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

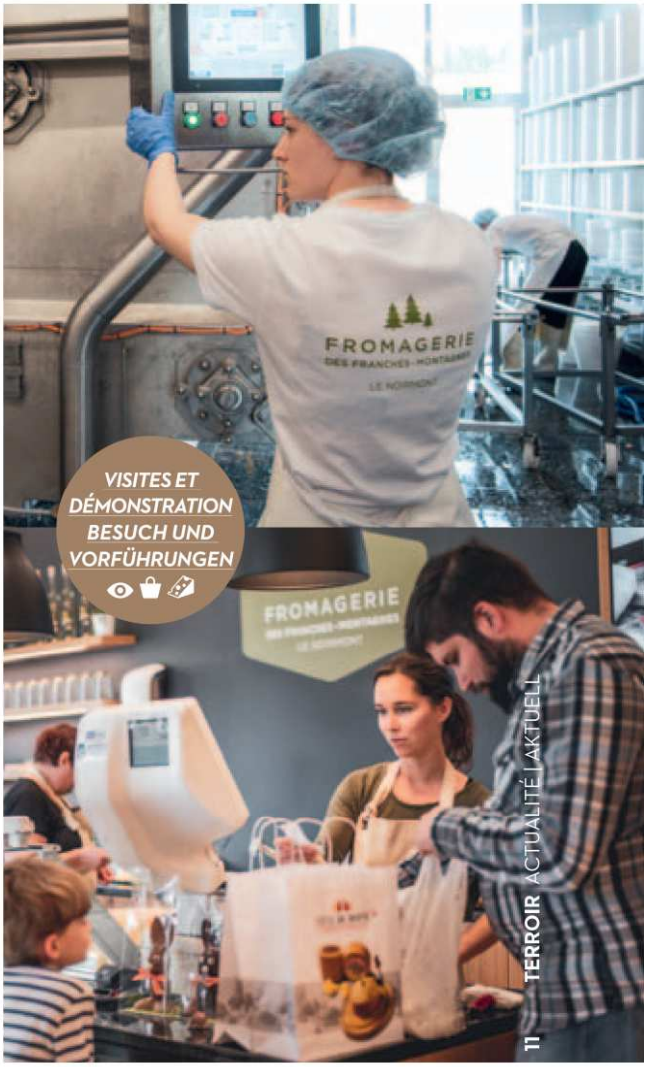
In den Höhen von Pruntrut bietet Ô Vergers d'Ajoie verschiedene multisensorische Aktivitäten für alle an. Die Herstellung von Schnaps und Sirup wird von der Blüte der Obstplantage bis hin zur Reaktion der Geschmacksnerven bei der Degustation nachgezeichnet. Hier sind auch die Schätze der Eidgenössischen 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 passionnants. 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 ? Quoi 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» (Chocolaterie 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

BIENNE GOURMANDE

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 Biennois 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 Bienne 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 Bienne Seeland – nourritour → 46

LES MYSTÈRES DE L'OR BLANC

Le sucre fait partie de notre quotidien, mais sait-on comment on le produit ? À Aarberg, entre Bienne 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.

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

Spécialité du Canton du Jura ®
Jura
regio•garantie

Jura bernois
Produits du terroir
regio•garantie

Suisse. Naturellement.