VERTE » MODERNE

À Couvet, dans le Val-de-Travers, berceau historique de l'absinthe, Claude-Alain et Karine Bugnon exploitent une distillerie artisanale associée à un sympathique espace de dégustation ainsi qu'à un shop proposant leurs absinthes, des vins régionaux et d'autres spiritueux. La distillerie Artemisia œuvre dans le respect d'une fabrication artisanale et utilise les plantes d'absinthe de l'agriculture locale. Lors d'une visite vous apprendrez les bonnes pratiques pour déguster les absinthes de Claude-Alain et Karine. Vous pourrez aussi goûter une délicieuse crème d'absinthe aux œufs ainsi qu'une surprenante absinthe vieillie six ans en fût de chêne, à boire comme un cognac.

## DIE MODERNE « GRÜNE FEE »

Couvet im Val-de-Travers gilt als Wiege des Absinth. Hier betreiben Claude-Alain und Karine Bugnon eine traditionelle Brennerei, einen sympathisch eingerichteten Degustationsraum und ein Geschäft, in dem sie ihre Absinth-Varianten, regionale Weine und andere Spirituosen anbieten. Die Brennerei Artemisia legt Wert auf eine traditionelle Herstellung und verwendet Absinth-Pflanzen aus lokalem Anbau. Bei einem Besuch lernen Sie, wie Sie die verschiedenen Absinth-Sorten von Claude-Alain und Karine richtig degustieren. Zusätzlich wird ein köstlicher Absinth-Eierlikör angeboten sowie ein überraschender, sechs Jahre alter Absinth aus Eichenfässern, der wie ein Cognac getrunken wird.

Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie → 45



**LIKÖRE, SCHNAPS, BIERE UND SOGAR WHISKIES WERDEN AUS DEN KELLERN UND ALAMBIKS DER REGION AUFGETISCHT. EINE BREITE PALETTE AN GESCHMACKSRICHTUNGEN, DIE SIE UNBEDINGT PROBIEREN SOLLTEN**

Nebst schmackhaften Käse- und Wurstspezialitäten der Region hält der Jurabogen für durstige Besucher eine grosse Auswahl an lokalen Getränken bereit, von denen eines aufregender als das andere ist. Nicht nur Sirup aus Feldblumen oder Weine von den Hängen der Seeufer, sondern auch viele andere Getränke sind hier verwurzelt und werden mit den typischen Aromen der Region hergestellt.

In Diesse fängt André Lecomte die delikaten Aromen der Pflanzen aus dem Naturpark Chasseral ein, auf einer mystischen Bergspitze mit 1606,2 Metern Höhe. Der Park ist nach diesem Berg benannt und beherbergt auch die Produktionsstätte dieser Liköre und Schnäpse. Die Kreationen Délice de framboise, Elixir du Chasseral und Caprice de gentiane versetzen die Besucher in das betörende Geruchsuniversum dieser Berggegend.

Beim Abstieg aus dieser ländlichen Idylle empfiehlt sich eine Pause in der Brennerei Zürcher in Port in der Nähe von Biel. Der Single Malt «Lakeland» ist eine Rarität und wird in zwei Varianten angeboten. Eine der beiden Varianten wird in Fässern des Château d'Yquem gelagert. Auch die Rüebli- und Fenchel-Schnäpse sorgen für Erstaunen. In Cornol, auf der anderen Seite der Jurakette, sind die Schnäpse der Brennerei Schneider weit und breit bekannt, insbesondere die Mirabellen und Vogelbeerenschnäpse und der Damassine AOP.

Nicht nur das Schnapsbrennen, auch das Bierbrauen ist eine Kunst! Zwei Adressen sind zu empfehlen: Die Durstlöscher von Aare Bier, in Aarberg, sind Bierspezialitäten aus dem Seeland. Auch Whisky gehört zum Sortiment. Und die Brauerei Tonnebière in Saint-Ursanne produziert unter anderem Apronne-Bier, dessen Zutaten zu 100% aus dem Naturpark Doubs stammen. •

Les Saveurs du Chasseral, Brennerei Port (distillerie Zuercher), Distillerie Schneider, Aare Bier, Brasserie Tonnebière → 44/45/46

SAVOIR-FAIRE / KNOW-HOW

# FROMAGES D'ICI HIESIGE KÄSE

32

PROPOSITION DE PARCOURS POUR COMPOSER UN PLATEAU DE FROMAGES REPRÉSENTATIFS  
DE LA VARIÉTÉ ET DE LA RICHESSE DE LA RÉGION.

ROUTENEMPFEHLUNG FÜR DIE ZUSAMMENSTELLUNG EINER KÄSEPLATTE,  
DIE DAS REICHHALTIGE ANGEBOT UND DIE VIELFÄLTIGKEIT DER REGION WIDERSPIEGELT



# **PLATEAU À COMPOSER**

## **DIE KÄSEPLATTE**

**LES FROMAGES SONT L'UNE DES PRODUCTIONS PHARES QUI FONT LA FIERTÉ DE LA RÉGION JURA & TROIS-LACS. TOUR D'HORIZON AVEC QUELQUES SPÉCIALITÉS SOUS FORME DE ROAD-TRIP.**

**DIE REGION JURA & DREI-SEEN-LAND IST STOLZ AUF IHRE KÄSEERZEUGNISSE, DIE ZU DEN BEKANNTESTEN HIESIGEN PRODUKTEN GEHÖREN. EIN ROADTRIP, AUF DEM SIE MEHRERE SPEZIALITÄTEN KENNENLERNEN.**

Lorsque l'on quitte le Plateau pour pénétrer dans le massif jurassien, on est frappé par la beauté de ses paysages. Verdoyants au printemps, colorés d'or et de chaume à la fin de l'été, la palette des champs de culture rappelle par ses teintes la vocation première de l'agriculture régionale : la production de lait. Cette terre est le berceau d'un grand nombre de spécialités fromagères distribuées loin à la ronde.

On commence notre périple en gagnant Les Ponts-de-Martel, au bout de la magnifique vallée de La Sagne. Le Bleuchâtel est né ici. Proche d'un Roquefort, cette création de la Fromagerie Les Martel est une référence dans le cercle très fermé des pâtes persillées. Avec un vin doux, quel délice ! On reste sur les plateaux d'altitude pour découvrir la Fromagerie des Franches-Montagnes (cf. page 11), qui livre ses délicieuses petites meules de Roc-Montès, savoureuses et au goût légèrement acidulé. Deux autres spécialités: le Noirmont et le Franches-Montagnes. Toujours sur le plateau franc-montagnard, la fromagerie de Saignelégier concentre sa production dans la Tête de Moine AOP. Un automate a même été installé à l'arrière de la bâtisse afin de délivrer jour et nuit les belles meules corsées et leurs indéfectibles compagnons, girolles ou pirouettes en tête.

Fromagerie Les Martel, Fromagerie des Franches-Montagnes,  
Fromagerie de Saignelégier → 45

Wenn man das Plateau verlässt und sich in das Juramassiv begibt, überwältigt die Schönheit der Landschaft den Besucher. Die grünen Anbauflächen im Frühling, auf denen am Ende des Sommers goldene Stoppeln leuchten, weisen durch die verschiedenen Farben auf den Feldern auf den Schwerpunkt der regionalen Landwirtschaft hin: die Milchproduktion. Hier werden viele Käsespezialitäten produziert und in alle Welt verkauft.

Wir starten unsere Tour in Les Ponts-de-Martel, am Ende des wunderschönen Tals La Sagne. Hier wurde der Bleuchâtel erfunden. Dieses Produkt der Käserei Les Martel ähnelt dem Roquefort und gilt in der sehr kleinen Welt der Blauschimmelkäse als Referenz. Zusammen mit einem süßen Wein ein echter Genuss! Wir erreichen eine weitere Hochebene, wo wir die Fromagerie des Franches-Montagnes (siehe S. 11) besuchen. Sie stellt köstliche kleine Roc-Montès-Käselaibe her, die sehr gut und leicht säuerlich schmecken. Zwei weitere Spezialitäten sind der Noirmont und der Franches-Montagnes. Die Käserei Saignelégier ist ebenfalls auf dem Freiberger Plateau ansässig und hat sich auf die Herstellung von Tête de Moine AOP spezialisiert. Im hinteren Teil des Gebäudes wurde sogar ein Automat aufgestellt, der Tag und Nacht schöne, vollmundige Käselaibe und die unausweichlichen Begleiter, Girolle oder Schaber, liefert.



**Fromages  
réputés  
à déguster**

**Berühmte  
Käsesorten zur  
Degustation**





**GIROLLE D'OR  
2019  
GOLDENEN  
GIROLLE 2019**



Les Têtes de Moine Classic et Réserve de la Fromagerie de la Suze, à Corgémont, ont raflé les coups de cœur du public à la Fête de la Tête de Moine 2019.

Die Têtes de Moine Classic und Réserve der Fromagerie de la Suze in Corgémont waren die Publikumslieblinge bei der Fête de la Tête de Moine 2019.

Et nous voilà déjà redescendus des montagnes jurassiennes. On les contemple alors de loin depuis Kappelen, bourgade germanophone en plein Seeland maraîcher. La Bärlauchkäserei propose une multitude de fromages, parfois aromatisés. Il en est ainsi du délicieux fromage à l'ail des ours qui a donné son nom à l'enseigne, ou de celui à l'oignon et à l'ail. Le plateau est composé. Ne reste qu'à l'accompagner d'un bon vin de la région et de s'entourer d'aimables compagnons pour un moment festif à table. •



## LA ROUTE DU LAIT

Dépôts les années 1990, complétant l'offre en matière de voyageurs, de bois ou de déchets, les «CJ» affrètent des camions spéciaux avec citernes en acier inoxydable qui récoltent et transportent le lait de la région. Au total, sept camions en véhiculent chaque année quelque 32'000 tonnes et desservent 135 points de collecte. La récolte, directement à la ferme, se fait par tous les temps, de jour comme de nuit, 365 jours par an.

Seit den Neunzigerjahren bieten die «CJ» zusätzlich zum Transport von Reisenden, Holz oder Abfallstoffen spezielle Zisternenwagen aus Edelstahl an, die die Milch von den Höfen der Region abholen und transportieren. Insgesamt verkehren sieben Wagen, transportieren jährlich ca. 32'000 Tonnen und fahren 135 Sammelstellen an. Das Abholen erfolgt direkt vom Hof, bei jedem Wetter, Tags und Nacht, 365 Tage im Jahr. Chemins de fer du Jura → 44



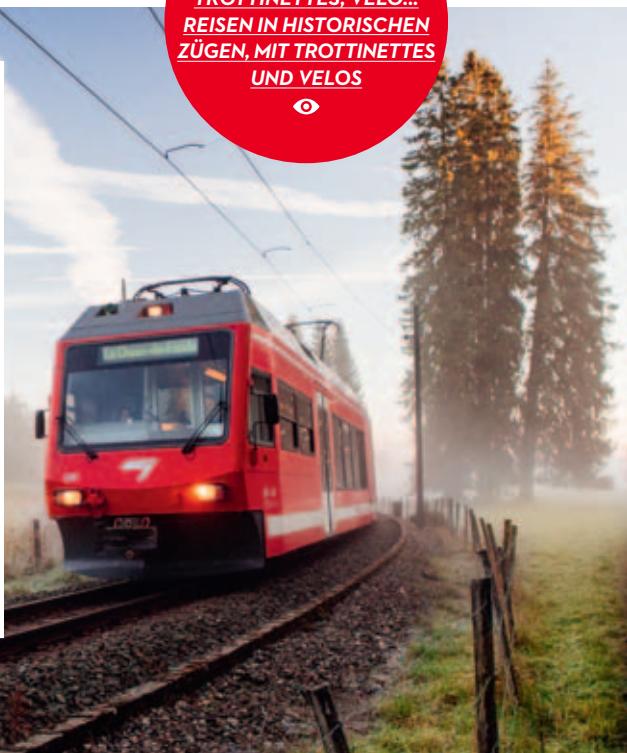
Wir verlassen nun den Jura und erreichen den Berner Jura. In einem grünen und geschützten Tal versteckt sich Monible. Ronald Sommer stellt hier Tommes aus Ziegenmilch her, die sich als Krönung eines gelungenen Abends eignen. Der Droit-Mont und Tomme du Petit-Val verführen sogar den grossen Küchenchef Anton Mosimann, den Koch der englischen Königin, der diese Spezialitäten in London serviert.

Wir folgen der Route, die wieder nach Biel hinunterführt, und machen einen kleinen Umweg nach Corgémont zur Fromagerie de la Suze, wo wir zwei berühmte Käsesorten degustieren: Erguël Jura, ein Halbhartkäse mit kräftigem Geschmack, und Le Sauvage, ein Käse mit viel Charakter.

Kehrt man aus den Jurabergen zurück, kann man sie in Kappelen noch einmal aus der Ferne bewundern. Das deutschsprachige Dorf liegt mitten im Seeland, dem Gemüsegarten der Schweiz. Dort bietet die Bärlauchkäserei viele verschiedene Käsesorten an, von denen einige auch aromatisiert sind. So gibt es neben dem köstlichen Bärlauchkäse, nach dem der Betrieb benannt ist, auch Zwiebel- und Knoblauchkäse. Unsere Käseplatte ist nun vollständig. Es fehlen nur noch ein passender Wein aus der Region und einige gute Freunde für ein herrliches Festmahl. •

Fromagerie Sommer, Fromagerie de la Suze, Bärlauchkäserei → 44/45

**VOYAGES EN  
TRAINS HISTORIQUES  
Trottinettes, Vélo...  
REISEN IN HISTORISCHEN  
ZÜGEN, MIT Trottinettes  
UND VELOS**





## EMBLÈMES À VISITER WAHRZEICHEN ZUR BESICHTIGUNG

**LA TÊTE DE MOINE AOP EST L'UN DES EMBLÈMES DE L'ARC JURASSIEN, ET EN PARTICULIER DU JURA ET DU JURA BERNOIS.**

**DER TÊTE DE MOINE IST EINES DER WAHRZEICHEN DES JURABOGENS UND INSbesondere DES JURA UND DES BERNER JURAS.**

Saviez-vous que pour une Tête de Moine AOP il fallait 10 litres de lait ? Et que, comme d'autres fromages à pâte dure ou mi-dure, il ne contient naturellement pas de lactose ? Découvrir ce fromage, si particulier avec ses rosettes, c'est pénétrer des secrets qui remontent à près de neuf siècles et permettent d'appréhender toute l'histoire rurale d'une région.

Parmi les huit fromageries produisant de la Tête de Moine AOP, trois peuvent être visitées pour y découvrir toutes les étapes de fabrication. À Saint-Imier, la fromagerie Spielhofer accueille les groupes pour une visite guidée et les visiteurs individuels pour un parcours libre. Il en va de même au Noirmont, où un centre d'accueil flambant neuf, inauguré au printemps 2019, reçoit les visiteurs pour une expérience multisensorielle passionnante. À Saignelégier également, il est possible tant pour les groupes que pour les individuels de passage de découvrir le site de production. Dans chacune de ces fromageries, une dégustation clôt bien évidemment la visite.

La Maison de la Tête de Moine à Bellelay propose de visiter son musée de la Tête de Moine, sa fromagerie au feu de bois, sa cave à fromage et un magasin consacré aux produits authentiques. Les amoureux de la Tête de Moine d'ici et d'ailleurs s'y donnent également rendez-vous lors du premier week-end de mai. C'est en effet dans le domaine de la Maison de la Tête de Moine que se tient la fête du même nom. Organisée pour la première fois en 2016, elle réunit chaque printemps agriculteurs, producteurs et amateurs de produits du terroir pour trois jours de liesse, de spectacles, d'expositions et de dégustation. •



Wussten Sie, dass für einen Tête de Moine 10 Liter Milch benötigt werden? Und dass er, wie andere Hart und Halbhartkäse, natürlicherweise keine Laktose enthält? Wenn Sie diese Käsesorte geniessen, die mit ihren Rosetten so besonders ist, werden Sie 900 Jahre alte Geheimnisse erkunden, die die ganze ländliche Geschichte einer Region erfassbar machen.

Von den acht Käsereien, die den Tête de Moine AOP produzieren, können Sie drei besichtigen und dort alles über den Entstehungsprozess erfahren. Die Käserei Spielhofer in Saint-Imier bietet Führungen für Gruppen an und einen freien Rundgang für Einzelpersonen. In Noirmont wurde im Frühling 2019 das neue Besucherzentrum eingeweiht, das den Besuchern ein faszinierendes, multisensorisches Erlebnis ermöglicht. In Saignelégier wird sowohl für Gruppen als auch für Einzelpersonen ein Besuch des Produktionsstandorts angeboten. Selbstverständlich findet in jeder Käserei zum Abschluss eine Degustation statt.

Das Maison de la Tête de Moine in Bellelay beherbergt das Tête de Moine Museum, eine Käserei mit Holzfeuer, einen Käsekeller und ein Geschäft für authentische Produkte. Liebhaber des Tête de Moine von hier und dort treffen sich jeweils am ersten Mai-Wochenende in der Käserei. Dann findet das gleichnamige Fest auf dem Gelände des Maison de la Tête de Moine statt. Es wurde zum ersten Mal im Jahr 2016 organisiert und bedeutet für die Landwirte, Produzenten und Liebhaber von regionalen Produkten jedes Jahr drei Tage Ausgelassenheit, Vorführungen, Ausstellungen und Degustationen. •

Fromagerie Spielhofer, Fromagerie des Franches-Montagnes,  
Fromagerie de Saignelégier → 45



## FLEURS, ROSETTES ET GIROLLES

Déguster de la Tête de Moine requérait autrefois un certain coup de main, réservé à l'époque au patriarche. C'est lui qui, les jours de fête et à Noël en particulier, raclait la meule en rosettes aussi fines et régulières que possible à l'aide de son couteau. Et l'affaire n'était pas si aisée qu'il n'y paraît! En 1982, l'invention de la Girolle® va révolutionner la tâche des racleurs de Tête de Moine, et doper les ventes de ce fromage vieux de plus de 800 ans. Père de famille nombreuse, le Jurassien Nicolas Crevoisier cherchait alors un moyen de préparer plus rapidement les fameuses fleurs de fromage, appelées girolles en raison de leur ressemblance à des chanterelles.

Le mécanicien de précision franc-montagnard, décédé en 2018, songe d'abord à enserrer le fromage pour le racler par en-dessus avec l'aide d'une manivelle. Mais le système n'est pas convaincant. Il faut se résoudre à transpercer la meule avec une tige pointue dotée d'un racloir et tournant sur son axe. Le tabou est brisé, la meule est percée en son centre, et la Girolle® est née. Produite dans un premier temps à quelques milliers de pièces, elle a été écoulée à ce jour à plus de 3 millions d'exemplaires dans le monde entier.



### *L'invention de la Girolle® va révolutionner la tâche des racleurs de Tête de Moine*

La Girolle® est toujours produite à Lajoux, dans l'entreprise qui l'a vu naître, Métafil-laGirolle SA. Celle-ci continue d'innover. Elle a ainsi sorti récemment la mini-Girolle®, dédiée aux demi-meules toujours plus demandées, et poursuit sa réflexion quant à l'utilisation de matériaux plus écologiques et générant moins de déchets, notamment concernant les planches synthétiques. Le bois élégant utilisé pour la planche des Girolles® classiques provient quant à lui de la région de Thoune, où il est tourné à base d'étables FSC de la région. Et toute la production est garantie à vie. •

## BLUMEN, ROSETTEN UND GIROLLES

Früher war für den Genuss eines Tête de Moine viel Kraft erforderlich, weshalb das Abschaben damals dem Familienoberhaupt vorbehalten war. Besonders an den Weihnachtsfeiertagen erzeugte er mit dem Messer möglichst feine und gleichmässige Rosetten aus dem Käselaib. Und das war gar nicht so einfach, wie es aussah! Im Jahr 1982 revolutionierte die Erfindung der Girolle® das Abschaben des Tête de Moine und sorgte für steigenden Verkaufszahlen dieser mehr als 800 Jahre alten Käsesorte. Als Vater einer Grossfamilie suchte Nicolas Crevoisier aus dem Jura einen Weg, die berühmten Käseblumen schneller herzustellen, die aufgrund ihrer Ähnlichkeit mit Pfifferlingen Girolles (französischer Begriff für diesen Pilz) genannt werden.

Der Feinmechaniker aus den Freibergen, der 2018 verstarb, bemühte sich zunächst, den Käse einzuspannen, um ihn von oben mit einer Kurbel abzuschaben. Aber das System überzeugte ihn nicht. Er beschloss, den Käselaib mit einem spitzen Stab zu durchbohren, an dem ein drehbarer Schaber befestigt ist. Et voilà – der Käselaib wird in der Mitte durchgestochen und die Girolle® ist geboren. Zu Beginn wurden lediglich ein paar Tausend Stück produziert, heute gibt es in der ganzen Welt über 3 Millionen Exemplare der Girolle®.



### *Im Jahr 1982 revolutionierte die Erfindung der Girolle® das Abschaben des Tête de Moine*

Sie wird immer noch in Lajoux in ihrem ursprünglichen Unternehmen, der Métafil-laGirolle SA, hergestellt. Und diese Firma bringt immer noch Innovationen auf den Markt. Vor Kurzem wurde beispielsweise die mini-Girolle® eingeführt, die für die immer häufiger nachgefragten Halbleibe gedacht ist. Auch die Verwendung von ökologischeren Materialien, die auch zudem Abfall insbesondere in Bezug auf die synthetischen Bretter mit sich bringen, wird hier grossgeschrieben. Das elegante Holz, das für die Bretter der klassischen Girolles® verwendet wird, stammt aus der Region Thun. Dort werden die Bretter aus regionalem, nach FSC zertifiziertem Ahorn hergestellt. Und für das gesamte Produkt gilt eine Garantie auf Lebenszeit. •

# À TABLE!

## TOURISME ÉQUESTRE

### COURTEDOUX

En plus de ses chambres d'hôtes, David Protti propose de nombreuses activités équestres pour découvrir les plaines d'Ajoie. Parmi elles, la balade en char à fondue. Bien installé, le verre calé dans la table à trou, on se laisse conduire au rythme du cheval, et l'on déguste autant le paysage que le contenu du caquelon.

Zusätzlich zu seinen Gästzimmern bietet David Protti verschiedene Aktivitäten und Ausflüge mit Pferden an; so lässt sich die Ebene der Ajoie ganz neu entdecken. Unter anderem ein Ausflug im Pferdewagen mit Fondue. Die Gläser befinden sich in den Vertiefungen des Tisches, die Teilnehmer sitzen gut und lassen sich im gemächlichen Schrittempo der Pferde spazieren fahren. Dabei geniesst man nicht nur die Landschaft, sondern auch den Inhalt des Caquelons.

Tourisme équestre Courtedoux → 46

**12 TERRASSES  
DANS UN CADRE  
ENCHANTEUR**  
**12 TERRASSEN  
IN MALEIRISCHER  
UMGEBUNG**



## AUBERGE DU MOUTON

### PORRENTRUY

Au cœur de Porrentruy, cité des Princes-Evêques, l'hôtel-restaurant du Mouton séduit par son charme et la qualité de sa table dédiée au terroir. Les amoureux des belles choses apprécieront ses planchers en bois et la qualité de la rénovation effectuée, dans cet établissement datant de 1715 et qui fait partie des « Swiss Historic Hotels ».

Im Zentrum von Pruntrut, der fürstbischoflichen Residenzstadt, verführt das Hotelrestaurant Mouton nicht nur durch seinen Charme, sondern auch durch die edlen Gerichte aus regionalen Produkten. Liebhaber schöner Dinge wissen die Holzdielen und die hochwertige Renovierung zu schätzen. Das Gebäude stammt aus dem Jahr 1715 und zählt zu den « Swiss Historic Hotels ».

Auberge du Mouton → 44





## **CHÂTEAU DE PLEUJOUSE** **PLEUJOUSE**

Sur son éperon rocheux, la bâisse quasi millénaire domine les vergers de La Baroche. À table, c'est tout en subtilité que vous raviront les maîtres de céans, couple à la ville comme en cuisine qui porte fièrement mais sans esbroufe sa note de 15/20 au Gault et Millau. Ateliers culinaires et animations au programme, terrasse ombragée.



Auf einem Felsvorsprung dominiert das fast tausend Jahre alte Gebäude die Gemüsegärten von La Baroche. Das gastgebende Ehepaar ist auf die Punktzahl 15/20 im Gault et Millau in aller Bescheidenheit stolz und verwöhnt Sie bei Tische ganz angenehm und unauffällig. Kulinarische Workshops und Aktivitäten stehen auf dem Programm, die Terrasse liegt im Schatten.

Château de Pleujouse → 44

## **LE MEXIQUE** **DELÉMONT**

Sur les hauteurs de Delémont, la belle maison domine la capitale jurassienne et offre une jolie vue depuis sa grande terrasse. Moderne et aménagé avec goût, l'hôtel offre 5 chambres au bon rapport qualité-prix. Le restaurant propose une carte variée et des vins bien sélectionnés.

Oberhalb von Delsberg dominiert das schöne Haus die Hauptstadt des Kantons Jura und gewährt von seiner grossen Terrasse aus einen atemberaubenden Ausblick. Das modern und stilvoll eingerichtete Hotel verfügt über fünf Zimmer mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Im Restaurant werden eine abwechslungsreiche Karte und gut ausgewählte Weine angeboten.

Le Mexique → 45



## **MÉTAIRIE DU BOIS-RAIGUEL**

### **CORTÉBERT**

Force tranquille, Marcel Bühler sert, en salle ou sur son agréable terrasse, une cuisine de terroir composée à 100% de ses propres produits, des salades au cochon, en plein cœur du Parc régional Chasseral. Il produit également avec le lait de ses vaches un Gruyère d'Alpage AOP parmi les meilleurs de la région. Chambres d'hôtes de charme.

Als stille Kraft im Hintergrund bietet Marcel Bühler im Restaurant oder auf der angenehmen Terrasse mitten im Naturpark Chasseral wunderbare lokale Gerichte an, die zu 100% aus hiesigen Produkten, vom Salat bis zum Schwein, bestehen. Aus der Milch seiner Kühe produziert er auch einen Gruyère d'Alpage AOP, der zu den besten der Region gehört. Gästezimmer mit Charme.

Métairie du Bois-Raiguel → 45

### **AUBERGE DE LA COURONNE LA THEURRE**

Yann, Johan et toute leur équipe vous accueillent avec le sourire à La Couronne, à la Theurre. À deux pas de l'étang de la Gruère, cette auberge allie charme et caractère et constitue un point de départ ou d'arrivée idéal pour des balades en pleine nature à pied, vélo ou à cheval. Cuisine locale et terrasse très agréable.



39



Yann, Johan und das gesamte Team begrüßen Sie mit einem Lächeln im La Couronne in La Theurre. Nicht weit vom Moorsee Étang de la Gruère entfernt, verbindet diese Unterkunft Charme mit Charakter und stellt einen idealen Ausgangs- oder Ankunftspunkt für Ausflüge zu Fuss, mit dem Velo oder dem Pferd dar. Lokale Küche und sehr schöne Terrasse.

Auberge de la Couronne → 44

### **AUBERGE DES CHATONS**

#### **LE NOIRMONT**

Dans un cadre champêtre et bucolique, nichée dans un hameau, l'adresse est un havre de paix à l'intérieur rustique et chaleureux. Cuisine élaborée et soignée, tirée des produits locaux et du terroir. La cueillette des herbes est effectuée par l'équipe dans les côtes du Doubs et les forêts franc-montagnardes.

Diese Unterkunft befindet sich, versteckt in einem kleinen Weiler, mitten in einer ländlichen und idyllischen Umgebung – ein Ort des Friedens mit einem rustikalen und gemütlichen Innenraum. Für die vielfältige und gepflegte Küche werden lokale und regionale Produkte verarbeitet. Die Kräuter werden vom Team an den Ufern des Doubs und in den Freiberger Wäldern geerntet.

Auberge des Chatons → 44

## **HÔTEL-RESTAURANT**

### **DE LA TOURNE**

#### **ROCHEFORT**

Une adresse familiale typique et chaleureuse avec la 5<sup>e</sup> génération aux commandes, les frères Cyril et Christian. Situé sur les contreforts de la chaîne du Jura neuchâtelois, le site de La Tourne offre une vue magnifique sur les Alpes. Cuisine traditionnelle et de saison. Match aux cartes, musique folklorique et Stubete.

Ein typisches und herzliches Familienunternehmen, das von den Brüdern Cyril und Christian in der 5. Generation geführt wird. An den Ausläufern des Neuenburger Juras gelegen bietet das Restaurant in La Tourne einen herrlichen Blick auf die Alpen. Traditionelle Küche im Rhythmus der Jahreszeiten. Kartenspiele, Volksmusik und Stubete.

Hôtel-Restaurant de la Tourne → 45



## **LES SIX COMMUNES**

### **MÔTIERS**

La magnifique bâisse du XVI<sup>e</sup> siècle est classée monument historique. Prendre un verre sur sa terrasse, sous les arcades, est un moment de grande quiétude. Fait plutôt rare, dans le couple Rohrer, c'est Madame aux fourneaux, qui met en valeur les produits du terroir, et Monsieur au service. Fin connaisseur, il sélectionne uniquement des vins suisses pour sa carte.



Das wunderschöne Gebäude aus dem 16. Jahrhundert ist denkmalgeschützt. Bei einem Glas auf der Terrasse unter den Arkaden geniessen die Gäste Momente grosser Stille. Zur Abwechslung steht bei den Rohrers einmal die Ehefrau am Herd, während ihr Mann die regionalen Spezialitäten serviert. Als wahrer Kenner hat er nur Schweizer Weine auf seiner Karte.

Les Six Communes → 45

## **RESTAURANT DU LAC** **BIEL/BIENNE**

Le « Du Lac » est un classique de la région. Les Biannois aiment venir y profiter de la terrasse donnant sur le lac et sur les Alpes pour y déguster les vins locaux, les filets de perche et le brochet, provenant exclusivement des lacs de Bienne ou de Neuchâtel. Trois chambres d'hôtes à disposition pour prolonger le séjour.

Das «Du Lac» ist eine echte Instanz in der Region. Auf der Terrasse des bei den Einheimischen sehr beliebten Restaurants haben Gäste einen umwerfenden Blick auf den See und die Alpen, während sie lokale Weine und Gerichte mit Eglifilet und Hecht geniessen – natürlich fangfrisch aus dem Bieler- oder Neuenburgersee. Für längere Aufenthalte stehen drei Gästezimmer zur Verfügung.

Restaurant Du Lac → 46



41



## **MÉTAIRIE JOBERT**

### **ORVIN**

Dans un cadre idyllique, à 1'300 mètres d'altitude, Aline Bühler vous accueille avec le sourire. Dans ses yeux bleus se reflètent le ciel et les grands espaces. Et dans l'assiette, les produits de la ferme, comme son excellent émincé d'angus en sauce accompagné de rösti parmi les meilleurs de la chaîne du Chasseral.

Auf 1'300 m Höhe in idyllischer Umgebung empfängt Sie Aline Bühler mit einem Lächeln. In ihren blauen Augen widerspiegeln sich der Himmel und die Weite. Und auf dem Teller befinden sich Produkte vom Hof, wie zum Beispiel das ausgezeichnete Hackfleisch von Angus-Rind mit Sauce und Rösti, die zu den besten im gesamten Chasseral-Gebiet gehören.

Métairie Jobert → 45

## **RESTAURANT** **GOTTSTATTERHAUS**

### **BIEL/BIENNE**

Les générations se suivent et assurent toujours la même qualité de service depuis 270 ans(!) au Gottstatterhaus. La terrasse, dominant le lac de Bienne, donne l'impression d'avoir les pieds dans l'eau. Cuisine de saison, spécialités de poissons du lac et vin des propres vignes du restaurant, situées juste derrière la maison.

Seit mehreren Generationen – genauer seit 270(!) Jahren – wird die Servicequalität im Gottstatterhaus auf einem hohen Niveau gehalten. Auf der Terrasse mit Blick auf den Bielersee hat man das Gefühl, man könne die Füsse fast ins Wasser stecken. Saisonale Küche, Gerichte mit Fisch aus dem See und Wein von den eigenen Rebbergen, die sich direkt hinter dem Restaurant erstrecken.

Restaurant Gottstatterhaus → 46

ÉVÉNEMENTS GOURMANDS / EVENTS FÜR GENIESSEN

# EVENT & AGENDA

42

MARS  
MÄRZ

## FESTIN NEUCHÂTELOIS

Organisé depuis 2011, chaque année le 2<sup>e</sup> dimanche de mars, le Festin neuchâtelois prend toujours plus d'ampleur. Les produits du terroir – du canton et de saison – sont à l'honneur. Une liste d'ingrédients doit figurer dans le menu et fait office de fil rouge : poisson du lac, saucisson neuchâtelois IGP, Gruyère AOP ou encore chocolat Suchard. Chaque cuisinier est ensuite libre de ses recettes. Devant le succès rencontré, il est recommandé de réserver sa table bien à l'avance. Ou plutôt son bout de table, puisque la convivialité est de mise avec des tables dressées en grand format pour être partagées.

Das Festin neuchâtelois findet seit 2011 jedes Jahr am zweiten Sonntag im März statt und wird mit jedem Jahr grösser und prächtiger. Auch hier haben regionale Produkte – aus dem Kanton und passend zur Jahreszeit – einen besonderen Platz. In den Gerichten müssen sich bestimmte Zutaten wiederfinden, die sich wie ein roter Faden hindurchziehen: Fisch aus dem See, Saucisson Neuchâtelois IGP, Gruyère AOP und auch Schokolade von Suchard. Jeder Koch kann dann seine Rezepte frei auswählen. Aufgrund seiner steigenden Beliebtheit wird empfohlen, frühzeitig fürs Fest einen Tisch zu reservieren. Oder eher ein Stück vom Tisch, da es sich um lange Tafeln handelt, bei denen die Geselligkeit und das gemeinsame Essen im Vordergrund stehen.

**JAN**

**DÉGUSTATION  
DU NON FILTRÉ  
DEGUSTATION DES  
UNGEFILTERTEN WEINS  
NEUCHÂTEL /  
LA CHAUX-DE-FONDS**  
[neuchatelnofiltre.ch](http://neuchatelnofiltre.ch)

Premier vin suisse à sortir des caves, le chasselas non filtré fait son show! Als erster Schweizer Wein, der aus dem Weinkeller kommt, betritt der ungefilterte Chasselas die Bühne!

**MARS  
MARZ**

**FESTIN NEUCHÂTELOIS  
CANTON DE NEUCHÂTEL**  
[festin-neuchatelois.ch](http://festin-neuchatelois.ch)

Menu autour du terroir proposé dans de nombreux restaurants. Viele Restaurants servieren zu diesem Anlass regionale Menüs.

**MAI**

**CAVES OUVERTES  
OFFENE KELLER  
CANTON DE NEUCHÂTEL**  
[neuchatel-vins-terroir.ch](http://neuchatel-vins-terroir.ch)

Du Landeron à Vaumarcus, plus de 35 vignerons neuchâtelois ouvrent leurs portes. Von Landeron bis Vaumarcus öffnen über 35 Neuenburger Weinbauern ihre Keller.

**MAI**

**FÊTE DE  
LA TÊTE DE MOINE  
BELLELAY**  
[tetedemoine.ch](http://tetedemoine.ch)

Le rendez-vous incontournable des fans de ce fromage de légende. Das unumgängliche Treffen für alle Fans dieses legendären Käses.

**MAI**

**CAVES OUVERTES  
OFFENE KELLER  
LAC DE BIENNE  
BIELERSEE**  
[www.vinsdulacdebienne.ch](http://www.vinsdulacdebienne.ch)

20 caves à découvrir tout autour du lac en un week-end. 20 Weinkellereien rund um den See an einem Wochenende entdecken.

**JUIN  
JUNI**

**ABSINTHE EN FÊTE  
VAL-DE-TRAVERS**  
[absintheenfete.ch](http://absintheenfete.ch)

Distilleries, Maison de l'Absinthe et séchoir à absinthe ouvrent leurs portes. Brennereien, das Maison de l'Absinthe und die Absinth-Trockenscheune öffnen ihre Türen.

**AOÛT  
AUG**

**MARCHÉ-CONCOURS  
NATIONAL DE CHEVAUX  
SAIGNELÉGIER**  
[marcheconcours.ch](http://marcheconcours.ch)

Courses de chars, concours équestres, le cheval est à la fête durant 3 jours. Wagenrennen, pferdesportliche Wettkämpfe – während 3 Tagen wird hier das Pferd gefeiert.

**AOÛT  
AUG**

**FÊTE LA TERRE  
CERNIER**  
[pro-evologia.ch](http://pro-evologia.ch)

La rencontre des mondes rural et citadin a lieu chaque année à Evologia. Dieses Treffen von Stadt und Land findet jedes Jahr bei Evologia statt.

**SEPT**

**FOIRE DE CHAINDON  
MARKT IN CHAINDON  
RECONVILIER**  
[reconvilier.ch/fr/](http://reconvilier.ch/fr/)  
[foiredechaindon](http://foiredechaindon)

La foire agricole réunit chaque année 50'000 personnes de toute la Suisse. An diesem Landwirtschaftsmarkt nehmen jedes Jahr 50'000 Personen aus der ganzen Schweiz teil.

**SEPT**

**FÊTE DU VIN  
WEINFEST  
LA NEUVEVILLE**  
[feteduvin.net](http://feteduvin.net)

Cortèges, carrousels et spécialités culinaires: on fait la fête autour du vin. Umzüge, Karussells und kulinarische Köstlichkeiten: Hier wird der Wein gefeiert.

**SEPT**

**MARCHÉ BIO  
BIO-MARKT  
SAIGNELÉGIER**  
[marchebiojura.ch](http://marchebiojura.ch)

Plus grand et plus réputé marché bio de Suisse. Beau marché artisanal en prime. Grösster und bekanntester Bio-Markt der Schweiz. Zudem wunderschöner Kunsthändlermarkt.

**SEPT**

**FÊTE DES VENDANGES  
NEUCHÂTEL**  
[fete-des-vendanges.ch](http://fete-des-vendanges.ch)

Trois jours de liesse dans une ville métamorphosée. Corso fleuri le dimanche. Drei Tage Ausgelassenheit in einer verwandelten Stadt. Blumen-Corso am Sonntag.

**SEPT**

**CONCOURS SUISSE DES  
PRODUITS DU TERROIR  
SCHWEIZER  
WETTBEWERB DER  
REGIONALPRODUKTE  
COURTEMELON**  
[concours-terroir.ch](http://concours-terroir.ch)

Le temps d'un weekend, Courtemelon devient la capitale suisse du goût. An diesem Wochenende wird Courtemelon zur Schweizer Feinschmecker-Hauptstadt.

**OCT  
OKT**

**MARCHÉ D'AUTOMNE  
HERBSTMARKT  
CHAMPOZ**  
[champoz.ch/index.php/marche-d-automne](http://champoz.ch/index.php/marche-d-automne)

Ce très jeune marché du terroir réunit chaque année davantage de fans. Dieser noch junge Regionalmarkt zieht jedes Jahr mehr Fans an.

**OCT  
OKT**

**MARCHÉ PAYSAN  
BAUERNMARKT  
LOVERESSE**  
[www.terroir-juraregion.ch/marchepaysan](http://www.terroir-juraregion.ch/marchepaysan)

Dégustations, démonstrations, le terroir est à l'honneur. Enfants choyés. Degustationen, Vorführungen, regionale Produkte im Mittelpunkt. Alles für die Kinder.

**NOV**

**SAINT-MARTIN  
& REVIRA  
SANKT MARTIN  
UND REVIRA  
PORRENTRUY**  
[marchedelastmartin.ch](http://marchedelastmartin.ch)

Le cochon en fête durant 2 week-ends, avec marchés et repas gargantuesques. 2 Wochenenden lang dreht sich alles um das Schwein, mit Märkten und einem üppigen Festessen.

**NOV**

**MARCHÉ DES PRODUITS  
DU TERROIR  
MYCORAMA, CERNIER**

Dégustation et vente de vins et de produits du terroir. Verkauf von Weinen und lokalen Produkten.

**NOV**

**CHOCOLATISSIMO  
VILLE DE NEUCHÂTEL**  
[chocolatissimo.ch](http://chocolatissimo.ch)

Dégustations, ateliers, brunch, spectacles et animations  
Degustationen, Workshops, Brunch, Theatervorstellungen und Animationen

Les confiseurs-chocolatiers du canton de Neuchâtel font la fête au chocolat durant toute une semaine. Die Confiseure-Chocolatiers des Kantons Neuenburg feiern eine ganze Woche die Schokolade



# CARNET DE ROUTE

---

## ANBIETER-VERZEICHNIS

---

CONTACTS DES PRESTATAIRES CITÉS DANS TERROIR N°2, PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.  
KONTAKTDATEN DER ANBIETER IM TERROIR NR. 2, IN ALPHABETISCHER REIHENFOLGE.

- ⌚ ACTIVITÉS / AKTIVITÄTEN** **MAGASIN / LADEN** **BOUCHERIE / METZGEREI**
- ⌚ FROMAGERIE / KÄSEREI** **VINS, BIÈRES ET SPIRITUEUX / WEINE, BIERE UND SPIRITUOSEN**
- ✖ RESTAURANT** **HÉBERGEMENT / UNTERKUNFT**

44

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>1 Aare Bier AG</b><br/>Bargen, +41 32 391 00 22<br/><a href="http://www.aarebier.ch">www.aarebier.ch</a></p>   | <p><b>8 Bärlauchkäserei</b><br/>Kappelen, +41 32 391 00 50<br/><a href="http://www.baerlauchkaeserei.ch">www.baerlauchkaeserei.ch</a></p>                              | <p><b>16 Brennerei Port</b><br/>Port bei Biel-Bienne, +41 32 331 85 83<br/><a href="http://www.lakeland-whisky.ch">www.lakeland-whisky.ch</a></p>      |
| <p><b>2 Andreywein</b><br/>Ligerz, +41 32 315 23 44<br/><a href="http://www.andreywein.ch">www.andreywein.ch</a></p>                                       | <p><b>9 Boucher de campagne</b><br/>Grandval, +41 76 317 08 10<br/><a href="http://www.boucherdecampagne.ch">www.boucherdecampagne.ch</a></p>                          | <p><b>17 Caves Mauler</b><br/>Môtiers, +41 32 862 03 03<br/><a href="http://www.mauler.ch">www.mauler.ch</a></p>                                       |
| <p><b>3 Auberge de la Couronne</b><br/>Saignelégier, +41 32 951 11 15<br/><a href="http://www.couronne-lattheurre.com">www.couronne-lattheurre.com</a></p> | <p><b>10 Boucherie Domon</b><br/>Alle, +41 32 471 13 51</p>  | <p><b>18 Château de Pleujouse</b><br/>Pleujouse, +41 32 462 10 80<br/><a href="http://www.chateaudepleujouse.ch">www.chateaudepleujouse.ch</a></p>     |
| <p><b>4 Auberge des Chatons</b><br/>Le Noirmont, +41 32 951 20 35<br/><a href="http://www.leschatons.ch">www.leschatons.ch</a></p>                         | <p><b>11 Boucherie Junod</b><br/>La Neuveville, +41 32 751 21 12</p>   | <p><b>19 Chemins de fer du Jura</b><br/>Saignelégier, +41 32 952 42 75<br/><a href="http://www.les-cj.ch">www.les-cj.ch</a></p>                        |
| <p><b>5 Auberge du Mouton</b><br/>Porrentruy, +41 32 535 83 57<br/><a href="http://www.dumouton.ch">www.dumouton.ch</a></p>                                | <p><b>12 Boucherie Krebs</b><br/>Bévilard, +41 32 492 17 83</p>  | <p><b>20 CHEZ Camille Bloch</b><br/>Courtelary, +41 32 945 13 13<br/><a href="http://www.chezcamillebloch.swiss">www.chezcamillebloch.swiss</a></p>    |
| <p><b>6 Auberson et Fils</b><br/>La Neuveville, +41 32 751 18 30<br/><a href="http://www.auberson-et-fils.ch">www.auberson-et-fils.ch</a></p>              | <p><b>13 Boucherie Schnegg</b><br/>Court, +41 32 497 90 06<br/>Tavannes, +41 32 481 22 22<br/><a href="http://www.boucherieschnegg.ch">www.boucherieschnegg.ch</a></p> | <p><b>21 Crêperie Vent d'Ouest</b><br/>Saignelégier, +41 32 951 40 37<br/><a href="http://www.creperieventdouest.ch">www.creperieventdouest.ch</a></p> |
| <p><b>7 Aux Prés de Chez Vous</b><br/>Porrentruy, +41 32 466 18 78<br/><a href="http://www.presdechezvous.ch">www.presdechezvous.ch</a></p>                | <p><b>14 Brasserie des Deux-Clefs</b><br/>Porrentruy, +41 32 466 18 31</p>   |  |
|  | <p><b>15 Brasserie Tonnebière Sarl</b><br/>St-Ursanne, +41 75 417 53 13<br/><a href="http://www.tonnebiere.ch">www.tonnebiere.ch</a></p>                               |  |



**22 Distillerie Artemisia-Bugnon & Cie**  
Couvet, +41 32 863 19 41  
[www.absinthe-suisse.com](http://www.absinthe-suisse.com)



**23 Distillerie Schneider**  
Cornol, +41 32 462 22 17  
[www.distillerieschneider.ch](http://www.distillerieschneider.ch)



**24 Domaine Brunner**  
Bevaix, +41 32 846 11 59  
[www.domainebrunner.ch](http://www.domainebrunner.ch)



**25 Domaine de La Maison Carrée**  
Auvernier, +41 32 731 21 06  
[www.lamaisoncarree.ch](http://www.lamaisoncarree.ch)



**26 Domaine de la Ville de Berne**  
La Neuveville, +41 32 751 21 75  
[www.rebgutstadtbern.ch](http://www.rebgutstadtbern.ch)



**27 Engel Vins**  
St-Blaise, +41 32 753 29 46  
[www.engel-vins.ch](http://www.engel-vins.ch)



**28 Fromagerie de la Suze**  
Corgémont, +41 32 489 11 77



**29 Fromagerie des Franches-Montagnes**  
Le Noirmont, +41 32 952 19 00  
[www.fdfm.ch](http://www.fdfm.ch)



**30 Fromagerie Les Martel**  
Les Ponts-de-Martel, +41 32 937 16 66  
[www.fromagerie-les-martel.ch](http://www.fromagerie-les-martel.ch)



**31 Fromagerie de Saignelégier**  
Saignelégier, +41 32 952 42 20  
[www.tdm-saignelégier.ch](http://www.tdm-saignelégier.ch)



**32 Fromagerie Sommer**  
Monible, +41 32 484 92 72  
[www.fromageriemonible.ch](http://www.fromageriemonible.ch)



**33 Fromagerie Spielhofer**  
St-Imier, +41 32 940 17 45  
[www.fromagesspielhofer.ch](http://www.fromagesspielhofer.ch)



**34 Hôtel-Restaurant de la Tourne**  
Rochefort, +41 32 855 11 50  
[www.restaurant-la-tourne.ch](http://www.restaurant-la-tourne.ch)



**35 Hôtel-Restaurant le Chalet**  
Cortaillod, +41 32 843 42 42  
[www.lechalet.ch](http://www.lechalet.ch)



**36 Johannes Louis Weinbau**  
Schafis, +41 32 315 14 41  
[www.schafiser.com](http://www.schafiser.com)



**37 Jura Vacances**  
Famille Cuenin  
St-Ursanne, +41 32 461 38 65  
[www.juravacances.ch](http://www.juravacances.ch)

Saucisse La Pâturatte  
(sur commande uniquement)



**38 Le Mexique**  
Delémont, +41 32 422 13 33  
[www.mexique.ch](http://www.mexique.ch)



**39 Les chemins du bio**  
Montfaucon, +41 79 904 95 11  
[www.cbio.ch](http://www.cbio.ch)



**40 Les Plaisirs du Terroir**  
Courcelon, +41 32 422 32 85  
[www.giterural.ch](http://www.giterural.ch)



**41 Les Saveurs du Chasseral**  
Diesse, +41 32 315 15 22



**42 Les Six Communes**  
Môtiers, +41 32 861 20 00  
[www.sixcommunes.ch](http://www.sixcommunes.ch)



**43 Martin Biovin**  
Ligerz, +41 79 432 05 07  
[www.biovin-martin.ch](http://www.biovin-martin.ch)



**44 Metafil la Girolle**  
Lajoux, +41 32 484 70 70  
+41 79 432 05 07  
[www.girolle.ch](http://www.girolle.ch)  
achat en ligne



**45 Métairie du Bois-Raiguel**  
Cortébert, +41 32 489 19 53



**46 Métairie Jobert**  
Orvin, +41 32 489 19 12  
[www.metairiejobert.ch](http://www.metairiejobert.ch)  
Route ouverte dès fin mars



**47 Ô Vergers d'Ajoie**  
Porrentruy, +41 32 466 80 03  
[www.overnersdajoie.ch](http://www.overnersdajoie.ch)



**48 POLARFUCHS ice cream**  
Büren a/A, +41 32 353 11 53  
[www.polarfuchs-icecream.ch](http://www.polarfuchs-icecream.ch)



**49 Rebgesellschaft bielersee**  
Twann, +41 32 315 27 18  
[www.bielerseewein.ch](http://www.bielerseewein.ch)



**50 Rebgut Hasenlauf**  
Erlach, +41 79 604 17 71  
[www.hasenlauf-rebgut.ch](http://www.hasenlauf-rebgut.ch)



**51 Restaurant Du Lac**  
Bienna, +41 32 322 37 77  
[www.dulac-biel.ch](http://www.dulac-biel.ch)



**52 Restaurant du Moulin**  
Rebeuvelier, +41 32 435 52 34  
[www.restaurantdumoulin.ch](http://www.restaurantdumoulin.ch)



**53 Restaurant Gottstatterhaus**  
Bienna, +41 32 322 40 52  
[www.gottstatterhaus.ch](http://www.gottstatterhaus.ch)



**54 Route Verte**  
+41 44 316 10 00  
[www.larouteverte.ch](http://www.larouteverte.ch)



**55 Sucrerie d'Aarberg**  
Aarberg, +41 32 391 62 00  
[www.zucker.ch](http://www.zucker.ch)



**56 Tourisme Bienne Seeland – nourritour**  
Bienna, +41 32 329 84 84  
[www.nourritour.ch](http://www.nourritour.ch)



**57 Tourisme équestre Courtedoux**  
Courtedoux, +41 32 466 74 52  
+41 79 439 99 59  
[www.tourismequestre.net](http://www.tourismequestre.net)



**58 Vignoble Clos des Cantons**  
Alle, +41 32 471 10 83



**59 Vinothek VINITERRA Bielersee**  
Twann, +41 32 315 77 47  
[www.viniterra-bielersee.ch](http://www.viniterra-bielersee.ch)



**60 Weingut Bielerhaus**  
Ligerz, +41 32 315 11 43  
[www.bielerhaus.ch](http://www.bielerhaus.ch)



## OFFICES DU TOURISME TOURISMUSBÜROS

[www.j3l.ch](http://www.j3l.ch)

**JURA TOURISME**  
[www.juratourisme.ch](http://www.juratourisme.ch)

Rue de la Gruère 6, 2350 Saignelégier  
+41 32 432 41 60  
[info@juratourisme.ch](mailto:info@juratourisme.ch)

**JURA BENOIS**  
**TOURISME**  
[www.jurabernois.ch](http://www.jurabernois.ch)

Avenue de la Gare 9, 2740 Moutier  
+41 32 494 53 43  
[info@jurabernois.ch](mailto:info@jurabernois.ch)

**TOURISME BIENNE SEELAND**  
[www.biel-seeland.ch](http://www.biel-seeland.ch)

Bahnhofplatz 12, Postfach 1261  
2502 Biel/Bienne  
+41 32 329 84 84  
[info@biel-seeland.ch](mailto:info@biel-seeland.ch)

**TOURISME NEUCHÂTELOIS**  
[www.neuchateltourisme.ch](http://www.neuchateltourisme.ch)

Hôtel des Postes, 2000 Neuchâtel  
+41 32 889 68 90  
[info@ne.ch](mailto:info@ne.ch)

## PRODUITS DU TERROIR REGIONALPRODUKTE

### FONDATION RURALE INTERJURASSIENNE

[www.frij.ch](http://www.frij.ch)

Courtemelon 5, 2852 Courtételle,  
+41 32 420 74 20

Beau-Site 9, 2732 Loveresse  
+41 32 420 80 50  
[info@frij.ch](mailto:info@frij.ch)

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVERESSE

### NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR

[www.neuchatel-vins-terroir.ch](http://www.neuchatel-vins-terroir.ch)

Route de l'Aurore 4, 2053 Cernier  
+41 32 889 42 16  
[nvt@ne.ch](mailto:nvt@ne.ch)

NEUCHÂTEL  
VINS • TERROIR

## PARCS NATURELS RÉGIONAUX REGIONALE NATURPÄRKE

### PARC CHASSERAL

[www.parcchasseral.ch](http://www.parcchasseral.ch)

Place de la Gare 2, 2610 Saint-Imier  
+41 32 942 39 49  
[info@parcchasseral.ch](mailto:info@parcchasseral.ch)

PARC CHASSERAL

[www.parcchasseral.ch](http://www.parcchasseral.ch)

Place du 23-Juin 6, 2350 Saignelégier  
+41 (0) 32 420 46 70  
[info@parcdoubs.ch](mailto:info@parcdoubs.ch)

PARC DU DOUBS

[www.parcduoubs.ch](http://www.parcduoubs.ch)

Parc du  
Doubs



## JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND



FRANCE

### PARC DU DOUBS

LA BRÉVINE

COUVET

22, 54

MÖTIERS 17, 42

LES PONTS-DE-MARTEL 30

ROCHEFORT 34

BEVAIX 24

AUVERNIER 25

CORTAILOD 35

ST-BLAISE 27

NEUCHÂTEL 1

CERNIER

DISSÉ 41

LA NEUVEVILLE 6, 11, 26

TWANN 49, 59

LIGERZ 2, 36, 43, 60

ERLACH 50

INS

MURten/MORAT

LYSS

BARGEN 1

KAPPELEN 8

AARBERG 55

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURTELY 20

CORGÉMONT 28

TAVANNES 13

BÉVILARD 12

LAJOUX 44

MONIBLE 32

TRAMELAN

LA THEURRE 3

MONTFAUCON 39

SAIGNELLÉGIER 19, 21, 31

LE NOIRMONT 4, 29

COURTELY 38

DELEMONT 38

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40

REBEUYELIER 52

COURTELY 13

MOUTIER

GRANDVAL 9

SOLOTHURN

BÜREN A. 48

GRANDVAL 9

MOUTIER

COURCELON 40&lt;/

# \*die Herkunft un terroir

\* Menschen  
und ihr Handwerk  
**des hommes**  
et leur savoir-faire



\* die Qualitätszeichen  
un signe d'excellence



Damassine



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND



TÊTE DE MOINE®  
FROMAGE DE BELLELAY



SAUCISSE  
d'Ajoie

Damit AOP- und IGP-Produkte entstehen, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen die geschützten Qualitätszeichen AOP und IGP. [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

Pour que des produits AOP et IGP puissent voir le jour, il faut des terroirs et des traditions, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent les signes d'excellence AOP et IGP. [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)