



JURA  
TROIS-LACS  
DREI-SEEN-LAND

SCHMACKHAFTES

# TERROIR

À SAVOURER

N01 | 2017



## TÊTE DE MOINE AOP

SAVEUR DU JURA  
SO SCHMECKT DER JURA

## LABELS

DÉCODAGE / ENTSchlÜsselUNG

## 11 VINS D'ICI 11 HIESIGE WEINE

CARNET DE ROUTE  
ET ADRESSES GOURMANDES  
BORDBUCH UND  
SCHLEMMERADRESSEN



SPÉCIALITÉ DU CANTON DU JURA  
JURA BERNOIS PRODUITS DU TERROIR  
NEUCHÂTEL VINS ET TERROIR

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne  
COURTEMELON LOVÉRIE

NEUCHÂTEL  
VINS • TERROIR



Chasseral

Parc du  
Doubs

Suisse. Naturelement.

A close-up photograph of a young man with dark hair and a beard. He has two red devil horns attached to his hair. He is wearing a light blue button-down shirt. His hands are behind his head, adjusting his hair. The background is a plain, light color.

PABLO - 26 ANS  
GOURMAND

JURASSIEN  
&  
ENFLAMMÉ

...

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

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

JURA, JURA BERNOIS  
PAYS DE NEUCHÂTEL

TERROIR À SAVOURER  
SCHMACKHAFTES TERROIR



## NIOLA DU CHASSERAL, PINOT NOIR, PAVÉ DES MOINES...

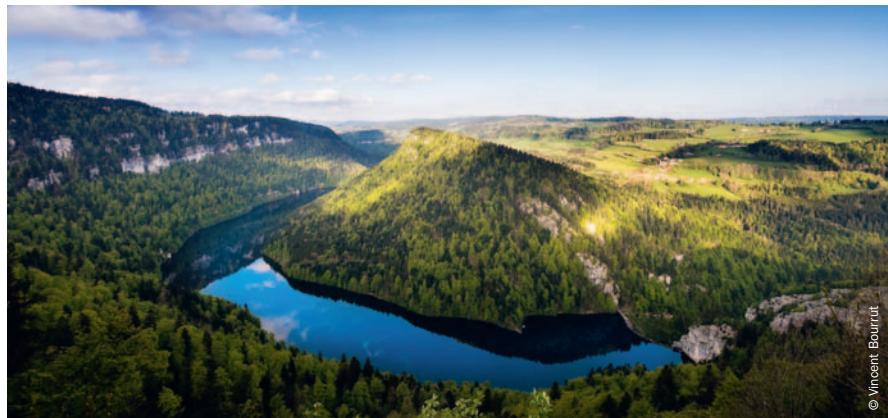
... Des produits nés et travaillés dans le Parc Chasseral  
dans une éthique de développement durable !  
Retrouvez-les au fil des pages ou sur [www.parcchasseral.ch](http://www.parcchasseral.ch)

**P.21** Sélection des fromages du Chasseral

**Vins labélisés P.35**

**P.27** Pavé des Moines

# EDITO



TERRA  
IR

5

L'Arc jurassien: une géologie caractéristique qui lui a donné son nom, la beauté de ses pâturages boisés, de ses montagnes, de ses vallées, de ses lacs, de ses plaines, de ses sapins et de ses vergers. Au-delà de la carte postale, cette région est animée d'un caractère ancré dans son histoire, c'est une terre à l'âme forte, encore préservée des flux et de l'hyperactivité des métropoles. Un espace verdoyant au sein duquel est né un terroir unique, il y a bien des siècles. Puisant dans ces profondes racines, de nombreuses spécialités culinaires se distinguent aujourd'hui. De l'internationale Tête de Moine AOP, la branchée absinthe, l'unique Damassine AOP en passant par les somptueux vins, les cantons de Neuchâtel, du Jura et le Jura bernois regorgent de produits fantastiques, nés dans des terroirs exceptionnels et, pour certains, en plein cœur des Parcs naturels régionaux Chasseral et Doubs. Leurs producteurs, passionnés et authentiques, méritent d'être visités. Au détour de la discussion, les vignerons, bouchers, agriculteurs, fromagers ou encore restaurateurs s'enflammat en évoquant les spécialités issues du patrimoine culinaire qu'ils perpétuent et qu'ils font évoluer.

Une diversité immense, un panel du goût à l'ouverture inouïe et des paysans et artisans uniques. Voilà ce que propose cette région qui mérite bien davantage qu'un simple détour. Il y a tant d'expériences à vivre dans l'Arc jurassien.

Der Jurabogen – eine charakteristische geologische Formation, die dieser Region ihren Namen und auch die Schönheit ihrer Waldweiden, Berge, Täler, Seen, Ebenen, Tannen und Obstgärten gegeben hat. Über diese Postkartenansicht hinaus ist die Region auch stark durch ihre Geschichte geprägt. Es ist eine beselte Landschaft, die noch weitgehend von der Hektik der Grossstädte verschont geblieben ist. Eine grüne Region, die seit Jahrhunderten einzigartige Produkte hervorbringt. Aus dieser tiefen Verwurzelung stammen auch die vielen kulinarischen Spezialitäten, die wir heute geniessen können. Der international bekannte Tête de Moine AOP, der Absinth, der einzigartige Damassine AOP und die vielen prächtigen Weine sind nur einige der fantastischen Produkte der Kantone Neuchâtel und Jura sowie des Berner Juras, die allesamt typische Vertreter dieser einmaligen Region und der regionalen Naturparks Chasseral und Doubs sind. Sie werden mit Leidenschaft und Authentizität hergestellt und gepflegt, und ein Besuch bei den Herstellern ist ein Muss. In Gesprächen mit den Winzern, Metzgern, Bauern, Käsermeistern und Wirten der Region spürt man deren Liebe zu ihren regionalen Spezialitäten, die sie mit Leidenschaft entwickeln und fördern.

Eine unglaubliche Vielfalt, eine breite, unvergleichliche Geschmackspalette, hervorgebracht von Bauern und Handwerkern, die ihr Metier verstehen. Dies alles bietet die Region, die es mehr als wert ist entdeckt zu werden. Im Jurabogen gibt es viel zu erleben und zu erfahren!



OLIVIER GIRARDIN

PRÉSIDENT DE LA COMMISSION INTER-JURASSIENNE 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»

*Les produits du terroir romand, naturellement du terroir.*

retrouvez tous les produits du terroir romand sur:

**paysgourmand.ch**



Les marques des produits du terroir romand  
**NOS VALEURS SONT VOS GARANTIES**

- Qualité
- Matières premières de la région
- Transformation dans la région
- Traçabilité et sécurité
- Soutien à notre agriculture et à notre économie

**paysgourmand.ch | regio•garantie**

Suisse. Naturellement.

# MENU



**10**

## AMUSE-BOUCHE

L'actu terroir  
Aktuelles aus der Region



**14**

## DAMASSINE AOP

Enracinée dans le Jura  
Im Jura verwurzelt



**18**

## TÊTE DE MOINE AOP

Histoire d'un succès  
Erfolgsgeschichte



**24**

## LABELS

Comment s'y retrouver?  
Wie finde ich mich zurecht?



## FORT EN GUEULE

VOLLMUNDIG  
Rencontre avec un absintheur  
Treffen mit einem Absintheur



**32**

## IN VINO VERITAS

Des vins à l'identité unique  
Weine mit einer einzigartigen Identität

**36**

## À TABLE!

11 idées de restos et de métairies  
11 Ideen für Restaurants und  
Berggasthöfe

**42**

## ÉVÉNEMENTS GOURMANDS

EVENTS FÜR GENIESSE  
Fête de la Tête de Moine  
Saint-Martin & Revira  
Fest des Tête de Moine  
Sankt Martin und Revira

**44**

## CARNET DE ROUTE BORDBUCH

Retrouvez ici toutes les adresses  
des reportages  
Hier finden Sie alle Adressen  
der Reportagen

**43**

## AGENDA

16 Rendez-vous pour gourmets  
16 Termine für Feinschmecker

### **IMPRESSIONS**

ÉDITEUR | HERAUSGEBER: Fondation Rurale Interjurassienne, Neuchâtel – Vins et Terroir, Parc du Doubs, Parc Chasseral, Jura Tourisme, Jura bernois Tourisme, Tourisme neuchâtelois, Jura & Trois-Lacs. 60000 ex., 2017. 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), Vincent Bourrut, Alain Perret, Gaëlle Schwimmer, CJ Chemins de fer du Jura, Fondation Rurale Interjurassienne, Neuchâtel – Vins et Terroir, Jura Tourisme, Jura bernois Tourisme, Tourisme neuchâtelois. IMPRESSION | DRUCK: Pressor SA, Delémont.



# L'INVITÉ — DER GAST

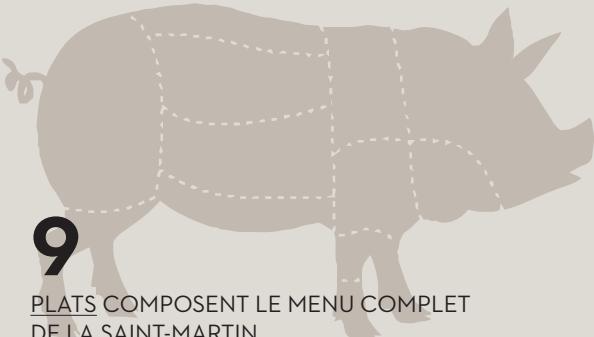
GEORGES  
WENGER  
CHEF ÉTOILÉ  
STERNEKÖCH

QU'EST-CE QUE «BIEN MANGER»?  
MANGER SAIN? BIO? FRAIS? LOCAL?  
ENVIRONNEMENTALEMENT  
RESPECTUEUX?

Manger bien, c'est faire un choix. Et pour choisir, il faut connaître les critères qui font du pain, de la viande ou du légume que vous tenez en main un produit digne d'être choisi. Mais que recherche-t-on dans un produit pour attester de sa qualité? Ceux qui remplissent les assiettes des Suisses sont de plus en plus variés, mais les critères appliqués pour les sélectionner se résument bien souvent à la seule considération pécuniaire, faute de solides références qualitatives. C'est pourquoi je vous invite à parcourir ce magazine, afin de faire connaissance avec les meilleurs artisans de notre région, que vous rencontrerez également fin septembre au Concours Suisse des produits du terroir à Courtemelon, dont j'ai le plaisir d'être ambassadeur du goût. Par leur travail quotidien dans le respect de la tradition et de la biodiversité, les artisans s'engagent à répondre à vos attentes de qualité et d'intégrité. Par la découverte et le soutien des produits de leur noble travail, votre visite, croyez-moi, s'en verra cent fois récompensée.

WAS HEISST DAS GENAU «GUT ESSEN»?  
GESUND ESSEN? BIO? FRISCH? LOKAL?  
UMWELTFREUNDLICH?

Gut essen bedeutet, eine Wahl zu treffen. Um eine Wahl treffen zu können, müssen Sie jedoch die Kriterien kennen, die das Brot, das Fleisch oder das Gemüse in Ihrer Hand zu einem Produkt machen, dass Ihre Wahl wert ist. Wie aber muss ein Produkt sein, damit wir seine Qualität beurteilen können? Die Produkte, die in der Schweiz auf den Teller kommen, sind äusserst vielfältig. Doch unsere Auswahlkriterien beschränken sich oft auf den finanziellen Aspekt, da uns zuverlässige Qualitätsstandards fehlen. Aus diesem Grund lade ich Sie zum Durchstöbern dieser Broschüre ein. Hier lernen Sie die besten Hersteller der Produkte unserer Region kennen. Sie können sie übrigens Ende September am Concours Suisse des produits du terroir in Courtemelon auch persönlich treffen. Ich freue mich, an diesem Anlass als Botschafter des guten Geschmacks auftreten zu dürfen. Mit der täglichen Arbeit, die sie mit Respekt für die Tradition und die Biodiversität ausführen, wollen die Hersteller Ihre Erwartungen bezüglich Qualität und Integrität erfüllen. Ihr Besuch in unsere Region, liebe Leser und Leserinnen, bei dem Sie diese Produkte entdecken und fördern können, wird sich für Sie tausendfach lohnen.

**9**

PLATS COMPOSENT LE MENU COMPLET  
DE LA SAINT-MARTIN  
GÄNGE ERGEBEN DAS VOLLSTÄNDIGE MENÜ  
ZU SANKT MARTIN

Le canton de Neuchâtel dispose de  
Der Kanton Neuenburg zählt

**5 AOP IGP**

AOP:  
DAMASSINE  
TÊTE DE MOINE  
GRUYÈRE  
IGP:  
SAUCISSE D'AOIE  
SAUCISSON NEUCHÂTELOIS

**67**  
ENCAVAGES  
WEINKELLER



**+700**  
PRODUITS SONT LABÉLISÉS  
REGIO-GARANTIE  
PRODUKTE TRAGEN DAS  
LABEL REGIO-GARANTIE

**+100**

PRODUITS SONT AU BÉNÉFICE DU LABEL  
PRODUIT DES PARCS SUISSES  
PRODUKTE TRAGEN DAS PRODUKTELABEL  
SCHWEIZER PÄRKE

**2437**

EXPLOITATIONS AGRICOLES  
DANS NOTRE RÉGION  
LANDWIRTSCHAFTSBETRIEBE  
IN UNSERER REGION

**54** MÉTAIRIES

proposent de la restauration dans le Jura bernois

MEIEREIN

haben einen Restaurantbetrieb im Berner Jura

**12**

**2913414**

TÊTES DE MOINE AOP  
ONT ÉTÉ CONSOMMÉES  
DANS LE MONDE EN 2016  
WURDEN 2016  
WELTWEIT KONSUMIERT



TERROIR

9

**regio-garantie****2183 KM<sup>2</sup>**

REPRÉSENTENT LE TERRITOIRE POTENTIEL  
pour déguster des produits du terroir dans la région Jura,  
Jura bernois et Neuchâtel

GROSS IST DAS GEBIET Jura, Berner Jura und Neuchâtel,  
in dem regionale Produkte genossen werden können

**+300**

MÉDAILLES  
sont décernées  
à l'occasion du  
Concours Suisse des  
produits du terroir



MEDAILLEN  
werden am  
Schweizer Wettbewerb  
der Regionalprodukte  
verliehen

**22**PLANTES DIFFÉRENTES

sont autorisées pour la production de l'absinthe  
VERSCHIEDENE PFLANZEN  
sind für die Herstellung von Absinth zugelassen



# AMUSE- BOUCHE

**LES PLAISIRS  
DU TERROIR  
COURCELON**

10

#JURA3LACS #JURA3SEENLAND

## UNE RICHESSE DE GOÛTS EIN GESCHMACKVOLLER REIGEN

ANCRÉS DANS LEUR RÉGION ET MARQUÉS DU SCEAU DE LA PASSION DE LEURS CRÉATEURS,  
LES PRODUITS DU TERROIR FONT UN RETOUR EN FORCE.

VERANKERT IN IHRER REGION UND MIT DEM SIEGEL DER LEIDENSCHAFT IHRER ERZEUGER  
VERSEHEN, SIND REGIONALE PRODUKTE WIEDER GROSS IM KOMMEN.

Ces produits-là avaient-ils disparu? Pas vraiment. Ils étaient juste passés dans l'ombre de produits de grande distribution. Mais l'éclipse est terminée. Retour à l'authenticité! Une tempête gustative comme celle-ci laisse des traces, indélébiles. Qui a apprécié les saveurs d'un lieu, par la découverte des produits qui lui sont liés, ne l'oubliera jamais.

À Courcelon, à un jet de pierre de Delémont, Tècle et Martial Lachat rendent un bel hommage au savoir-faire régional. En plus de leur douillet gîte rural, leur magasin Les Plaisirs du Terroir vibre de leur amour des spécialités bien nées. On y compose ses propres paniers du terroir en piochant à droite à gauche dans l'étalage. Flambant neuve, cette adresse, comme de nombreuses autres qui fleurissent dans nos régions, ne donne qu'une seule envie: goûter à tout.

Waren diese Produkte vorher einfach verschwunden? Nicht wirklich. Sie haben nur im Schatten der Grosshandelsprodukte ihr Dasein gefristet. Aber diese Eklipse ist jetzt vorüber. Zurück zur Authentizität! Eine Geschmacksflut wie diese hinterlässt unzählbare Spuren. Wer einmal die Köstlichkeiten eines Ortes und seiner Produkte entdeckt und geschmeckt hat, wird sie nie mehr vergessen.

In Courcelon, nur einen Katzensprung von Delémont entfernt, würdigen Tècle und Martial Lachat das regionale und örtliche Können und Wissen. Neben ihrer gemütlichen Herberge ist ihr Laden Les Plaisirs du Terroir der Ausdruck ihrer Liebe zu gut durchdachten Spezialitäten. Hier kann man seinen Korb mit regionalen Leckereien aus den reich bestückten Regalen füllen. Diese Adresse ist brandneu, wie viele weitere, die in der gesamten Region aus dem Boden schießen. Hier will man nur eines: alles probieren, von allem kosten.



## TERRES CHEVALINES

L'Arc jurassien est mondialement connu par ses ambassadeurs équestres: le franchises-montagnes, unique race indigène suisse, ou son champion olympique Steve Guerdat. C'est aussi une terre pour déguster une viande chevaline de grande qualité à redécouvrir. Des exemples: La Terrine, La Craquante, L'Apéro, La Saucisse sèche. Quatre produits issus du terroir et créés à la suite d'une démarche participative réunissant éleveurs-bouchers et consommateurs. Cette nouvelle gamme s'appuie sur les normes suisses d'éthique, le respect des animaux et un élevage en pleine nature. Demandez à votre boucher de vous les présenter. Et notamment à la Boucherie Kottelat, à Bassecourt. Installée depuis 1949 à la même adresse, elle s'est développée en conservant son esprit et son authenticité: les viandes proviennent toujours à 100% de la région. Découvrez le label de la viande de cheval à la page 24.

## DAS LAND DER PFERDE

Der Jurabogen ist dank seiner Pferdebotschafter weltweit bekannt: Freiberger Pferde, die einzige hiesige Pferderasse, oder auch Olympiasieger Steve Guerdat. Hier gibt es aber auch etwas Regionales zu kosten: Pferdefleisch von höchster Qualität. Ein paar Beispiele: die Terrine, die Craquante, Apéro, die Trockenwurst. Vier regionale Produkte, die gemeinsam von Züchtern, Metzgern und den Konsumenten entwickelt wurden. Dieses neue Angebot basiert auf den Schweizer Ethiknormen, der artgerechten Tierhaltung und der Aufzucht in freier Natur. Fragen Sie Ihren Metzger. Hauptsächlich die Metzgerei Kottelat in Bassecourt bietet diese Produkte an. Seit 1949 hat sich diese Metzgerei an dieser Adresse unter Wahrung ihrer Identität und Authentizität weiterentwickelt: Das Fleisch stammt immer noch zu 100% aus der Region. Entdecken Sie das Label l'Originale auf der Seite 24.

## CARACTÈRE AU CARRÉ

Voilà ce que propose Chocolats Camille Bloch depuis plus de 80 ans. Chacun a le goût du Ragusa dans sa mémoire, ses noisettes croquantes, son inimitable praliné. Une préférence pour le Torino? Qu'à cela ne tienne. Dès la fin 2017, la chocolaterie de Courtelary invite les gourmands à (re)goûter à ses créations dans son tout nouveau Centre Visiteurs à l'architecture moderne et à la muséographie dernier cri. Vous n'aurez qu'une seule envie: venir vivre l'expérience interactive et ludique du monde CHEZ Camille Bloch. Seuls le goût et la forme de ces spécialités restent inchangés. Et encore: le Ragusa blond, en grande première mondiale pour cette couleur de chocolat, n'a fait sa première sortie qu'en 2014!

## CHARAKTER IM QUADRAT

Seit mehr als 80 Jahren besteht dieses Angebot der Chocolats Camille Bloch. Jeder erinnert sich an den Geschmack von Ragusa aus seiner Kindheit, mit den knackigen Haselnüssen und dem unvergleichlichen Pralinengeschmack. Oder doch lieber ein Torino? Aber jetzt! Ab Ende 2017 empfängt die Schokoladenfabrik in Courtelary die Liebhaber ihrer Kreationen im neuen Besucherzentrum mit seiner modernen Architektur und seiner neusten Museumstechnik. Hier wollen Sie nur eines: Die Welt von CHEZ Camille Bloch spielerisch und interaktiv erleben. Nur der Geschmack und die Form dieser Spezialitäten bleiben unverändert. Und nicht vergessen: Ragusa Blond hatte seinen grossen Erstauftritt erst im Jahr 2014!



*une expérience  
au-delà du chocolat  
en plein Arc jurassien*

*mehr als ein  
Schokoladen-Erlebnis  
im Jurabogen*



## CONCOURS TERROIR

### LE TERROIR EN VERSION OLYMPIQUE

Il n'y a pas que les Jeux olympiques qui décernent des médailles. À Courtemelon, tous les deux ans, on allume la flamme gastronomique à l'occasion du Concours Suisse des produits du terroir. Plus de 1000 produits issus des terroirs de toute la Suisse concourent pour obtenir une reconnaissance en bronze, argent ou or. Parallèlement à ces joutes gustatives, le hameau jurassien devient la capitale nationale des arts de bouche. Un grand marché réunit 150 producteurs de tous horizons. Le gourmet volète d'un stand à l'autre pour dénicher la spécialité qui ravira ses papilles. À l'arrivée, tous sur le podium: les visiteurs, les producteurs et le terroir! Dernier week-end de septembre.

### REGIONALE OLYMPISCHE SPIELE

Nicht nur an olympischen Spielen werden Medaillen verliehen. Während dem Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte, alle zwei Jahre, wird in Courtemelon das gastronomische olympische Feuer gezündet. Über 1000 regionale Produkte aus der ganzen Schweiz wetteifern um eine Bronze-, Silber- oder Goldmedaille. Während dieses kulinarischen Wettkampfs verwandelt sich der jurassische Weiler in die nationale Hauptstadt der Geschmackskunst. Dazu gibt es einen grossen Markt mit über 150 Produzenten aller Art und Ausprägung. Wie ein Falter gaukelt der Feinschmecker von einem Stand zum nächsten, um hier ein Häppchen zu kosten und dort eine Spezialität zu entdecken. Und am Ziel stehen letztlich alle auf dem Siegerpodest: die Gäste, die Produzenten und die Region selbst! Letztes Wochenende im September.

12

RETROUVEZ LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE → P. 44  
DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 44



### «OSEZ GOÛTER LA DIFFÉRENCE» «PROBIEREN SIE MAL WAS NEUES»

C'est sous ce slogan que Claude-Alain Christen et son équipe servent leurs fidèles clients avec talent. On a testé, et approuvé. Interview.

**Où trouve-t-on vos spécialités et lesquelles sont-elles?** Trois adresses sont à votre disposition, une au Locle et deux au cœur de La Chaux-de-Fonds. Vous découvrirez alors un grand choix de saucisses sèches, notre fameux cordon bleu ou du saucisson IGP neuchâtelois.

**Quoi d'autre dans votre assortiment?** Un très grand choix de viandes de qualité, mais aussi une belle offre en produits du terroir. Et tout ce qu'il faut pour accompagner nos spécialités de la cuisine à la table.

**Vos principales qualités?** Compétence, efficacité et qualité de l'accueil. En un mot: une boucherie avec un véritable savoir-faire.

Unter diesem Slogan bedienen Claude-Alain Christen und sein Team die Kunden mit viel Talent. Wir haben getestet und waren nicht enttäuscht. Interview.

**Welches sind Ihre Spezialitäten und wo findet man sie?** Sie finden sie an drei verschiedenen Orten: Eine Filiale befindet sich in Le Locle und zwei im Herzen von La Chaux-de-Fonds. Dort entdecken Sie eine grosse Auswahl an Trockenwürsten, unser berühmtes Cordon bleu sowie die Saucisson neuchâtelois IGP.

**Was gibt es sonst noch in Ihrem Sortiment?** Eine grosse Auswahl an hochwertigem Fleisch und regionalen Produkten. Und alles, was man braucht, um unsere Spezialitäten zu begleiten – von der Küche bis zum Tisch.

**Ihre Hauptqualitäten?** Kompetenz, Effizienz und Qualität der Kundenservice. Kurz gesagt: eine Metzgerei mit einem wahren Know-how.

PORTRAIT / PORTRÄT

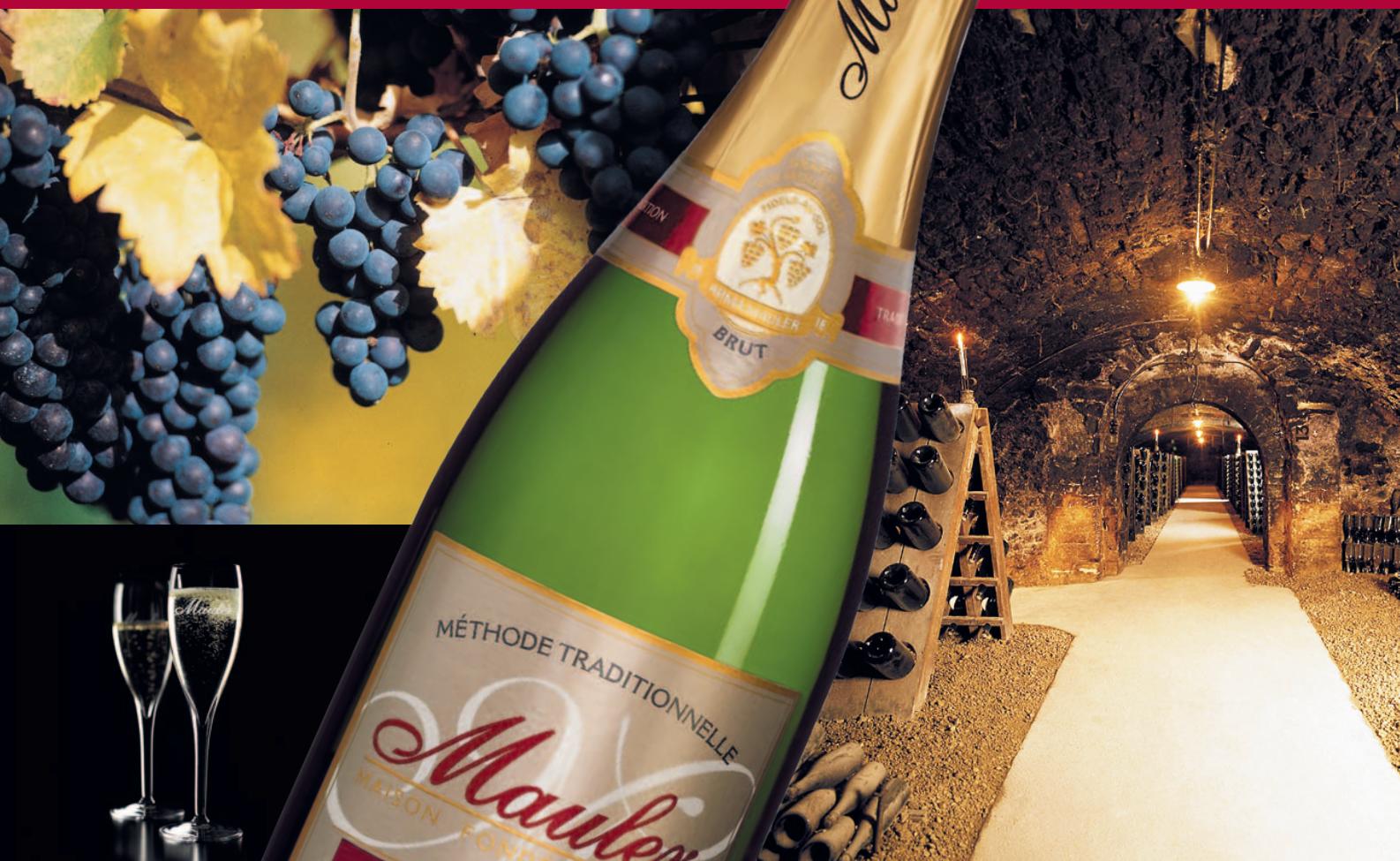
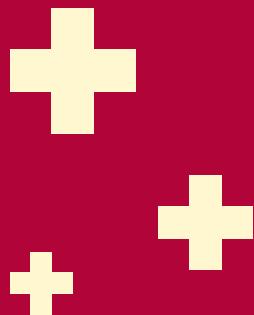
# BOUCHERIE CENTRALE

LA CHAUX-DE-FONDS | LE LOCLE

MÉTHODE TRADITIONNELLE

*Mauler*

MAISON FONDÉE EN 1829



VISITES DES CAVES  
SUR RÉSERVATION

KELLERBESICHTIGUNGEN  
AUF RESERVATION

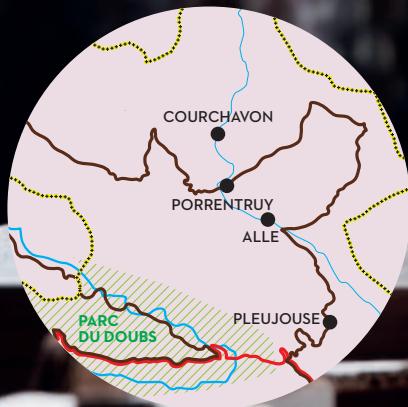
Vente directe / Direktverkauf im Caveau • Le Prieuré St-Pierre • 2112 Môtiers/NE

Tél. 032 862 03 03

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

MIEUX CONNAÎTRE / KENNENLERNEN

# DAMAS- SINE AOP



# **UN PARFUM D'ORIENT DANS LES VERGERS** **EIN ORIENTALISCHER DUFT IM OBSTGARTEN**

**LA DAMASSINE FAIT LA FIERTÉ DE TOUT UN CANTON, SON PARFUM ENVIRANT SUSCITE LES PASSIONS.  
BALADE AU CŒUR DES VERGERS HAUTES-TIGES PORTEURS DE CETTE PETITE PRUNE ROUGE.**

**DIE DAMASSINE-PFLAUME IST DER STOLZ DES GANZEN KANTONS, IHR BERAUSCHENDER DUFT  
WECKT DIE LEIDENSCHAFT. SPAZIERGANG DURCH DIE DAMASSINE-HOCHSTAMM-OBSTGÄRTEN.**

Il flotte un parfum de mystère et de légende sur les vergers d'Ajoie. Notamment sur les arbres à damasson rouge, la fameuse damassine que l'on jalouse partout ailleurs, dotée d'une AOP depuis 2010 et répertoriée au patrimoine culinaire suisse. Certains disent cette petite prune rapportée des Croisades, au XII<sup>e</sup> siècle. Revenus bredouilles de leur périple sacré, les croisés auraient emporté des noyaux de ce joli fruit aux notes capiteuses dans leur besace. Ce lien historique est vraisemblable, dans la mesure où l'on sait que les pruniers sont originaires d'Orient. L'introduction de la mirabelle en France est d'ailleurs attribuée au duc d'Anjou, qui aurait rapporté le prunier damas de la V<sup>e</sup> croisade, en 1221. La reine-claude, une autre prune d'outre-Doubs, aurait été introduite en France au XVI<sup>e</sup> siècle par un botaniste de retour d'une visite à Constantinople, l'actuel Istanbul. En visite chez le Grand Turc Soliman le Magnifique, Pierre Belon aurait fait escale à Damas et s'y serait extasié devant la beauté des vergers. Nul doute qu'il en revint les poches remplies de noyaux, plantés à son retour dans les jardins du château de Blois, dans la Loire.

## **LA PRUNE FAIT SA UNE!**

Mythe, légende ou vérité historique, qu'importe. La petite prune fait la Une, tant sa réputation a franchi les frontières de sa terre d'adoption. En Ajoie, elle se sent fort à son aise. Des vergers entre ombre et lumière, où la brise légère apporte fraîcheur et mouvement. Reflets de cet agréable climat, les fruits se teintent d'un délicat rose-rouge pour la partie exposée au soleil et d'un jaune-orange côté ombre. Vers la fin de l'été, il est bon de se perdre dans les vergers aux arbres chargés de ces pépites. Mais l'enchantement est, peut-être, encore plus fort au printemps, lorsque le vrombissement des pollinisateurs anime la plaine, les insectes volant d'un arbre à l'autre en se chargeant du délicat nectar. Le verger, alors, est vêtu d'un blanc immaculé.



Durch die Obstgärten der Ajoie weht ein Duft, mystisch wie aus alten Legenden. Er kommt hauptsächlich von den Bäumen der Damasson rouge, der berühmten Damassine, um die wir von überall beneidet werden und die seit 2010 AOP-geschützt ist. Einige sagen, dass diese kleine Pflaume auf die Zeit der Kreuzzüge im 12. Jahrhundert zurückgeht. Zwar kehrten die Kreuzritter unverrichteter Dinge von ihrer heiligen Reise zurück, aber in ihren Schultertaschen brachten sie ein paar Steine dieser hübschen Frucht mit ihrem berauschenen Aroma mit. Diese historische Verbindung ist durchaus plausibel, denn wir wissen, dass die Pflaumenbäume aus dem Orient stammen. Die Einführung der Mirabelle in Frankreich wird ja dem Herzog von Anjou zugeschrieben, der im Jahr 1221 vom fünften Kreuzzug einen Damas-Baum zurückgebracht haben soll. Die Reineclaude, eine andere Pflaumenart aus der Region Doubs, kam im 16. Jahrhundert nach Frankreich. Ein Botaniker hatte sie während einer Reise nach Konstantinopel, dem heutigen Istanbul, in sein Gepäck gepackt. Als Pierre Belon Suleiman den Prächtigen besuchte, machte er in Damaskus Halt und geriet ob der Schönheit der Obstbäume in Entzücken. Zweifellos kam er mit seinen Taschen voller Steine zurück und pflanzte sie in den Gärten rund um das Schloss von Blois an der Loire.

## **KLEINE PFLAUME GANZ GROSS!**

Mythos, Legende oder historische Wahrheit – das spielt eigentlich keine Rolle. Die kleine Pflaume kommt jetzt ganz gross heraus, denn ihr Ruf hat die Grenzen ihrer Adoptivheimat überschritten. In der Ajoie fühlt sie sich sehr wohl. Im Licht und Schatten der Obstbäume, wo die Brise Abkühlung und Bewegung bringt. Das angenehme Klima spiegelt sich in den Früchten wider, die sich auf der besonnenen Seite in ein zartes Rosa verfärbten, während die schattige Seite gelb-orange leuchtet.





## «SUR LE CHEMIN DE DAMAS»

Tel est le nom du sentier proposé par Rolf Amstutz, du Gîte de la Bergerie, à Mormont. Plutôt que s'y perdre, on peut aussi s'y laisser guider. Le chemin part de ce charmant petit village en direction de Châtel-Vouhay puis Courchavon. De vergers en fontaine taillée dans la roche, on aboutit finalement à une cave aux saveurs et saveurs du terroir. Le gîte est une excellente étape pour qui veut prolonger son séjour. D'autres sentiers du même type, sous l'égide des Chemins du bio, proposent des randonnées d'un à trois jours à travers les fermes bio de la région.

Et on ne repartira pas de ce séjour initiatique sans un arrêt au Musée suisse de la distillation, à Porrentruy: Ô Vergers d'Ajoie, c'est la promesse d'une visite multisensorielle entre eau-de-vie, sirop et confiture, de la floraison du verger aux papilles du dégustateur.

À ce sujet, saviez-vous qu'entre 1930 et 1990 la Régie fédérale des alcools racheta et détruisit plus de 30 000 alambics? Sur ce nombre impressionnant, seules 200 pièces ont été sauvées de cette lutte contre la production massive de spiritueux de qualité médiocre. Ils forment aujourd'hui la plus grande collection d'alambics historiques du pays. Celle-ci sera exposée et mise en valeur dès la mi-2018 sur le site agritouristique Ô Vergers d'Ajoie à Porrentruy.

*la plus grande  
collection  
d'alambics  
historiques  
du pays*

*die grösste  
Sammlung  
historischer  
Alambics  
des Landes*

Im Spätsommer sollte man unbedingt durch die schwer behangenen Obstgärten flanieren. Vielleicht ist es aber noch zauberhafter, im Frühling dem Gesummse der Bienen zu lauschen, die fleissig von Baum zu Baum fliegen, um auf der Suche nach dem feinen Nektar die Blüten zu bestäuben. Dann ist der Obstgarten in reinstes Weiss gekleidet.

## «SUR LE CHEMIN DE DAMAS»

Statt nur ziellos herumzuschlendern, kann man auch an einer Führung teilnehmen. «Sur le chemin de Damas» heisst der Weg, den Rolf Amstutz vom Landhaus «La Bergerie» in Mormont anbietet. Der Weg beginnt in diesem charmanten kleinen Dorf und führt Richtung Châtel-Vouhay und Courchavon. Durch Obstgärten und an einem in den Fels gehauenen Brunnen vorbei erreicht man schliesslich ein Kellerlokal, wo es Düfte und Aromen der Region zu entdecken gibt. Die Herberge bietet sich auch zum Verweilen an. Unter der Bezeichnung Chemins du bio gibt es noch weitere Wege dieser Art für ein- bis dreitägige Wanderungen durch die Bio-Höfe der Region.

Zu dieser Einführung in die Welt der Damassine gehört natürlich auch ein Besuch des Schweizer Brennereimuseums in Pruntrut: Ô Vergers d'Ajoie ist das Versprechen auf ein multisensorisches Erlebnis zwischen Schnaps, Sirup und Konfitüre, von der Blüte der Obstgärten bis hin zur Degustation.

A propos: Wussten Sie, dass die Eidgenössische Alkoholverwaltung zwischen 1930 und 1990 über 30 000 Alambics erwarb und zerstörte? Von dieser eindrücklichen Zahl haben nur 200 diesen Kampf gegen die Massenproduktion von minderwertigen Spirituosen überlebt. Diese 200 stellen heute die grösste Sammlung historischer Alambics des Landes dar. Die Sammlung wird ab Mitte 2018 auf dem Gelände von Ô Vergers d'Ajoie in Pruntrut zu bewundern sein.



## EFFLUVES SUCRÉS

Si les parfums de la distillation embaumaient autrefois les campagnes, la production est aujourd'hui sévèrement réglementée. Les effluves sucrés n'ont pas disparu pour autant, mais il faut user de son flair pour remonter la piste. À Cornol, la Distillerie Schneider ravira les amoureux des liqueurs et des eaux-de-vie. Le savoir-faire de Frédéric et les explications souriantes de Raluca, lors d'une visite de la distillerie, sont un passeport pour voyager au pays de la mirabelle, de la framboise, de la sorbe ou de la Damassine AOP. À Courtemaîche, Pierre Gigon est un artisan du distillat. Son talent éclate notamment dans la Damassine AOP. Elle est réputée loin à la ronde, grâce à des fruits récoltés à parfaite maturité une fois tombés de l'arbre. •

RETROUVEZ LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE → P. 44



## SÜSSE DÜFTE

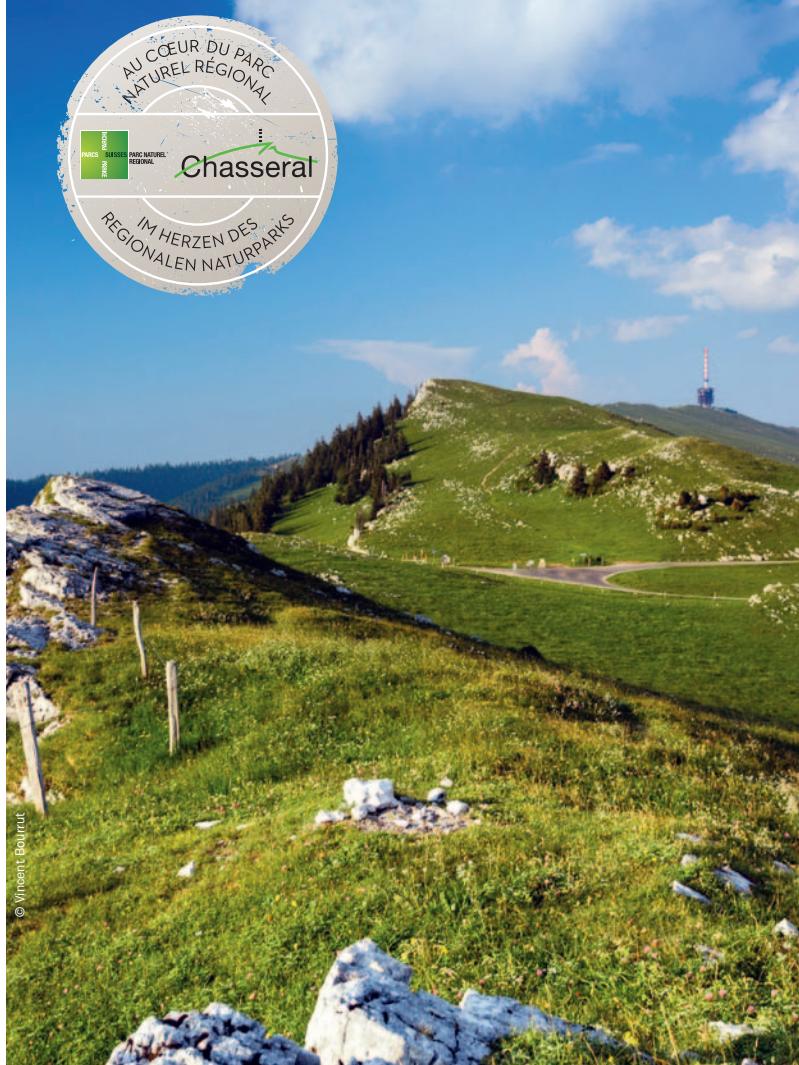
Früher durchzog der Duft der Brennereien die ganze Gegend, heute dagegen ist die Herstellung streng reglementiert. Die süßen Düfte sind noch nicht gänzlich verschwunden, aber es braucht ein gewisses Gespür, um ihnen auf die Spur zu kommen. Hier ein paar Tipps. In Cornol begeistert die Brennerei Schneider die Liebhaber von Likören und Schnäpsen. Das Know-how von Frédéric und die freundlichen Erklärungen von Raluca während eines Besuchs der Brennerei ermöglichen den Zugang zur Welt der Mirabelle, Himbeere, Vogelbeere und Damassine AOP. In Courtemaîche beherrscht Pierre Gigon die Kunst des Schnapsbrennens. Er verwendet sein Talent hauptsächlich für die Damassine AOP. Der Likör ist weiterum bekannt, denn es werden nur die vollkommen reifen Früchte verwendet, die vom Baum gefallen sind. •

DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 44

## ENVIE D'UN AUTRE STYLE? EIN ANDERER STIL GEFÄLLIG?

Au cœur du Parc régional Chasseral, sur les hauts du village de Diesse, André Lecomte produit de redoutables liqueurs et eaux-de-vie. Les fruits, plantes et baies sont en provenance directe des pâturages du magnifique plateau de Diesse ou des pentes du mythique Chasseral, dont l'antenne culmine à 1606,2 m d'altitude. Délice de framboises, Elixir du Chasseral, Sapignole ou Caprice de gentiane, les intitulés poétiques embrasent délicieusement l'esprit.

Im Herzen des Regionalparks Chasseral, über dem Dorf Diesse, erzeugt André Lecompte eine ganz andere Art von Likör und Schnaps. Die Früchte, Pflanzen und Beeren stammen direkt von den Weiden des herrlichen Plateau de Diesse oder den Hängen des mythischen Chasseral-Massivs, dessen Antenne eine Höhe von 1606,2 m erreicht. Délice de Framboises (Himbeergeist), Elixir du Chasseral, Sapignole (Tannenspitzen schnaps) oder Caprice de Gentiane (Enzianschnaps) – diese poetischen Namen lassen erkennen, was in ihnen steckt.



© Vincent Bourrat

FOCUS | FOKUS

# TÊTE DE MOINE AOP

18





## **UNE BAROUDEUSE À LA TÊTE BIEN FAITE EIN QUERKOPF MIT VIEL KREATIVITÄT**

**NÉE EN PLEIN CŒUR DE L'ARC JURASSIEN, LA TÊTE DE MOINE AOP EST À L'HONNEUR DANS LES PLUS GRANDS RESTAURANTS DU MONDE. BIENVENUE, MADAME L'AMBASSADRICE!**

**DER IM HERZEN DES JURABOGENS GEBORENE TÊTE DE MOINE AOP NIMMT IN DEN GRÖSSTEN RESTAURANTS DER WELT EINEN EHRENPLATZ EIN. WILLKOMMEN, HERR BOTSCHEFTER!**

Pas de cheveux gris pour cette spécialité fromagère devenue AOP en 2001. Elle n'est pas née d'hier et semble pourtant dotée d'une jeunesse éternelle. La dynamique interprofession qui chapeaute sa production en est pour quelque chose. Depuis 2016, n'a-t-elle pas lancé une ambitieuse fête annuelle consacrée à sa spécialité? A coup sûr, celle-ci va devenir au fil des ans un rendez-vous incontournable pour tous les amateurs de bon goût.

Remontons le temps. Pour l'origine de ce patronyme si particulier, deux versions s'affrontent. Choisirez-vous le propre ou le figuré? Au propre: le nom proviendrait de l'image de la tête tonsurée des moines illustrant la surface du fromage que l'on raclait pour en faire des rosettes. Au figuré: on comptabilisait, au niveau de la production, une certaine quantité de pièces de fromages par nombre de moines présents à l'abbaye. Cela aurait donné son appellation historique, qui ne naquit toutefois qu'en seconde partie du XVIII<sup>e</sup> siècle. On parlait auparavant de «fromage de Bellelay».

Aucun expert ne peut aujourd'hui trancher. Toujours est-il que cette spécialité fromagère si particulière est bel et bien née dans le giron de l'abbaye de Bellelay, fondée il y a un peu moins de 900 ans, en 1136. Les moines payaient leur redevance foncière annuelle en fromages. À la Révolution française, ils furent chassés du territoire. Les agriculteurs repritrent la fabrication dans l'ancienne abbaye, jusqu'à ce qu'un paysan du village donne un nouvel essor à la Tête de Moine. Il reçut un prix au Concours universel de Paris, en 1856, et des distinctions à d'autres expositions.



Er sieht überhaupt nicht alt aus, obwohl dieser Käse 2001 die Bezeichnung AOP erhalten hat – das Zeichen, dass er seit Jahrhunderten im Ursprungsgebiet verwurzelt ist. Bis heute hat er sich seine jugendliche Frische erhalten. Die dynamische Branchenorganisation, die über seine Herstellung wacht, hat ihren Teil dazu beigetragen. 2016 lancierte sie das ambitionierte jährliche Fest zu seiner Ehre. Ein kluger Schachzug, denn über die Jahre hinweg wird sich dieser Anlass zu einem Treffen aller Käseliebhaber entwickeln, das man nicht verpassen darf.

Doch drehen wir das Rad der Zeit einmal zurück. Zur Herkunft seines aussergewöhnlichen Namens gibt es zwei unterschiedliche Versionen. Bevorzugen Sie die realistische oder die metaphorische Version? Die realistische zuerst: Der Name stammt von der Ähnlichkeit seiner Oberflächenform mit einem Mönchskopf mit Tonsur. Diese Form entsteht, wenn man den Käse schabt, um die kleinen Rosetten zu erhalten. Und die metaphorische: Je nach der Zahl der Mönche in der Abtei habe man eine gewisse Zahl Käseläibe produziert, so habe er seine historische Bezeichnung erhalten. Diese ist jedoch erst seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts belegt. Davor nannte man ihn einfach den «Bellelay-Käse».

Kein Experte kann heute mit Sicherheit sagen, welche Version zum Ursprung des Namens die richtige ist. Sicher ist nur, dass diese einzigartige Käsespezialität aus der Umgebung der Abtei von Bellelay stammt, die vor etwas mehr als 900 Jahren, nämlich im Jahre 1136, gegründet wurde. Die Mönche bezahlten ihre jährlichen Grundeigentumsabgaben in Form von Käse. Während der Französischen Revolution wurden sie von ihrem Land vertrieben. Die Bauern übernahmen die Herstellung des Käses in der alten Abtei, bis ein Bauer aus dem Dorf dem Tête de Moine einen neuen Aufschwung verlieh. Am Concours universel von Paris, im Jahr 1856, erhielt er einen Preis, zudem Auszeichnungen an weiteren Ausstellungen.

À cette époque, quelque 10 tonnes de fromages voyaient parfois jusqu'en Russie. La réputation internationale de la Tête de Moine était née. On se replonge aujourd'hui avec plaisir dans l'histoire de cette spécialité, l'une des plus connues de l'Arc jurassien, à la Maison de la Tête de Moine de Bellelay. Située dans une ancienne ferme magnifiquement restaurée, on y visite son musée, une fromagerie à l'ancienne et une cave à fromages. Les produits du terroir y sont à l'honneur.

### LA TÊTE DE MOINE S'EXPORTE DANS LE MONDE ENTIER

Un nouveau coup de projecteur lui est donné au début des années 1980 par Nicolas Crevoisier grâce à l'invention de la Girolle®. Père de famille nombreuse, le Jurassien cherchait un moyen de préparer plus rapidement les fameuses fleurs ou rosettes de Tête de Moine. Jusque-là, il fallait un bon coup de main, ou de poignet, pour dévoiler au couteau toute la subtilité de ce fromage unique. Produite dans un premier temps à quelques milliers de pièces, elle a été écoulée à ce jour à plus de trois millions d'exemplaires dans le monde entier. La Girolle® est toujours produite à Lajoux, dans l'entreprise qui l'a vu naître, Métafil-laGirolle SA.

La Tête de Moine, forte de cette notoriété et de ce nouvel outil, s'est depuis développée tout autour de Bellelay, sa région d'origine située exclusivement en région de montagne et confinée entre les villes de La Chaux-de-Fonds, Biel/Bienne, Delémont et Porrentruy. Sept fromageries produisent les petites meules. Une exploitation agricole transformant directement à la ferme et la fromagerie historique de Bellelay s'ajoutent à ces lieux de production, dont la plupart sont situés sur les Parcs naturels régionaux Doubs et Chasseral.

Produit de haute qualité, la Tête de Moine est élaborée selon des procédés traditionnels par des fromageries villageoises de montagne modernes. Les fromagers travaillent dans le respect des traditions ancestrales et utilisent un lait provenant de pâtures riches en herbes de montagne. L'hiver, le foin est à leur menu; pas question ici de fourrage ensilé, d'hormones ou d'organismes génétiquement modifiés. Les fromages sont affinés pendant au moins 75 jours sur des planchettes en épicea, dans une cave à température régulée. Le maître fromager les retourne et les brosse régulièrement.

*la Girolle® a été écoulée à ce jour à plus de trois millions d'exemplaires dans le monde entier*

## SÉLECTION DE FROMAGES DES PARCS CHASSERAL ET DOUBS KÄSEAUSWAHL DER NATURPÄRKE CHASSERAL UND DOUBS



**FERME LAFLEUR  
MONTFAUCON**

Une Tête de Moine fermière et bio.  
Ein Bio-Tête de Moine nach Landfrauenart.

**TÊTE  
DE MOINE  
AOP**

Zu dieser Zeit wurden gut 10 Tonnen Käse exportiert, manchmal bis nach Russland. So entstand der internationale Ruf des Tête de Moine. Im Maison de la Tête de Moine in Bellelay taucht man heute gerne in die Geschichte dieser Spezialität ein, die wohl eine der bekanntesten des Jurabogens ist. Das «Maison» befindet sich in einem wunderschön restaurierten alten Bauernhof; zu ihm gehören ein Museum, eine traditionelle Käserei und ein Käsekeller. Auch hier haben die regionalen Produkte einen besonderen Platz.

### TÊTE DE MOINE - EXPORTPRODUKT FÜR DIE GANZE WELT

Einen zweiten Aufschwung erlebte der Tête de Moine zu Beginn der Achtzigerjahre, als Nicolas Crevoisier die Girolle® erfand. Als Vater einer kinderreichen Familie suchte der Jurassier einen Weg, wie er die berühmten Käserosetten schneller zubereiten könnte. Bis dahin machte man sie von Hand – aus dem Handgelenk heraus. Dabei musste man das Messer mit grosser Sorgfalt führen. Zu Beginn wurden lediglich ein paar tausend Stück produziert, heute gibt es in der ganzen Welt über drei Millionen Exemplare der Girolle®. Sie wird immer noch in Lajoux in ihrem ursprünglichen Unternehmen, der Métafil-laGirolle SA, hergestellt.

## ÉOLIENNE

FROMAGES SPIELHOFER  
SAINT-IMIER

Savoureux, crèmeux et épice. Au lait cru thermisé. Herhaft, sahnig und würzig. Aus thermisierter Rohmilch.

## CHAUX-D'ABEL

FROMAGERIE  
LA CHAUX-D'ABEL

LA FERRIÈRE

Authentique, tendre et inimitable. Authentisch, zart und unvergleichlich.

## PETIT JURA Bio

FROMAGERIE  
DES REUSSILLES

LES REUSSILLES

Goût fin rappelant les pâturages jurassiens. Feiner Geschmack, der an die Weiden des Juras erinnert.

## Niola du Chasseral

FROMAGERIE DE NODS  
NODS

Un fromage de caractère avec un cœur tendre à la crème. Charakteristischer Käse mit einem zarten Sahneherzen.

## ERGUËL LAIT CRU

FROMAGERIE DE LA SUZE  
CORGÉMONT

Fabrication ancestrale, goût relevé. Au lait cru. Traditionelle Herstellung, kräftiger Geschmack. Aus Rohmilch.

21

heute gibt es in der  
ganzen Welt über  
drei Millionen Exemplare  
der Girolle®

Gestärkt durch seine Berühmtheit und dieses neue Gerät entwickelte sich der Tête de Moine seither aus seiner Ursprungsregion rund um Bellelay weiter – Bellelay liegt in der hügeligen Region zwischen den Städten La Chaux-de-Fonds, Biel, Delémont und Pruntrut. Sieben Käsereien stellen hier die kleinen Käselaibe her. Ein Bauernhof direkt neben dem Maison de la Tête de Moine sowie die historische Käserei von Bellelay kommen zu diesen sieben hinzu, die ihrerseits mehrheitlich auf dem Gebiet der regionalen Naturpärke Doubs und Chasseral liegen.

Der hochwertige Tête de Moine wird nach altem Verfahren in modernen Bergdorfkäsereien hergestellt. Die Käser respektieren bei ihrer Arbeit die alten Traditionen und verwenden nur die Milch von Kühen, die Bergkräuter und das Gras der saftigen Weiden fressen. Im Winter wird ihnen Heu verfüttert, auf keinen Fall Silofutter, Hormone oder genetisch verändertes Futter. Die Käselaibe werden während mindestens 75 Tagen in einem Keller bei konstanter Temperatur auf Tannenbrettern gelagert und gepflegt. Der Käsermeister wendet sie regelmässig und bürstet sie ab.



## CAKE DU MOINE AJOULOT MOINE-AJOULOT-KUCHEN

EXTRAIT DU LIVRE / AUSZUG AUS DEM BUCH  
« RECETTES PAYSANNES DE L'ARC JURASSIEN »



PRÉPARATION / ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN  
CUISSON / BACKZEIT: 50 MIN  
1 MOULE À CAKE D'ENV. 25 CM DE LONG  
1 BACKFORM, CA. 25 CM DURCHMESSER



PORTRAIT / PORTRÄT  
**FROMAGERIE  
LES MARTEL**

LES PONTS-DE-MARTEL

### PRÉPARATION

½ Tête de Moine AOP  
(env. 450-500 g)  
1 paire de saucisses d'Ajoie IGP  
4 œufs entiers  
200 g de farine  
1 sachet de poudre à lever  
2 dl de lait  
Poivre  
Une pincée de sel (facultatif)  
Un peu de beurre et de farine  
pour le moule

Cuire les saucisses d'Ajoie dans l'eau à peine frémissante, pendant 20 minutes.  
Égoutter et laisser refroidir.  
Enlever la croûte de la Tête de Moine, puis la râper à l'aide d'une râpe à rösti, pour faire de gros copeaux. Réserver.  
Préchauffer le four à 180 °C, beurrer et fariner le moule à cake.  
Ôter la peau des saucisses et les découper en cubes grossiers. Réserver.  
Mélanger dans un saladier la farine tamisée avec la levure, puis incorporer les œufs battus et le lait.  
Ajouter les cubes de saucisse et la Tête de Moine râpée au mélange, poivrer et saler très légèrement. Verser le mélange dans le moule préparé.  
Cuire env. 50 minutes à 180 °C.  
Laisser refroidir dans le moule puis démouler.  
Couper le cake en tranches et l'accompagner d'une salade, ou le détailler en cubes pour le servir à l'apéritif.

### ZUBEREITUNG

½ Tête de Moine AOP  
(ca. 450–500 g)  
1 Paar Ajoie-Würste IGP  
4 ganze Eier  
200 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
2 dl Milch  
Pfeffer  
Eine Prise Salz (optional)  
Etwas Butter und Mehl für die Backform

Die Ajoie-Würste in leicht siedendem Wasser für 20 Minuten kochen. Abgießen und auskühlen lassen.  
Die Rinde des Tête de Moine entfernen, danach mit einer Raffel (zum Beispiel einer Rösti-raffel) raffeln, um grosse Späne zu erhalten. Zur Seite stellen.  
Den Ofen auf 180 °C vorheizen, die Backform buttern und mit Mehl bestäuben.  
Die Haut der Würste entfernen und die Würste in grössere Würfel schneiden. Zur Seite stellen.  
Das gesiebte Mehl in einer Schüssel mit der Hefe mischen, danach die geschlagenen Eier und die Milch unterrühren.  
Die in Würfel geschnittenen Würste und den geraffelten Tête de Moine zur Mischung hinzufügen, sehr leicht pfeffern und salzen.  
Die Mischung in die vorbereitete Form geben. Ca. 50 Minuten bei 180 °C backen. In der Form auskühlen lassen, dann die Form entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit Salat servieren oder in Würfel schneiden, um ihn zum Aperitif zu servieren.

## BAR À FROMAGES KÄSEBAR

Aux Ponts-de-Martel, nul doute que l'on trouvera une Tête de Moine AOP bien affinée à la Fromagerie Les Martel. Mais la spécialité de la maison, ce sont bien entendu les fromages locaux. Parmi eux, le Gruyère AOP, le Bleuchâtel (une spécialité neuchâteloise bien connue, proche d'un roquefort), le Major Benoît ou encore les fondues et raclettes maison.

L'adresse est multiforme: fromagerie de démonstration, magasin, bar et petite restauration. Avec un seul mot d'ordre, sourire et gentillesse!

In Ponts-de-Martel findet man in der Käserei Les Martel zweifellos einen gut gelagerten Tête de Moine AOP. Doch die Spezialität des Hauses sind die lokalen Käsesorten. Dazu gehören der Gruyère AOP, der Bleuchâtel (eine sehr bekannte Neuenburger Spezialität, die dem Roquefort gleicht), der Major Benoît oder auch die Fonduemischungen und Raclettekäsesorten des Hauses. Das Angebot hier ist vielfältig: Schaukäserei, Laden, Bar und kleines Restaurant. Kurz gesagt, Lächeln und Liebenswürdigkeit an einem Ort vereint!

## TRANSPORT DU LAIT

Pour apporter le lait des fermes aux fromageries, les Chemins de fer du Jura ont complété leur offre de transport de passagers et de prestataires touristiques en s'équipant, dès les années 1990, de camions spéciaux avec citernes en acier inoxydable. Depuis lors, les camions des CJ – comme l'on surnomme affectueusement la compagnie du train rouge qui bouge – récoltent et transportent le lait de la région. L'un des camions est spécialisé dans le lait destiné à la Tête de Moine AOP. À moins d'être un couche-tard ou un lève-tôt, peu de chance de le voir sur les routes. Les transports se font le plus souvent de nuit, le lait destiné à la Tête de Moine devant impérativement être transformé dans les 24 heures afin de respecter le cahier des charges de l'AOP. Au total, les quatre camions de transport de lait véhiculent chaque année, 365 jours par an, quelque 32000 tonnes d'or blanc et desservent 135 points de collecte. •

RETROUVEZ LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE → P. 45

## MILCHTRANSPORT

Um die Milch von den Bauernhöfen zu den Käserien zu transportieren, haben die Jurabahnen ihr Passagier- und Tourismus-Angebot in den Neunzigerjahren mit speziellen Zisternenwagen aus Edelstahl ergänzt. Seither sammeln und transportieren die Zisternenwagen der CJ – wie die Bahn mit den roten Wagen liebevoll genannt wird – die Milch der Region. Einer der Wagen transportiert ausschliesslich die Milch, die für den Tête de Moine AOP bestimmt ist. Wer weder Nachtmensch noch Frühaufsteher ist, wird den Wagen wohl kaum unterwegs erblicken. Die Transporte finden meistens in der Nacht statt, denn die Milch für den Tête de Moine muss innerhalb von 24 Stunden nach dem Melken verarbeitet werden; nur so können die Regeln der AOP eingehalten werden. Insgesamt fahren vier Milchwagen an 365 Tagen im Jahr gut 32000 Tonnen des weissen Goldes und bedienen dabei 135 Milchsammelstellen. •

DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 45

*365 jours par an,  
quelque 32000 tonnes  
d'or blanc*

*365 Tagen im Jahr  
gut 32000 Tonnen des  
weissen Goldes*



DÉCODAGE / ENTSCHLÜSSELUNG

# LABELS

24



# **DES MARQUES AU SERVICE DE L'AUTHENTICITÉ ET DE LA QUALITÉ**

## **EIN BUNTER FÄCHER VON MARKEN**

**UNE AVENTURE EN TERRE INCONNUE. LES LABELS QUI COLORENT LES ÉTIQUETTES DE PRODUITS NE FACILITENT PAS TOUJOURS LA TÂCHE DES CONSOMMATEURS. DÉCRYPTAGE.**

**EIN ABENTEUER IN UNBEKANNTEN GEFILDEN. DIE LABELS, WELCHE DIE PRODUKTETIKETTEN ZIEREN, ERLEICHTERN DAS LEBEN DER KONSUMENTEN NICHT IMMER. ENTZIFFERUNG.**

Les **AOP** et les **IGP** sont des dénominations de qualité liées à l'origine protégées par l'État. Elles sont axées sur le terroir, la tradition et le savoir-faire. Une Appellation d'origine protégée indique une spécialité dont toutes les étapes de production ont été menées dans le territoire d'origine; une Indication géographique protégée impose qu'une de ces étapes au moins soit réalisée dans la région d'origine.

Le **label BIO** – le fameux bourgeon – garantit une production de l'ensemble de l'exploitation en harmonie avec la nature, sans pesticides ni engrais chimiques. Pour les produits carnés, il implique le bien-être des animaux. En matière de développement durable, c'est le label le plus exigeant.

Depuis 1989, la coccinelle d'**IP-Suisse** est progressivement apparue dans le paysage rural helvétique. Quelque 19000 agriculteurs produisent selon les principes de ce label: respect de la biodiversité et protection des animaux avant tout!

Les produits régionaux ont depuis 2017 un visuel commun national, le label **regio-garantie**. Pour l'obtenir, ils doivent être composés d'au moins 80% d'ingrédients régionaux et leur production doit garantir la création d'un minimum de deux tiers de valeur ajoutée dans la région de référence. Ils doivent aussi porter le sceau d'une marque régionale. Dans cette région, il s'agit de **Neuchâtel Vins et Terroir, Spécialité du Canton du Jura et Jura bernois Produits du terroir**.

Le label **Parcs suisses** inclut la promesse de regio-garantie sur le territoire de l'un des seize parcs régionaux de Suisse. Il impose en plus au producteur labellisé de s'engager pour au minimum une mesure active de développement durable. Les parcs Doubs et Chasseral en exigent trois.

Le label **l'Originale** garantit une viande chevaline suisse issue du terroir et produite dans des règles éthiques liées notamment au respect des animaux et à leur élevage en pleine nature, des éleveurs jusqu'aux artisans bouchers.

Enfin, la Médaille du **Concours Suisse des produits du terroir** récompense une production parmi les meilleures de sa catégorie pour ses qualités sensorielles. Elle est notée par un jury de passionnés et de spécialistes lors de cette manifestation nationale qui se tient tous les deux ans fin septembre à Courtemelon (JU).

**AOP** und **IGP** sind Qualitätsbezeichnungen im Zusammenhang mit einer staatlich geschützten Herkunft. Sie beziehen sich vor allem auf das Regionale, die Tradition und das Know-how. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (Appellation d'origine protégée) AOP bedeutet, dass sämtliche Herstellungsschritte einer Spezialität in ihrer Ursprungsregion erfolgen. Die geschützte geografische Angabe (Indication géographique protégée) IGP bedeutet, dass mindestens ein Herstellungsschritt in der Ursprungsregion erfolgt.

Das **Bio-Label** – die berühmte grüne Knospe – garantiert die Produktion auf den ganzen Betrieb im Einklang mit der Natur, ohne Pestizide oder chemische Düngemittel. Bei Fleischprodukten bedeutet die Knospe artgerechte Tierhaltung. In Bezug auf eine nachhaltige Entwicklung ist dieses Label das strengste.

Seit 1989 hat sich der Marienkäfer von **IP-Suisse** in der Schweizer Landwirtschaft immer stärker verbreitet. Ungefähr 19000 Landwirte produzieren gemäss den Grundsätzen dieses Labels: Respekt gegenüber der Biodiversität und Tierschutz über allem!

Die regionalen Produkte haben seit 2017 einen einheitlichen nationalen Auftritt, das Label **regio-garantie**. Damit ein Produzent das Label erhält, müssen die Zutaten des Produkts zu mindestens 80% aus der Region stammen, und seine Herstellung muss die Schaffung eines Mehrwerts für die Referenzregion zu mindestens zwei Dritteln garantieren. Außerdem muss das Produkt mit dem Siegel einer regionalen Marke versehen sein. In unserer Region sind dies **Neuchâtel Vins et Terroir, Spécialité du Canton du Jura und Regionalprodukte Jura und Berner Jura**.

Das Produktlabel **Schweizer Pärke** verspricht regio-garantie auf dem gesamten Gebiet eines seiner 16 Regionalpärke der Schweiz. Es verlangt von einem Hersteller mit dem Label, dass er mindestens eine aktive Massnahme für eine nachhaltige Entwicklung ergreift. Die Pärke Doubs und Chasseral verlangen sogar drei.

Das Produktlabel **l'Originale** garantiert, dass Pferdefleisch regional und – vom Züchter bis zum Metzger – nach den ethischen Regeln, insbesondere des Tierschutzes und der Aufzucht in freier Natur, produziert wird.

Schliesslich ist die Medaille des **Schweizer Wettbewerbs der Regionalprodukte** (Concours Suisse des produits du Terroir) eine verdiente Belohnung für die sensorische Qualität und eine der besten Herstellungsmethoden ihrer Kategorie. Sie wird am alle zwei Jahre stattfindenden Fest in Courtemelon (JU) von einer Jury von Enthusiasten und Spezialisten verliehen.



# DÉCODAGE / ENTSCHLÜSSELUNG



Mi AM I  
M M M M H .

## J'AI GOÛTÉ POUR VOUS ICH HABE ES FÜR SIE PROBIERT

IL N'Y A QU'UNE SEULE MANIÈRE DE COMPRENDRE L'IMPORTANCE DES LABELS:  
GOÛTER AUX PRODUITS QUI PORTENT LEUR SCEAU. GUILLAUME A JOUÉ LES COBAYES.

ES GIBT NUR EINE ART, DIE BEDEUTUNG DER LABELS ZU VERSTEHEN: DIE PRODUKTE PROBIEREN,  
DIE EIN SOLCHES LABEL TRAGEN. GUILLAUME HAT SICH ALS VERSUCHSKANINCHEN ZUR  
VERFÜGUNG GESTELLT.

26

#JURA3SEENLAND #BLEUCHEATEL

Le territoire neuchâtelois, jurassien ou jurassien bernois regorge de beaux produits. Par où commencer? Par se laisser glisser dans l'oreille quelques bonnes adresses «de derrière les fagots», comme on dit par ici.

Comme point de départ: Porrentruy. Ce matin, en flânant au marché, un mot est souvent revenu, toéttch! Je me faufile alors jusqu'à la Boulangerie Roelli. De bonnes odeurs de pain chaud flattent mes narines. Sans doute leur pain «Jura région» fièrement présenté à l'étal. Le voilà, ce fameux toéttch: belle croûte brun clair et face jaune pâle avec quelques appétissantes marques de cuisson. Une œuvre d'art. Ces deux produits détiennent la marque régionale Spécialité du Canton du Jura. Cela me plaît bien.

Je quitte la ville pour un peu de nature verdoyante. D'abord à Alle, à la Boucherie Domon. Sa saucisse d'Ajoie IGP est réputée. Cuite sur un feu de bois ou à l'eau avec une choucroute, c'est semble-t-il une spécialité à ne pas rater.

Die Gegend von Neuchâtel, Jura und Berner Jura bringt wunderbare Produkte hervor. Womit also beginnen? Indem man sich ein paar gute, «herzhaft» Adressen zuflüstern lässt.

Wir starten in Pruntrut. An diesem Morgen auf dem Markt liegt ein Wort in aller Munde: Toéttch! Ich schlängle mich also durch bis zur Bäckerei Roelli. Der herrliche Duft von frisch gebackenem Brot steigt mir in die Nase. Zweifellos stammt er von ihrem Brot «Jura région», das stolz im Schaufenster präsentiert wird. Und dann der berühmte Toéttch! Schöne hellbraune Kruste und hellgelbe Oberfläche, gesprinkelt mit ein paar appetitanregenden Backspuren. Ein Kunstwerk. Diese zwei Produkte sind mit der regionalen Marke «Spécialité du Canton du Jura» versehen, was mir gut gefällt.

Ich verlasse die Stadt und begebe mich in die grüne Natur. Zuerst nach Alle, zur Metzgerei Domon. Ihre Ajoie-Wurst IGP ist weitherum bekannt. Auf dem Holzfeuer oder im Sauerkraut gegart ist sie ein Gaumenschmaus, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

PAIN / BROT  
JURA RÉGION



TOÉTTCHÉ



SAUCISSE  
D'AOUIE IGP  
WURST



Le week-end prochain, j'emmène Marlène et les enfants en pique-nique. Garanti!

Non loin de la capitale ajoulotte, en plein Parc naturel régional du Doubs, la ferme La Pâaturatte présente une saucisse sèche qui porte le nom de l'exploitation et détient le même label régional. Peu grasse et très rouge, elle est constituée de la viande de toute la truie, non seulement des flancs. Elle passera très bien avec le reste de toetché. Miam!

### DES PRODUITS EMBLÈMES DE LEUR TERROIR

On m'a raconté qu'en remontant les Gorges du Pichoux, un peu avant Bellelay et sa blanche abbatiale, je découvrirais un vallon comme retiré du monde. C'est à Monible, hameau discrètement posé sur les flancs de ce magique petit val, que paissent les chèvres et les brebis de Ronald Sommer. On s'arrache ses tommes à l'ail et ses tommes Petit-Val. Moi, ma préférée, c'est la tomme nature, si fraîche et délicate, un régal.

À présent, direction Cormoret, dans le Parc Chasseral. On m'a dit que j'y trouverais une adresse aux spécialités plus appétissantes les unes que les autres. À la Boucherie Schwab, quatre sortes de Pavé des Moines (qui contient du fromage Tête de Moine AOP, d'où son nom) et différentes saucisses sèches contentent ma gourmandise. D'autant plus qu'ils sont labélisés «Parcs suisses».

La dernière étape de mon périple me mène à la Fromagerie Les Martels, dans la verte vallée de La Sagne. Le propriétaire des lieux, Didier Germain, y a créé le Bleuchâtel, une référence helvétique dans le cercle fermé des pâtes persillées haut de gamme. Avec un verre de vin liquoreux, ou en petits morceaux dispersés dans une salade bien fraîche, c'est un délice. À la fois fort et raffiné, il ravira le palais exigeant de Marlène. Et après cet arrêt, hop, à la maison! •

RETROUVEZ LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE  
→ P 45

Am nächsten Wochenende nehme ich Marlène und die Kinder mit auf ein Picknick. Garantiert!

In der Nähe des Hauptorts der Ajoie, mitten im Regionalpark Doubs, liegt der Bauernhof La Pâaturatte, wo eine Trockenwurst gleichen Namens hergestellt wird, die auch dieses regionale Label trägt. Sie hat wenig Fett, ist tiefrot und enthält Fleisch vom ganzen Schwein, nicht nur von der Flanke. Sie passt übrigens ausgezeichnet zum Rest Toetché, den ich noch habe. Mmmmh!

### PRODUKTE ALS WAHRZEICHEN IHRER REGION

Man hat mir erzählt, dass ich beim Aufstieg aus der Schlucht von Pichoux, kurz vor Bellelay mit seiner weissen Abteikirche, ein kleines, verstecktes Tal finden werde. Hier liegt der Weiler Monible, der sich unauffällig an die Hänge dieses magischen Tälchens schmiegt. Und hier weiden die Ziegen und Schafe von Ronald Sommer. Seine Knoblauch-Tommes und Tommes Petit-Val finden reissenden Absatz. Mein Lieblings-Tomme ist der Tomme Nature; er ist so frisch und zart – ein echter Leckerbissen.

Jetzt geht's Richtung Cormoret im Parc Chasseral. Man gab mir den Tipp, hier würde ich eine Adresse mit den herrlichsten Spezialitäten finden. Die Metzgerei Schwab bietet vier Sorten Pavé des Moines (die Tête de Moine AOP Käse enthalten, daher ihr Name) und verschiedene Trockenwürste an, die meinen Hang zum Naschen mehr als befriedigen. Umso mehr, als sie das Label Schweizer Pärke tragen.

Die letzte Etappe meiner Reise bringt mich zur Käserei Les Martels im grünen Vallée de La Sagne. Ihr Besitzer, Didier German, hat hier den Bleuchâtel kreiert, eine Schweizer Berühmtheit im kleinen Kreis der hochklassigen Blauschimmelkäse. Mit einem Glas Likörwein oder in Form von kleinen Würfeln in einem knackigen Salat ist er eine wahre Köstlichkeit. Er ist stark und raffiniert zugleich und wird den anspruchsvollen Gaumen von Marlène verzaubern. Nach diesem Halt geht es nach Hause! •

DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 45



SAUCISSE  
SÈCHE  
TROCKENWURST  
LA PÂTURATTE

TOMMES

FROMAGERIE  
KÄSEREI  
SOMMER

PAVÉ  
DES  
MOINES

BLEUCHÂTEL



**CAPITALE  
DU TOÉTCHÉ  
HAUPTSTADT  
DES TOÉTCHÉ**

Formidable ambassadeur gastronomique du canton du Jura hors de ses frontières, le toéttché est un gâteau à la crème acidulée et salée servi autrefois en repas complet. Aujourd'hui, cette spécialité du patrimoine culinaire, est le plus souvent présentée à l'apéritif. Avec un verre de vin blanc, c'est divin. Le samedi matin, il se chuchote dans les jolies rues chargées d'histoire de Porrentruy que les meilleurs toéttchés proviennent de la capitale ajoulotte. L'origine, en tous les cas, remonte de cette belle région de plaines, collines et vergers. On le trouve aujourd'hui dans tout le canton, et même dans le Jura bernois.

Der kulinarische Erbe der Schweiz Toéttché ist der eigentliche gastronomische Botschafter des Kantons Jura über seine Grenzen hinaus. Ein flacher Kuchen mit salzigem Sauerrahmguss, der früher als Hauptmahlzeit aufgetischt wurde. Heute wird diese Spezialität eher zum Aperitif serviert. Zu einem Glas Weisswein schmeckt er einfach himmlisch. Am Samstagvormittag geht in den hübschen, geschichtsträchtigen Strassen in Porrentruy das Gerücht um, dass die besten Toéttchés aus diesem Hauptort der Ajoie kommen. Ursprünglich jedenfalls stammt der Kuchen aus dieser wunderschönen Region mit ihren Ebenen, Hügeln und Obstgärten. Heute kann man den Toéttché im ganzen Kanton, ja sogar im Berner Jura finden.

28



## TOÉTCHÉ



PRÉPARATION / ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN  
LAISSEZ LEVER / RUHEN LASSEN: 2 H/STD  
CUSSION / BACKZEIT: 20 MIN



### PRÉPARATION

#### Pâte levée

400 g de farine + ½ cc de sel  
Tamiser dans une terrine.  
Faire la fontaine.  
15 g de levure + 2,5 dl de lait  
Délayer la levure dans le lait tiède.  
30 g de beurre  
Fondre le beurre.  
1 cs d'huile + 1 petit œuf battu  
2 cc de kirsch  
Mettre tous les ingrédients, sauf l'huile, dans la fontaine, mélanger.  
Incorporer la farine peu à peu.  
Pétrir ou battre pour obtenir une pâte lisse et souple en ajoutant l'huile peu à peu.  
Laissez lever 2 heures à couvert.

#### Débattu

2,5 dl de crème épaisse  
légèrement acidulée  
1 jaune d'œuf + 1 pincée de sel

À défaut de crème épaisse  
légèrement acidulée, utiliser un mélange de crème double et crème acidulée.

#### Préparation

Étaler la pâte à la main sur la plaque graissée.  
Faire lever encore 15 minutes.  
Former un rebord, le badigeonner de lait. Piquer la pâte.  
Recouvrir avec le débattu.

Cuire 20 à 30 minutes à four très chaud (220 °C).  
Mettre un récipient rempli d'eau dans le four pour que la pâte ne durcisse pas.

### ZUBEREITUNG

#### Hefeteig

400 g Mehl + ½ TL Salz  
in eine Rührschüssel sieben.  
Eine Mulde formen.  
15 g Hefe und 2,5 dl Milch  
Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.  
30 g Butter  
Die Butter schmelzen lassen.  
1 EL Öl + 1 kleines geschlagenes Ei  
2 TL Kirsch  
Alle Zutaten, ausser das Öl, in die Mulde geben und vermischen.  
Das Mehl nach und nach unterrühren.  
Die Masse zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten oder schlagen, das Öl nach und nach hinzufügen.  
2 Stunden abgedeckt ruhen lassen.

#### Füllung

2,5 dl leicht säuerliche Schlagsahne  
1 geschlagenes Ei oder 1 Eigelb + 1 Prise Salz

Anstelle der leicht säuerlichen Schlagsahne können Sie eine Mischung aus Doppelrahm und Sauerrahm verwenden.

#### Zubereitung

Den Teig mit der Hand auf dem eingefetteten Kuchenblech verteilen.  
Weitere 15 Minuten gehen lassen.  
Einen Rand formen, mit Milch bestreichen. Teig mit der Gabel einstechen.  
Den Teig mit der Füllung bedecken.

20 bis 30 Minuten im sehr heißen Ofen backen (220 °C).  
Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Behälter in den Ofen, damit der Teig nicht austrocknet.

RENCONTRE / RENDEZVOUS

# FORT EN GUEULE VOLL- MUNDIG



PHILIPPE  
MARTIN

DIABOLISÉE DURANT TOUT LE XX<sup>E</sup> SIÈCLE, L'ABSINTHE EST AUJOURD'HUI LA BOISSON BRANCHÉE PAR EXCELLENCE. VOYAGE AU PAYS DE LA PROHIBITION HELVÉTIQUE.

NACHDEM ER IM GANZEN ZWANZIGSTEN JAHRHUNDERT VERTEUFELT WURDE, IST DER ABSINTH HEUTE EIN EXZELLENTES GETRÄNK. REISE DURCH DIE WELT DER HELVETISCHEN PROHIBITION.

Comme toutes les vallées, le Val-de-Travers est une terre de légendes. Mais ici plus qu'ailleurs, le parfum puissant de l'interdit et du mystère flotte encore, jour après jour, entre Noiraigue et Les Verrières. Il a pour origine les fragrances d'anis, d'hysope et de fenouil si typiques de l'absinthe, qui trouve son terreau dans ces espaces de verdure. Si la boisson mythique est aujourd'hui à nouveau autorisée, ce n'est qu'en 2005 qu'elle a pu être légalisée, après un siècle d'interdiction.

Boveresse, Môtiers ou Couvet n'ont certes pas grand-chose à voir avec Chicago, et pourtant la Suisse a bien eu droit à sa propre prohibition, au cœur même de ces villages. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, devant la poussée des abstinentes de tous bords, le peuple helvétique vote pour l'interdiction de l'absinthe. Le breuvage est accusé de tous les maux: alcoolisme, déchéance, folie, cécité. Dès 1908, la fée doit replier ses ailes et se faire oublier.

Wie alle Täler ist auch das Val-de-Travers ein Ort der Legenden. Aber hier, mehr als andernorts, weht zwischen Noiraigue und Les Verrières immer noch der starke Duft des Verbotenen und Mystischen. Der Duft stammt vom Anis, Wermut und Fenchel, die typischen Ingredienzen des Absinths, die hier auf den vielen Grünflächen gedeihen. Dieses mystische Getränk ist heute wieder zugelassen – jedoch erst seit 2005, nachdem es ein Jahrhundert lang verboten war.

Boveresse, Môtiers oder Couvet haben sicher nichts gemeinsam mit Chicago, und dennoch gab es in der Schweiz eine eigentliche Prohibition im Herzen dieser Dörfer. Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts stimmte das Schweizer Volk auf Anstoss vieler Abstinenzler aus allen Lagern für ein Verbot des Absinths. Das Getränk wurde für Unheil aller Art verantwortlich gemacht: Alkoholismus, Verwahrlosung, Wahnsinn, Erblindung. Ab 1908 faltete die Grüne Fee ihre Flügel zusammen und geriet allmählich in Vergessenheit.



Des dizaines de distillateurs poursuivent pourtant leur passion, et leur gagne-pain. On estime à 100000 le nombre de litres produits bon an mal an dans le Val-de-Travers durant cette prohibition.

### UNE ANISÉE À LA RÉPUTATION SULFUREUSE

Les contrebandiers risquent la prison, ou tout du moins une costaude amende. Les policiers locaux ferment parfois les yeux; la Régie fédérale des alcools, elle veille au grain. Cultiver la grande ou la petite absinthe devient plus que louche. Ceux qui détiennent menthe poivrée ou mélisse citronnée au potager deviennent suspects aux yeux des inspecteurs. Autant dire qu'il vaut mieux soigner son voisinage, même si la délation est, heureusement, extrêmement rare. L'interdiction aujourd'hui levée, 28 producteurs, dont six professionnels, font à nouveau planer les arômes volatils de ces plantes (22 sont autorisées) dans la vallée. Chacun y va de sa recette héritée du paternel ou du grand-oncle, et jalousement gardée, il va de soi. Les plantes utilisées sont connues et même volontiers affichées. Ici, côté recette, tout est affaire de proportions.

À Boveresse, Philippe Martin a repris la distillerie de son père en 2014. Après treize ans dans une multinationale, il a souhaité revenir à la nature. Il produit artisanalement huit absinthes aux caractères bien trempés, allant de la plus douce à la plus forte, de la plus florale à la plus amère. Une partie importante des dix plantes qui passent dans ses alambics proviennent du jardin posé en face de la bâtie datant de 1777, la seconde plus ancienne du village. D'autres proviennent de la Montagne-de-Travers. Ses convictions le poussent à aller plus loin encore: la certification est en cours, il sera le premier producteur d'absinthe bio de Suisse.



Ungefähr zehn Schnapsbrenner gingen jedoch weiterhin ihrer Leidenschaft nach, mit der sie ihr Brot verdienten. Man schätzt, dass während der gesamten Prohibitionszeit pro Jahr durchschnittlich 100000 Liter im Val-de-Travers gebrannt wurden.

### EIN ANISSCHNAPS MIT TEUFLISCHEM RUF

Die Schmuggler riskierten, ins Gefängnis gesteckt zu werden, oder mindestens eine deftige Busse zu erhalten. Die lokale Polizei drückte oft ein Auge zu; die Eidgenössische Alkoholverwaltung aber wachte streng über die Einhaltung des Verbots. Die Zutaten um den grossen oder kleinen Absinth anzubauen, wurde immer verdächtiger. Wer in seinem Gemüsegarten Pfefferminze oder Zitronenmelisse hatte, machte sich in den Augen der Inspektoren schon verdächtig. Man pflegte also mit Vorteil gute nachbarschaftliche Beziehungen, auch wenn nur sehr selten jemand denunziert wurde. Nun ist das Verbot also aufgehoben, und 28 Hersteller, davon sechs professionelle, sorgen wieder dafür, dass der Duft dieser Pflanzen (22 Arten sind zugelassen) durch das Tal weht. Natürlich beruft sich jeder auf ein wohlgeütetes Geheimrezept seines Vaters oder Grossonkels. Die verwendeten Pflanzen und Kräuter sind bekannt und werden auch gerne auf der Etikette aufgeführt. Hier geht es, wie in jedem Rezept, um die jeweiligen Anteile.

In Boveresse hat Philippe Martin 2014 die Brennerei seines Vaters übernommen. Nach dreizehn Jahren Tätigkeit bei einem multinationalen Konzern wollte er wieder zurück in die Natur. Er produziert acht verschiedene Absinthe von ausgeprägtem Charakter, von weich bis stark, von blumig bis bitter. Ein bedeutender Teil der zehn Pflanzen, die hier gebrannt werden, stammt aus dem Garten gegenüber dem ehrwürdigen Gebäude aus dem Jahr 1777, dem zweitältesten des Dorfes.





Ses souvenirs liés à cet alcool apéritif remontent à sa plus petite enfance, lorsque son père s'enfermait dans une fermette de la proche montagne pour y préparer son absinthe clandestine. Pas question de dire un mot, même à son meilleur ami. La loi de l'omerta, en plein Val-de-Travers! L'alambic du papa? Une cocotte-minute bricolée, posée dans la baignoire. La toilette, alors, se faisait à la douche. Les anecdotes sont innombrables dans la région. Comme celle de cet homme qui cachait sa pièce à distiller derrière son armoire remplie de bouteilles... de vin. En période de production, il fallait descendre tous ses flacons et actionner la poignée cachée pour entrer dans sa microdistillerie. Les enquêteurs de la Régie fédérale ne trouvèrent la cachette qu'après une journée entière de fouille dans sa maison!

### LONGTEMPS ABSENTE, REVOILÀ L'ABSINTHE!

Aujourd'hui, le breuvage a retrouvé ses lettres de noblesse et est devenu une boisson branchée dans les bars de métropoles. Sans le béton de New York ou de Paris, en plein cœur du Val-de-Travers (Môtiers), la Maison de l'Absinthe propose une découverte passionnante et ludique autour de la boisson qui lui donne son nom.



Et pour les plus gourmands, une entrée facile dans le monde fantastique de l'absinthe est offerte par ses dérivés. Comme avec les petits pavés au chocolat et à l'absinthe signés Douceur des fées, du nom de la chocolaterie située à Fleurier. Travail à la main et produits frais sont les maîtres mots de cette petite entreprise dynamique. Rien de tel pour plonger les yeux fermés dans un univers mythique aux portes grandes ouvertes sur l'histoire de ce Val-de-Travers rempli de mystères. •

RETROUVEZ LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE → P. 45

Die übrigen Pflanzen wachsen an den Hängen des Montagne de Travers. Philippes Engagement geht aber noch weiter: Das Zertifizierungsverfahren läuft, und er wird der erste Schweizer Hersteller von Bio-Absinth sein. Seine Erinnerungen an dieses Aperitif-Getränk reichen zurück bis in seine frühe Kindheit, als sich sein Vater jeweils auf einem kleinen Hof auf dem nahegelegenen Berg einschloss und dort heimlich seinen Absinth brannte. Natürlich verriet der Sohn nichts, nicht einmal gegenüber seinem besten Freund. Das Gesetz der Omerta, mitten im Val-de-Travers! Der Alambic von Papa? Ein zusammengebastelter Schnellkochtopf in der Badewanne. So konnte halt nur geduscht werden. In der Region werden unzählige solcher Anekdoten erzählt. Wie diejenige von dem Mann, der sein Destilliergehäuse hinter einem Schrank voller Weinflaschen versteckte. Wenn er Schnaps brennen wollte, musste er erst alle Flaschen aus dem Schrank räumen und einen versteckten Hebel umlegen, um so in seine Mikro-Brennerei zu gelangen. Die Ermittler der Eidgenössischen Alkoholverwaltung fanden das Versteck erst, nachdem sie einen Tag lang das ganze Haus auf den Kopf gestellt hatten!

### NACH LANGER ABSENZ IST DER ABSINTH WIEDER DA!

Heute ist das Getränk wieder geadelt und in den Bars der Grossstädte sehr beliebt und gefragt. Weit weg vom Beton von New York oder Paris, im Herzen des Val-de-Travers in Môtiers, bietet das Maison de l'Absinthe eine spielerische und spannende Entdeckungsreise zu diesem Getränk.

Und für die Feinschmecker ermöglichen die vielen Derivate des Schnapses einen weiteren Zugang zur fantastischen Welt des Absinths. Zum Beispiel die kleinen, mit Absinth parfümierten Schokoladewürfel namens «Douceur des Fées», hergestellt von der gleichnamigen Chocolaterie in Fleurier. Diese ganz frisch von Hand hergestellten Köstlichkeiten sind das Wahrzeichen dieses kleinen dynamischen Unternehmens. Also Augen schliessen und eintauchen in dieses mystische Universum, das einen mitnimmt in die Geschichte des Val-de-Travers mit seinen Geheimnissen und Mysterien. •

DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 45

VINS D'ICI / HIESIGE WEINE

# IN VINO VERITAS!

32



## **LES ENFANTS DU TERROIR** **DIE KINDER DER REGION**

**DES COTEAUX NEUCHÂTELOIS ET JURASSIENS EN PASSANT PAR LE LAC DE BIENNE,  
LES VINS D'ICI EXPRIMENT UNE IDENTITÉ UNIQUE, FORTE D'UNE LONGUE TRADITION.**

**AN DEN HANGLAGEN DER KANTONE NEUENBURG UND JURA SOWIE ENTLANG DEN UFERN DES  
BIELERSEES WACHSEN WEINE MIT EINER EINZIGARTIGEN, TRADITIONSREICHEN IDENTITÄT.**

Les vins de l'Arc jurassien ont un sacré caractère. Des enfants terribles? Certainement pas. Enfants gâtés? Encore moins. Ce sont des enfants nés d'un terroir et d'une longue histoire: on cite la présence de vignes dès avant l'an mil du côté d'Areuse et de Colombier.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, au faîte de la production viticole régionale, la vigne occupait d'immenses surfaces, inimaginables aujourd'hui. Ces enfants-là ont grandi au pied des montagnes jurassiennes, dotées d'inclinaisons favorables à un ensoleillement optimal. Les sols sont proches des terres bourguignonnes. Certains jurent d'ailleurs qu'un bon Pinot Noir barrique du bord des lacs de Bienne et de Neuchâtel tient la dragée haute à nombre de grandes appellations bien plus cotées. Chacun se fera son opinion. Ce qui est sûr, c'est qu'à qualité égale, ils sont bien moins onéreux!

Die Weine des Jurabogens haben einen starken Charakter. Enfants terribles? Sicherlich nicht. Verwöhlte Kinderchen? Noch weniger. Es sind Kinder einer einmaligen Region mit einer langjährigen Geschichte: Schon vor dem Jahr 1000 wurden im Tal der Areuse und rund um Colombier Rebstöcke erwähnt.

Im 17. Jahrhundert, auf dem Höhepunkt des regionalen Weinbaus, nahmen die Weinberge riesige Flächen ein, was heute nicht mehr vorstellbar ist. Diese Kinder sind also am Fusse des Juras aufgewachsen, der optimal besonnte Hänge mit günstigen Neigungen bietet. Die Erde ist die gleiche wie die Burgunder Erde. Es gibt Leute, die darauf schwören, dass ein guter Pinot Noir Barrique von den Ufern des Bieler- und Neuenburgersees mit vielen grossen und bekannten Weinen ohne Weiteres mithalten kann. Darüber soll sich jeder seine Meinung selbst bilden. Sicher ist, dass sie bei gleich hoher Qualität einiges erschwinglicher sind!

**Une tradition  
viticole vieille de  
plus de 1000 ans**

**eine Weinregion  
seit über  
1000 Jahren**



## QUEL CARACTÈRE DANS UN SEUL VERRE!

À cette dose de classicisme et de noblesse s'ajoute depuis quelques années une franche insolence. Les traditionnels Chasselas, Pinot Noir et Œil de Perdrix ne sont plus les seuls enfants chériss. Les vignerons adoptent des cépages plus exotiques. Le rhodanien Viognier et le germanique Riesling Sylvaner ou des créations suisses (Garanoir, Gamaret) et même carrément jurassiennes prennent place dans les vignobles, comme les Cabernets Fortis, Cantor ou le fameux Cabernet Jura.

Et pour ceux qui s'intéressent davantage encore au contenu de leur verre, ils seront aux anges. Les cépages cités, tous confondus, produisent des vins séduisants, typés, attachants.

Des vins bien élevés, qui s'accordent formidablement bien avec les poissons de lacs et de rivières, aux fromages de montagne et aux viandes venues des pâturages boisés. Cela tombe bien, la région regorge de ces produits d'exception, qui, comme ces fantastiques vins de Buix, de Bevaix ou du Landeron, sont tous des enfants nés de la passion de leurs géniteurs. •

RETRouvez LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE → P. 45

## VIEL CHARAKTER IN EINEM EINZIGEN GLAS!

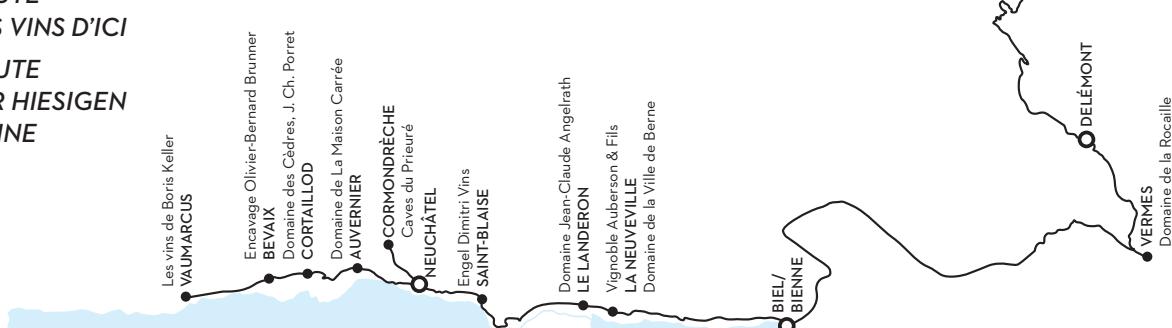
Zu dieser Klassik und Noblesse gesellt sich seit ein paar Jahren auch eine gewisse Unverfrorenheit. Die traditionellen Weine Chasselas, Pinot Noir und Œil de Perdrix sind nicht mehr die einzigen Kinder dieser Region. Die Weinbauern haben sich auch exotischeren Rebsorten zugewandt. Der Viognier aus dem Rhonetal, der deutsche Riesling-Sylvaner oder auch Schweizer und jurassische Kreationen (Garanoir, Gamaret) haben ihren Platz in den Weinbergen gefunden, zum Beispiel die Cabernets Fortis, der Cantor oder der bekannte Cabernet Jura.

Auch diejenigen, die sich detaillierter für den Inhalt ihres Glases interessieren, kommen hier voll auf ihre Kosten. Die erwähnten Rebsorten ergeben miteinander vermischt verführerische, attraktive Weine mit ausgeprägtem Charakter. Weine von hoher Qualität also, die wunderbar zu den Fischen der Seen und Flüsse, den Käsesorten aus den Bergen und dem Fleisch aus bewaldeten Weiden passen. Dies trifft sich gut, denn die Region bringt ausserordentliche Produkte hervor, die wie die fantastischen Weine von Buix, Bevaix oder Landeron alles Kinder ihrer Region sind, von ihren Erzeugern mit Leidenschaft und Liebe gepflegt. •

DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 45

**des vins séduisants,  
typés, attachants**

### **ROUTE DES VINS D'ICI ROUTE DER HIESIGEN WEINE**





#### Vignoble Clos des Cantons, Alle (JU) **Cuvée du Prieuré**

Assemblage de Riesling-Sylvaner et Pinot Gris.

Goût fruité et rond avec une petite note de douceur.

Pour l'apéro, avec les fromages, la truite. Garde: 2-3 ans.

Eine Assemblage aus Riesling-Sylvaner und Pinot Gris.

Fruchtiger, runder Geschmack mit einer kleinen süßen Note.

Zu Apéro, Käse, Forelle. Lagerung: 2-3 Jahre.

#### Les vins de Boris Keller, Vaumarcus (NE) **Libertin**

Assemblage Cabernet-Merlot aux notes bordelaises.

Cuir et poivron vert au nez, élégante trame tannique.

Viande rouge, chasse, fromages. Garde: 4-6 ans.

Eine Assemblage aus Cabernet und Merlot mit Bordeaux-Noten.

Leder und Paprika in der Nase, elegante Tannin-Grundlage.

Rotes Fleisch, Wild, Käse. Lagerung: 4-6 Jahre.

#### Domaine de la Rocaille, Vermes (JU)

#### **Amont des Breûles-tchins**

Assemblage de Monarch, Cabernet Cortis et Cabernet Cantor.

Sauvage dans sa jeunesse. Viandes rouges, pizza, cuisine du Sud.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Eine Assemblage aus Monarch, Cabernet Cortis und Cabernet

Cantor. In seiner Jugend wild. Rotes Fleisch, Pizza, südländische

Gerichte. Lagerung: bis 10 Jahre.

#### Engel Dimitri Vins, Saint-Blaise (NE) **Viognier**

Abricot, pêche avec nuances délicates de caramel.

Bouche équilibrée, entre concentration et maturité.

Avec des sushis, tapas, poissons du lac. Garde: 1-2 ans.

Aprikosen, Pfirsich mit delikaten Caramel-Nuancen.

Ausgewogen im Mund, konzentriert und reif zugleich.

Passer à Sushi, Tapas, Süßwasserfischen. Lagerung: 1-2 Jahre.

#### Caves du Prieuré, Cormondrèche (NE) **Magie Noire**

Assemblage Garanoir, Gamaret et Pinot Noir (en fût).

Cerises noires, poivre et vanille. Riche, structuré, tannins

encore virils, mais bien enrobés. Bon potentiel de garde.

Eine Assemblage aus Garanoir, Gamaret und Pinot Noir (im Fass

gereift). Schwarze Kirschen, Pfeffer und Vanille. Reich, strukturiert,

Tannine noch erkennbar, aber gut eingehüllt. Gutes Lagerpotenzial.

#### Vignoble Auberson & Fils, La Neuveville (BE)

#### **Chasselas Les Chênes**

Arômes de fruits à chair blanche, bouquet subtil. Bouche ample, vineuse, finale saline. Apéritif, fromages fondus, pâtes dures, poissons du lac. Garde: 1-2 ans.

Aromen von hellen Früchten, subtiles Bouquet. Vollmundig, weinig, leicht salziger Abgang. Aperitif, geschmolzener Hartkäse, Süßwasserfische. Lagerung: 1-2 Jahre.

#### Domaine des Cèdres, J.-Ch. Porret, Cortaillod (NE) **Chasselas non filtré**

Bouquet très aromatique dû à son élevage sur lies:

agrumes, pamplemousse, banane et ananas.

Asperges et poissons en sauce. Garde: 2 ans.

Sehr aromatisches Bouquet dank seiner Reifung auf Hefe:

Zitrusfrüchte, Grapefruit, Banane und Ananas.

Zu Spargeln und Fisch an Sauce. Lagerung: 2 Jahre.

#### Domaine de la Ville de Berne, La Neuveville (BE) **Pinot Noir**

Rubis intense. Rond en bouche, arômes de petits fruits.

Un Pinot Noir qui allie structure et finesse. Accompagne viandes

rouges, volaille et fromages. Garde: 3-5 ans.

Intensives Rubinrot. Abgerundet, Beereneromen. Ein Pinot Noir,

der Struktur und Finesse in sich vereint. Passt gut zu rotem Fleisch,

Geflügel und Käse. Lagerung: 3-5 Jahre.

#### Domaine Jean-Claude Angelrath, Le Landeron (NE) **Cabernet Jura barrique**

Un cépage né à Sohières. Bergamote, cassis, litchi.

Notes de cacao, de fruits blancs et de poivron.

Superbe sur des mets asiatiques. Garde: 3-5 ans minimum.

Eine Rebsorte aus Sohières. Bergamotte, Cassis, Litchi.

Noten von Kakao, hellen Früchten und Paprika. Passer hervorragend

zu asiatischen Gerichten. Lagerung: 3-5 Jahre mindestens.

#### Encavage Olivier-Bernard Brunner, Bevaix (NE) **Pinot Noir**

Arômes de griotte et de framboise et notes de pétales de rose et de poivre blanc. Tanins très fins, soutenant la structure.

Un Pinot Noir neuchâtelois typique.

Aromen von Weichselkirschen und Himbeeren mit Noten von

Rosenblättern und weißem Pfeffer. Sehr feine Tannine,

die seine Struktur unterstützen. Ein typischer Neuenburger Pinot Noir.

#### Domaine de La Maison Carrée, Auvernier (NE) **Oeil de Perdrix**

Un rosé de Pinot Noir à la belle couleur saumon et à la saveur tendrement tannique. En apéritif ou sur des mets moyennement corsés: ils l'adorent. Garde: 1-2 ans.

Ein Rosé aus Pinot Noir, wunderschön lachsfarben und mit einem feinen Tannin-Geschmack. Als Aperitif oder zu leicht kräftigen Gerichten; eine wunderbare Allianz. Lagerung: 1-2 Jahre.



# À TABLE!

## **HÔTEL ALPES & LAC NEUCHÂTEL<sup>1</sup>**

Parquet d'époque, nappes blanches et des chaises vert pomme à croquer: le restaurant La Fugue est un havre de paix situé juste en face de la gare. Depuis 20 ans, l'accueil y est soigné et le service dirigé par Michelle et Azis y est aux petits oignons. En cuisine, l'équipe de Jean Denis Schoepfer marie avec talent cuisine traditionnelle, plats régionaux et sensations du moment. Goûtez au filet de porc tranché épais et rôti au miel du Val-de-Ruz ou le ris de veau du pays aux asperges vertes et morilles, deux plats superbes. La carte des vins représente bien la qualité et les expressions des terroirs neuchâtelois. À la belle saison, la vaste terrasse offre au regard une plongée sur les toits de la ville et une vision à 180 degrés sur le lac et les Alpes.

Wunderschönes, altes Parkett, weisse Stofftischtücher und apfelgrüne Stühle zum Dreinbeissen: Das Restaurant La Fugue ist ein Ort der Ruhe und des Friedens. Das Hotel befindet sich gleich gegenüber dem Bahnhof. Seit 20 Jahren empfangen Michelle und Asiz die Gäste mit grösster Umsicht. In der Küche verbindet das Team um Jean Denis Schoepfer traditionelle Küche, regionale Spezialitäten und Köstlichkeiten der Saison. Versuchen Sie die Schweinsfilet-Medaillons in Honig aus dem Val-de-Ruz gebraten oder die Ris de veau du Pays, Milken an grünen Spargeln und Mörcheln – um nur zwei der deliziosen Gerichte zu nennen. Die Wein-karte bevorzugt die typischen regionale Weine. Bei schönem Wetter geniesst man von der grossen Terrasse aus einen wunderbaren Blick über die Dächer der Stadt. Vor Ihnen liegt ein grandioses 180°-Panorama des Neuenburgersees, am Horizont überragt von den Alpen.

36



**RAFFINÉ  
RAFFINIERT**

## **AUBERGE DE LA FONTAINE SELEUTE<sup>2</sup>**

À 5 km de Saint-Ursanne, à Seleute, l'Auberge de la Fontaine est située en pleine verdure, non loin du Doubs et en plein parc régional du même nom. Tous les plats sont composés de produits du terroir. Filet mignon aux morilles, jambon à l'os ou entrecôte de cheval, on se régale de plats cuisinés avec soin. Deux chambres et deux dortoirs sont à disposition.

5 km von Saint-Ursanne entfernt liegt Seleute, wo Sie von der Auberge de la Fontaine, nicht weit vom Doubs entfernt, mitten im Grünen des gleichnamigen Regionalparks empfangen werden. Alle Gerichte werden aus regionalen Produkten zubereitet. Hier werden Sie mit Filet mignon an Mörchelsauce, Beinschinken oder Pferde-Entrecôte verwöhnt. Bei allen Gerichten spürt man die Liebe und Sorgfalt bei der Zubereitung. Zwei Zimmer und zwei Schlafsaale stehen für Übernachtungen zur Verfügung.



**CONVIVIAL  
FREUNDLICH**

## CENTRE DE SORNETAN – HÔTEL & SÉMINAIRES SORNETAN<sup>3</sup>

À Sornetan dominent le vert de la nature et le chant des oiseaux. Autant dire que passer quelques heures au Centre de Sornetan procure apaisement et relaxation. On y vient pour des séminaires et des formations et pour y passer du bon temps. Produits du terroir à l'honneur, fameux risotto à la Tête de Moine AOP. Sur réservation.

In Sornetan dominieren das Grün der Natur und der Gesang der Vögel. Ein paar Stunden im Centre de Sornetan versprechen Ruhe und Entspannung. Hierher kommt man für Seminare und Schulungen, aber auch um ein paar schöne Momente zu verbringen. Hier werden regionale Produkte hochgehalten, allen voran das berühmte Risotto à la Tête de Moine AOP. Nur auf Reservation.

**RELAX  
ENTSPANNEN**



## RESTAURANT DU MOULIN REBEUVELIER<sup>4</sup>

L'Aventure Jura Parc ou le Sentier pieds nus vous a mis en appétit? Sur le domaine, le Restaurant du Moulin vous propose ses spécialités (potence, truites et entrecôte maison) ou ses nouvelles créations, comme le braisi, une ancienne recette jurassienne de pièce de bœuf fumé. Les plats végétariens sont aussi délicieux.

Hätten Sie Lust auf den Aventure Jura Parc oder den Barfusspfad? Das Restaurant du Moulin, das sich auf diesem Gelände befindet, serviert Spezialitäten (Fleisch am Galgen, Forelle und Entrecôte nach Art des Hauses) oder seine neusten Kreationen, zum Beispiel das Braisi, ein nach altem jurassischem Rezept geräuchertes Stück Rindfleisch. Aber auch die vegetarischen Gerichte schmecken wunderbar.

**SPORTIF  
SPORTLICH**



## AUBERGE DE LA GARE PRÉ-PETITJEAN (MONTFAUCON)<sup>5</sup>

Le bois est à l'honneur à l'Auberge de la Gare, au Pré-Petitjean, lui donnant un cachet inimitable et un charme inouï. Côté terroir, on est servi: terrine de campagne, ravioles maison, belles viandes locales et desserts gourmands: de quoi se faire plaisir à table. Pour la sieste, les chambres sont colorées et confortables.

Holz hat in der Auberge de la Gare in Pré-Petitjean einen Ehrenplatz und verleiht dem Restaurant Gemütlichkeit und zauberhaften Charme. Aufgetischt wird aus der Region: Landfrauen-Terrine, Ravioli nach Art des Hauses, feines Fleisch von den umliegenden Bauernhöfen und eine herrliche Auswahl an Desserts – einfach alles, was das Herz begeht. Zum Übernachten stehen gemütliche, farbenfrohe Zimmer bereit.



**CACHET  
GEMÜTLICH**



## **«LES ASSIETTES CHASSERAL»**

100% local! C'est ce que garantissent les Assiettes Chasseral servies dans douze métairies situées sur le territoire du Parc régional Chasseral. Viandes, légumes et féculents qui composent ces plats du terroir, propres à chacune des métairies, proviennent tous des environs proches. Une façon agréable de goûter à la région et de soutenir la production locale.

100% lokal! Diese Garantie bieten Les Assiettes Chasseral in ihren zwölf Meiereien im Gebiet des Regionalparks Chasseral. Jede Meierei offeriert herrliche regionale Gerichte mit Fleisch, Gemüse und Beilagen, die aus der direkten Umgebung stammen. Eine angenehme Art, die Region kulinarisch zu erkunden und gleichzeitig die lokale Produktion zu unterstützen.

38



## **MÉTAIRIE DE DOMBRESSON<sup>6</sup>**

Située sur le versant nord du Chasseral, à quelques minutes à pied du sommet, la Métairie de Dombresson propose entre autres un cordon-rouge qu'il faut avoir goûté (au moins) une fois dans sa vie! Jolie terrasse, ambiance rustique et sympathique. On peut aussi y passer la nuit en dormant sur la paille ou en dortoir.

An der Nordflanke des Chasserals gelegen und nur wenige Minuten zu Fuss vom Gipfel entfernt, empfängt Sie die Métairie de Dombresson und serviert Ihnen, neben anderen Leckereien, ein Cordon rouge, das Sie (mindestens) einmal in Ihrem Leben gekostet haben sollten! Hübsche Terrasse, rustikale und sympathische Ambiance. Hier können Sie auch übernachten, entweder im Stroh oder im Schlafsaal.



## **MÉTAIRIE DE CHUFFORT<sup>7</sup>**

Plantée au milieu d'un pâturage sur les contreforts du Chasseral, la Métairie de Chuffort propose des salaisons bio, ses fameux cornets à la crème et meringues chantilly ainsi qu'un gâteau maison à s'en relever la nuit. Les fondues sont aussi réputées et on vient de loin pour les déguster.

Mitten auf einer Weide, auf den Ausläufern des Chasseral, serviert die Métairie de Chuffort Bio-Pökelfleisch, ihre berühmten Rahm-Cornets und Meringues Chantilly sowie hausgemachten Kuchen als Krönung eines gelungenen Abends. Auch die Fondues sind weitherum bekannt und locken selbst von weit weg Gäste an.



## **LA BONNE AUBERGE**

### **LES BUGNENETS<sup>9</sup>**

À mi-chemin entre Saint-Imier et le Val-de-Ruz, La Bonne Auberge abrite un restaurant traditionnel dans la maison parentale de Didier Cuche, à 200 m des pistes du domaine des Bugnenets-Savagnières. Belles entrecôtes et escalopes de veau à déguster en admirant médailles et globes de cristal récoltés par le champion.

Auf halbem Weg zwischen Saint-Imier und dem Val-de-Ruz, 200 m von den Pisten des Skigebiets Bugnenets-Savagnières entfernt, liegt La Bonne Auberge mit dem traditionsreichen Restaurant im Elternhaus von Didier Cuche. Geniessen Sie die herrlichen Entrecôtes und Kalbsschnitzel und bewundern Sie dabei die Medaillen und Kristallgloben, die der Champion mit nach Hause gebracht hat.



## **MÉTAIRIE DU BOIS-RAIGUEL<sup>8</sup>**

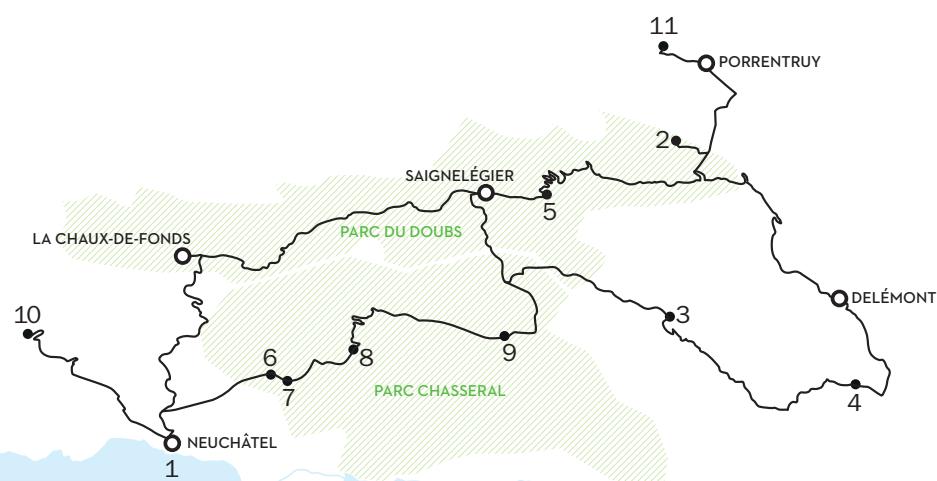
À la Métairie du Bois-Raiguel, tout le contenu de l'assiette provient de l'exploitation. Jambon, légumes et fromages, c'est garanti d'origine! On n'oubliera pas de repartir avec un morceau du fameux gruyère d'alpage AOP, des saucisses sèches ou de la gentiane. Cinq chambres flambant neuves à disposition.

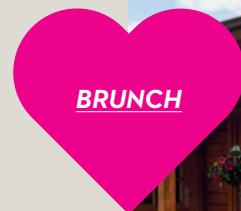
Lokaler geht nicht! In der Métairie du Bois-Raiguel stammt alles, was auf den Teller kommt, aus der eigenen Produktion. Schinken, Gemüse und Käse, alles garantiert von hier! Und vor dem Weggehen nicht vergessen, ein Stück berühmten AOP Alp-Gruyère, Trockenwürste oder einen Enzianschnaps mitzunehmen! Fünf soeben renovierte Zimmer erwarten Sie, wenn Sie übernachten möchten.

39



RETROUVEZ LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE → P. 46  
DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 46





## BRUNCH



### **FERME DES TOURBIÈRES, BROT-PLAMBOZ<sup>10</sup>**



On brunch! En plein cœur du canton de Neuchâtel, dans la belle vallée de La Sagne et des Ponts, La Ferme des Tourbières propose son fastueux brunch placé sous l'égide de la coccinelle du label IP-Suisse. Sur inscription et dès dix personnes, c'est l'occasion de goûter aux nombreux produits fabriqués avec passion dans l'exploitation familiale, sise à Brot-Plamboz: bricelets, meringues, cuisses-dames, caramels, confitures et plus encore. La nouvelle halle dédiée aux poules permet de se fournir en œufs frais d'appellation «Montagne». Tous les produits sont disponibles dans le magasin de vente directe ouvert 7 jours sur 7. De belles découvertes à vivre avec sa famille, ses enfants et ses amis.

Ein Brunch wie kein anderer! Im Herzen des Kantons Neuenburg, im schönen La Sagne et des Ponts-Tal, liegt die Ferme des Tourbières und offeriert ihren Gästen einen üppigen Brunch unter der Schirmherrschaft des Marienkäfers, dem Label von IP-Suisse. Auf Anmeldung können hier Gruppen ab zehn Personen die zahlreichen, mit viel Liebe selbst hergestellten Produkte vom eigenen Hof in Brot-Plamboz kosten: Bricelets, Meringues, Schenkel, Caramel-Bonbons, Konfitüren und vieles mehr. Die neue Laufhalle für die Hühner ermöglicht den Gästen, auch gleich frische Berg-Eier mitzunehmen. Alle Produkte sind im Hofladen erhältlich, der an sieben Tagen die Woche geöffnet ist. Eine herrliche Entdeckungsreise für die ganze Familie und Freunde.

### **TOURISME ÉQUESTRE COURTEDOUX<sup>11</sup>**

Fondue mobile! En plus de ses chambres d'hôtes, David Protti propose de nombreuses activités équestres pour découvrir les plaines d'Ajoie. Balades à cheval accompagnées, itinéraires en roulotte d'un ou plusieurs jours, excursions en char attelé, autant d'activités possibles dans toute la région. Le must? Le char-fondue entre amis.

Fondue auf Rädern! Zusätzlich zu seinen Gästezimmern bietet David Protti verschiedene Aktivitäten und Ausflüge mit Pferden an; so lässt sich die Ebene der Ajoie ganz neu entdecken. Begleite Ausritte, ein- oder mehrtägige Planwagen-Fahrten, Ausflüge in der Kutsche – unzählige Aktivitäten in der ganzen Region. Ein Muss? Ein Pferdewagen-Fondue mit Freunden.





## Hier wächst Charakter.

Degustieren Sie die erstaunliche Vielfalt des Bielerseeweins in der Vinothek Viniterra Bielersee im Ppropfhüsli Twann.

[www.viniterra-bielersee.ch](http://www.viniterra-bielersee.ch)

## Région de caractère

Dégustez une variété surprenante de la région viticole à la Vinothèque Viniterra du lac de Bienne à Douanne.

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

# Neuchâtel Œil-de-Perdrix

## L'Original



ÉVÉNEMENTS GOURMANDS / EVENTS FÜR GENIESSEN

# EVENT

## FÊTE DE LA TÊTE DE MOINE BELLELAY

MAI

Le célèbre fromage à rosettes est à la fête dans le village qui l'a vu naître. Nombreuses animations sous le grand chapiteau et dégustations autour du terroir.

Der berühmte, in Rosetten geschabte Käse hat sein eigenes Fest im Dorf, in dem er geboren wurde. Zahlreiche Attraktionen im grossen Zelt und Degustation regionaler Produkte.

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

42

NOV

## SAINT-MARTIN & REVIRA PORRENTRUY ET ENVIRONS

Véritable tradition vivante et immense fête populaire, la Saint-Martin et son Revira animent tout le canton durant deux week-ends de la mi-novembre. Pour l'occasion, un grand marché en vieille ville prend ses quartiers dans la charmante ville de Porrentruy. Le cochon (saucisses, lard, atriaux, etc.) y est décliné de toutes les manières et est accompagné de nombreux autres produits du terroir ajoulot. Parmi eux, biscuits, confitures, sirops et alcools de toutes sortes.

Das Sankt Martinsfest ist gelebte Tradition und grosses Volksfest in einem und beseelt mit seinem Revira den ganzen Kanton an diesen zwei Wochenenden Mitte November. In der charman-ten Altstadt von Pruntrut findet ein grosser Markt statt. Verschiedenste Spezialitäten vom Schwein (Würste, Speck, Adrio usw.) werden angeboten und begleitet von zahlreichen weiteren Produkten aus der Region Ajoie. Darunter sind auch Biscuits, Konfitüren, Sirupe und alkoholische Getränke aller Art.

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



# AGENDA

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

**MAR**  
**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 Vau-marcus, plus de 35 vignerons neuchâtelois ouvrent leurs portes. Von Landeron bis Vau Marcus öffnen über 35 Neuenburger Weinbauern ihre Keller.

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

**JUI  
JUN**  
**FÊTE DE L'ABSINTHE**  
**ABSINTH-FEST**  
**BOVERESSE**  
[fetedelabsinthe.ch](http://fetedelabsinthe.ch)

2 rues, 10 distillateurs, 50 artisans: Boveresse fait la fête à l'absinthe. 2 Strassenzüge, 10 Brennereien, 50 Handwerker: Boveresse feiert das Absinth-Fest.

**AOÛ  
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.

**AOÛ  
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.

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

La foire agricole réunit chaque année 50000 personnes de toute la Suisse. An diesem Landwirtschaftsmarkt nehmen jedes Jahr 50000 Personen aus der ganzen Schweiz teil.

**SEP**  
**FÊTE DU VIN**  
**FEST DES WEINS**  
**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.

**SEP**  
**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 Kunsthandwerkmarkt.

**SEP**  
**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.

**SEP**  
**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)

Dégustation, 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.

# **CARNET DE ROUTE**



regio•garantie



regio•garantie



regio•garantie

## **PAGES / SEITEN 10-12** **AMUSE-BOUCHE**

### **GÎTE RURAL ET MAGASIN LES PLAISIRS DU TERROIR**

Rue du Stand 4  
2823 Courcelon  
+41 (0) 32 422 32 85  
giterural@bluewin.ch  
[www.giterural.ch](http://www.giterural.ch)

### **BOUCHERIE KOTTELAT**

Rue Simon-Feunat 3  
2854 Bassecourt  
+41 (0) 32 426 73 02  
marcel.kottelat@bluewin.ch  
[www.viande-chevaline-suisse.ch](http://www.viande-chevaline-suisse.ch)

### **CHEZ CAMILLE BLOCH**

Grand-Rue 21  
2608 Courteley  
+41 (0) 32 945 12 00  
info@camillebloch.ch  
[www.chezcamillebloch.swiss](http://www.chezcamillebloch.swiss)

### **CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR**

Courtemelon  
2852 Courtételle  
+41 (0) 32 420 80 77  
info@concours-terroir.ch  
[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

### **BOUCHERIE CENTRALE**

Rue Neuve 2  
2300 La Chaux-de-Fonds  
+41 (0) 32 968 35 40  
Rue Daniel-Jeanrichard 22  
2300 La Chaux-de-Fonds  
+41 (0) 32 931 40 03  
Rue du Pont 4  
2400 Le Locle  
+41 (0) 32 931 40 04  
info@boucherie-centrale.ch  
[www.boucherie-centrale.ch](http://www.boucherie-centrale.ch)

## **PAGES / SEITEN 14-17**

### **DAMASSINE AOP**

[www.damassine.org](http://www.damassine.org)

### **GÎTE DE LA BERGERIE**

Mormont 51  
2922 Courchavon  
+41 (0) 32 455 58 73  
rolf.amstutz-moser@gitelabergeerie.ch  
[www.gitelabergeerie.ch](http://www.gitelabergeerie.ch)

### **LES CHEMINS DU BIO**

Case postale 33  
2362 Montfaucon  
+41 (0) 79 904 95 11  
info@cbio.ch  
[www.lescheminsdubio.ch](http://www.lescheminsdubio.ch)

### **Ô VERGERS D'AJOIE, MUSÉE SUISSE DE LA DISTILLATION**

Combe Bruequelin 27  
2900 Porrentruy  
+41 (0) 32 466 80 03  
info@overgersdajoie.ch  
[www.overgersdajoie.ch](http://www.overgersdajoie.ch)

### **DISTILLERIE SCHNEIDER SÀRL LES VERGERS DE PAPLEMONT**

Rue du Château 22  
2952 Cornol  
+41 (0) 32 462 22 17  
distillerie@bluewin.ch  
[www.distillerieschneider.ch](http://www.distillerieschneider.ch)

### **PIERRE GIGON**

Sous la Chapelle 315  
2923 Courtemanche  
+41 (0) 32 466 68 72

### **ANDRÉ LECOMTE**

La Croix 5  
2517 Diesse  
+41 (0) 32 315 15 22

## **PAGES / SEITEN 18-23**

### **TÊTE DE MOINE AOP**

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

### **VISITES DE FROMAGERIES: SCHAUKÄSEREIEN:**

#### **MAISON DE LA TÊTE DE MOINE**

Le Domaine 1  
2713 Bellelay  
+41 (0) 32 484 03 16  
[contact@maisondelatetedemoine.ch](mailto:contact@maisondelatetedemoine.ch)  
[www.maisondelatetedemoine.ch](http://www.maisondelatetedemoine.ch)

#### **FROMAGERIE DE SAIGNELÉGIER**

Chemin du Finage 19  
2350 Saignelégier  
+41 (0) 32 952 42 20  
[visites@tdm-saignelégier.ch](mailto:visites@tdm-saignelégier.ch)  
[www.tdm-saignelégier.ch](http://www.tdm-saignelégier.ch)

#### **FROMAGERIE DE SAINT-IMIER**

Rue de l'Envers 16  
2610 Saint-Imier  
+41 (0) 32 940 17 44  
[info@spielhofer-sa.ch](mailto:info@spielhofer-sa.ch)  
[www.fromagesspielhofer.ch](http://www.fromagesspielhofer.ch)

#### **FROMAGERIE LES MARTEL**

Rue Major-Benoît 25  
2316 Les Ponts-de-Martel  
+41 (0) 32 937 16 66  
[info@fromagerie-lesmartel.ch](mailto:info@fromagerie-lesmartel.ch)  
[www.fromagerie-lesmartel.ch](http://www.fromagerie-lesmartel.ch)



#### **MÉTAFIL-LA GIROLLE SA**

Route de Fornet 105  
2718 Lajoux  
+41 (0) 32 484 70 70  
[www.metafil-lagirolle.ch](http://www.metafil-lagirolle.ch)

#### **CHEMINS DE FER DU JURA, ACTIVITÉS TOURISTIQUES**

Gare Saignelégier / Tramelan / Alle  
+41 (0) 32 482 64 50  
[information@les-cj.ch](mailto:information@les-cj.ch)  
[www.les-cj.ch](http://www.les-cj.ch)

## **PAGES / SEITEN 24-28**

### **LABELS**

#### **BOULANGERIE TEA-ROOM ROELLI**

Rue du 23-Juin 11  
2900 Porrentruy  
+41 (0) 32 466 16 77  
[jproelli@bluewin.ch](mailto:jproelli@bluewin.ch)

#### **BOUCHERIE DOMON**

Place de la Liberté 1  
2942 Alle  
+41 (0) 32 471 13 51  
[boucherie.domon@bluewin.ch](mailto:boucherie.domon@bluewin.ch)

#### **JURAVACANCES / GÎTE ET SAUCISSE LA PÂTURATTE**

La Joux-Chaume 1  
2882 Saint-Ursanne  
+41 (0) 461 38 65  
[contact@juravacances.ch](mailto:contact@juravacances.ch)  
[www.juravacances.ch](http://www.juravacances.ch)

#### **FROMAGERIE SOMMER**

Sur les Clos 9  
2715 Monible  
+41 (0) 32 484 92 72  
[fromagerie.ferm@bluewin.ch](mailto:fromagerie.ferm@bluewin.ch)  
[www.fromageriemonible.ch](http://www.fromageriemonible.ch)

#### **BOUCHERIE SCHWAB**

Route Principale 7  
2612 Cormoret  
+41 (0) 32 944 14 21  
[schwaboune@bluewin.ch](mailto:schwaboune@bluewin.ch)  
[www.schwaboune.ch](http://www.schwaboune.ch)

## **PAGES / SEITEN 29-31**

### **ABSINTHE**

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

### **ABSINTHE LA VALOTE MARTIN**

Rue du Quarre 10  
2113 Boveresse  
+41 (0) 32 861 26 54  
[info@absinthe-originale.ch](mailto:info@absinthe-originale.ch)  
[www.absinthe-originale.ch](http://www.absinthe-originale.ch)

### **MAISON DE L'ABSINTHE**

Grande Rue 10  
2112 Môtiers  
+41 (0) 32 860 10 00  
[info@maison-absinthe.ch](mailto:info@maison-absinthe.ch)  
[www.maison-absinthe.ch](http://www.maison-absinthe.ch)

## **CHOCOLAT DOUCEUR DES FÉES**

Rue de l'Hôpital 12  
2114 Fleurier  
+41 (0) 32 861 10 31  
[contact@choco-feeverte.com](mailto:contact@choco-feeverte.com)  
[www.choco-feeverte.com](http://www.choco-feeverte.com)



## **PAGES / SEITEN 32-35**

### **VINS / WEINE**

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

### **VIGNOBLE CLOS DES CANTONS**

Rue de l'Eglise 45  
2942 Alle  
+41 (0) 32 471 10 83  
[closdescantons@bluewin.ch](mailto:closdescantons@bluewin.ch)  
[www.closdescantons.ch](http://www.closdescantons.ch)

### **LES VINS DE BORIS KELLER**

Route du Camp 3  
2028 Vaumarcus  
+41 (0) 32 835 19 92  
[boris.keller@net2000.ch](mailto:boris.keller@net2000.ch)  
[www.vins-keller.ch](http://www.vins-keller.ch)

### **DOMAINE DE LA ROCAILLE**

Sur Fédeloi 105  
2829 Vermes  
+41 (0) 32 438 87 85  
[domaine-de-la-rocallie@bluewin.ch](mailto:domaine-de-la-rocallie@bluewin.ch)  
[www.domaine-rocallie.ch](http://www.domaine-rocallie.ch)

### **ENGEL DIMITRI VINS**

Rue Daniel-Dardel 17  
2072 Saint-Blaise  
+41 (0) 32 753 29 46  
[dimitri@engel-vins.ch](mailto:dimitri@engel-vins.ch)  
[www.engel-vins.ch](http://www.engel-vins.ch)

### **CAVES DU PRIEURÉ**

Grand-Rue 25  
2036 Cormondrèche  
+41 (0) 32 731 53 63  
[info@prieure.ch](mailto:info@prieure.ch)  
[www.prieure.ch](http://www.prieure.ch)

## VIGNOBLE AUBERSON & FILS

Chemin du Tirage 25  
2520 La Neuveville  
+41 (0) 32 751 18 30  
[info@auberson-et-fils.ch](mailto:info@auberson-et-fils.ch)  
[www.auberson-et-fils.ch](http://www.auberson-et-fils.ch)

## DOMAINE DES CÈDRES J.-CH. PORRET

Goutte d'Or 20  
2016 Cortaillod  
+41 (0) 32 842 10 52  
[porretvins@bluewin.ch](mailto:porretvins@bluewin.ch)  
[www.porretvins.ch](http://www.porretvins.ch)



## DOMAINE DE LA VILLE DE BERNE

Chemin de la Poudeille 2d  
2520 La Neuveville  
+41 (0) 32 751 21 75  
[neuveville@domainedelavillededeberne.ch](mailto:neuveville@domainedelavillededeberne.ch)  
[www.domainedelavillededeberne.ch](http://www.domainedelavillededeberne.ch)

## DOMAINE ANGELRATH

Rue de la Gare 20  
2525 Le Landeron  
+41 (0) 79 214 25 20  
[cave@angelrath.ch](mailto:cave@angelrath.ch)  
[www.angelrath.ch](http://www.angelrath.ch)

## ENCAVAGE O.-B. BRUNNER

Rue de Neuchâtel 1  
2022 Bevaix  
+41 (0) 32 846 11 59  
[olivier.brunner@bluewin.ch](mailto:olivier.brunner@bluewin.ch)

## DOMAINE DE LA MAISON CARRÉE

Grand-Rue 33  
2012 Auvernier  
+41 (0) 32 731 21 06  
[info@lamaisoncarree.ch](mailto:info@lamaisoncarree.ch)  
[www.lamaisoncarree.ch](http://www.lamaisoncarree.ch)

## PAGES / SEITEN 36-40

### À TABLE!

## HÔTEL ALPES & LAC

Place de la Gare 2  
2002 Neuchâtel  
+41 (0) 32 723 19 19  
[info@alpesetlac.ch](mailto:info@alpesetlac.ch)  
[www.alpesetlac.ch](http://www.alpesetlac.ch)

## AUBERGE DE LA FONTAINE

Grand-Rue 10a  
2888 Seleute  
+41 (0) 32 461 30 30  
[info@aubergedelafontaine.ch](mailto:info@aubergedelafontaine.ch)  
[www.aubergedelafontaine.ch](http://www.aubergedelafontaine.ch)

## CENTRE DE SORNETAN

Le Rondez 2a  
2716 Sornetan  
+41 (0) 32 484 95 35  
[info@centredesornetan.ch](mailto:info@centredesornetan.ch)  
[www.centredesornetan.ch](http://www.centredesornetan.ch)

## RESTAURANT DU MOULIN

Rue du Moulin 5  
2832 Rebeuvelier  
+41 (0) 32 435 52 34  
[info@restaurantdumoulin.ch](mailto:info@restaurantdumoulin.ch)  
[www.restaurantdumoulin.ch](http://www.restaurantdumoulin.ch)

## AUBERGE DE LA GARE

Le Pré-Petitjean 71  
2362 Montfaucon  
+41 (0) 32 955 13 18  
[info@aubergedelagare.ch](mailto:info@aubergedelagare.ch)  
[www.aubergedelagare.ch](http://www.aubergedelagare.ch)

## MÉTAIRIE DE DOMBRESSON

Chasseral  
+41 (0) 32 751 20 10



## MÉTAIRIE DE CHUFFORT

2057 Villiers  
+41 (0) 32 751 22 58  
[info@chuffort.ch](mailto:info@chuffort.ch)  
[www.chuffort.ch](http://www.chuffort.ch)

## MÉTAIRIE DU BOIS-RAIGUEL

2608 Courtemary  
+41 (0) 32 489 19 53  
[bois-raiguel@hotmail.com](mailto:bois-raiguel@hotmail.com)

## LA BONNE AUBERGE LES BUGNENETS

Les Bugnenets 3  
2058 Le Pâquier  
+41 (0) 32 853 24 12  
[bonneauberge-lesbugnenets@bluewin.ch](mailto:bonneauberge-lesbugnenets@bluewin.ch)  
[www.bonneauberge-lesbugnenets.ch](http://www.bonneauberge-lesbugnenets.ch)

## FERME DES TOURBIÈRES

Le Joratel 2  
2318 Brot-Plamboz  
+41 (0) 32 937 14 15  
[info@fermedestourbieres.ch](mailto:info@fermedestourbieres.ch)  
[www.fermedestourbieres.ch](http://www.fermedestourbieres.ch)



## TOURISME ÉQUESTRE

David Protti  
La Combatté 79a  
2905 Courtedoux  
+41 (0) 32 466 74 52  
[famille.protti@hotmail.com](mailto:famille.protti@hotmail.com)  
[www.tourismeequestre.net](http://www.tourismeequestre.net)



## 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 (0) 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 (0) 32 494 53 43  
[info@jurabernois.ch](mailto:info@jurabernois.ch)

### TOURISME NEUCHÂTELOIS

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

Hôtel des Postes  
2000 Neuchâtel  
+41 (0) 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 (0) 32 420 74 20

Beau-Site 9  
2732 Loveresse  
+41 (0) 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 (0) 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 (0) 32 942 39 49  
[info@parcchasseral.ch](mailto:info@parcchasseral.ch)

Parc Chasseral

### PARC DU DOUBS

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

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

Parc du Doubs



# \*des terroirs

## \*des hommes et leur savoir-faire



Saucisse d'Ajoie



TÊTE DE MOINE   
FROMAGE DE BELLELAY



LE GRUYÈRE®  
SWITZERLAND



Damassine

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)



Saucisson neuchâtelois Les bouchées neuchâteloises