



L'aventure de chaque Tête de Moine AOP commence dans les pâturages de montagne du Jura suisse. C'est là aussi qu'elle se poursuit avec le lait cru. Plongez dans l'univers de l'une des fromageries de démonstration à Saint-Imier, Saignelégier ou au Noirmont pour percer le secret de la Tête de Moine AOP. En couple, en famille ou en groupe, visitez le site de production avec son coin de vente aménagé et vous saurez tout sur ce produit régional typique. La Tête de Moine AOP, dont les origines remontent à plus de 800 ans, vous donnera un aperçu de son univers fascinant. Profitez de l'occasion: moins de dix fromageries ont le privilège de produire cette spécialité. Et si vous voulez en savoir plus, visitez la Maison (et le musée) de la Tête de Moine à Bellelay.

Das Abenteuer eines jeden Tête de Moine AOP beginnt auf den Alpweiden des Schweizer Jura und setzt sich mit der Rohmilch fort. Bei einem Besuch einer der Schaukäsereien in Saint-Imier, Saignelégier oder Noirmont können Sie die Geheimnisse des Tête de Moine AOP entdecken. Ob zu zweit, mit der Familie oder in der Gruppe – besuchen Sie die Käserei und den Verkaufsladen und erfahren Sie alles über dieses typische Regionalprodukt. Sie erhalten einen faszinierenden Einblick in die Welt des Tête de Moine AOP, dessen Ursprünge über 800 Jahre zurückreichen. Nutzen Sie die Gelegenheit, denn weniger als zehn Käsereien dürfen diese Spezialität herstellen. Und wenn Sie dann noch mehr wissen wollen, besuchen Sie die Maison de la Tête de Moine (Schaukäserei mit Museum) in Bellelay.



RACLÉE, PAS COUPÉE!

La Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, est unique. C'est le seul fromage qui se déguste en rosettes, ces fleurs de fromage que l'on forme en grattant délicatement sa surface avec une Girolle. C'est non seulement une expérience gustative enrichissante, mais également un plaisir pour petits et grands!

GESCHABT, NICHT GESCHNITTEN!

Der Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, ist einzigartig. Tatsächlich ist es der einzige Käse weltweit, den man als Rosetten genießt. Die Käseblumen formt man mithilfe einer Girolle durch vorsichtiges Schaben der Käseoberfläche. Nicht nur ein bereicherndes Geschmackserlebnis, sondern auch noch Spass für Gross und Klein!

À BELLELAY, DU 2 AU 4 MAI, ON FAIT LA FÊTE À LA TÊTE DE MOINE!

La Fête de la Tête de Moine se déroulera à nouveau le premier week-end de mai à Bellelay, du 2 au 4 mai. Une fois de plus, de nombreux produits de la région seront proposés, le savoir-faire de l'agriculture régionale sera exposé et la gastronomie et l'art culinaire de la région seront présentés. Le thème de cette 8^e édition est «Nos paysages» et l'invité d'honneur est l'interprofession Emmentaler AOP.

BELLELAY IM MAI: EIN FEST ZU EHREN DES TÊTE DE MOINE!

Das Tête-de-Moine-Fest findet auch 2025 wieder am ersten Maiwochenende – vom 2. bis zum 4. Mai – in Bellelay statt. Es werden Produkte aus der Region angeboten, das Know-how der regionalen Landwirtschaft ausgestellt, sowie die Gastronomie und Kulinarik der Region präsentiert. „Unsere Landschaften“ ist das Thema dieser 8. Ausgabe. Ehrengast ist die Sortenorganisation Emmentaler AOP.

Au programme: marché du fromage et des produits régionaux, animaux de la ferme, fabrication de Tête de Moine au feu de bois, fondue géante le samedi soir avec remise de prix pour la meilleure Tête de Moine 2025, et brunch le dimanche avec des produits régionaux. Le vendredi, spectacle de Jean-Marie Bigard, «J'arrête les conneries» (complet).

Auf dem Programm stehen: Markt für Käse und Regionalprodukte, Tiere vom Bauernhof, Herstellung von Tête de Moine über dem Holzfeuer, Riesenfondue am Samstagabend mit der Prämierung des besten Tête de Moine 2025 und am Sonntag Brunch mit regionalen Produkten. Am Freitag Show von Jean-Marie Bigard, „J'arrête les conneries“ (ausverkauft).



PLUS D'INFORMATIONS / MEHR INFOS

www.tetedemoine.ch
www.maisondelatetedemoine.ch
www.fete.tetedemoine.ch



DÉCOUVRIR LE PARC

Pour une heure, un jour ou une semaine, savourez les paysages, l'accueil et la qualité de vie du Parc régional Chasseral

DEN PARK ENTDECKEN

Landschaft, Gastfreundschaft und Lebensqualität im Naturpark Chasseral geniessen – für eine Stunde, einen Tag oder eine Woche

TERROIR, PATRIMOINE, NATURE ET CULTURE: UN PARC À DÉCOUVRIR!

Le parc naturel régional et sa région regorgent de curiosités patrimoniales, de spécialités gastronomiques et d'une offre culturelle dynamique. Le tout dans un cadre offrant une nature et une biodiversité préservées.

Goûter à la région en soutenant l'économie locale? C'est très simple: les métairies ayant signé la charte «Bonne Adresse» ou «Partenaire du Terroir» proposent de délicieux plats régionaux (→ pp. 38-39). Et pour déguster et acheter des spécialités labélisées «Parcs suisses», rien ne vaut une rencontre avec celles et ceux qui les produisent (→ pp. 30-37).

Nos guides, spécialistes dans leur domaine, proposent en 2025 une dizaine de sorties accompagnées ou d'événements pour découvrir les multiples facettes d'une région aux mystères fascinants (→ pp. 40-44).

Enfin, au cœur de l'été, pourquoi ne pas tenter le mariage heureux du patrimoine et de la musique dans le cadre des Bal(l)ades..., qui célèbrent cette année leur quatorzième édition (→ pp. 46-47).

Bienvenue et belles découvertes!

ENTDECKEN SIE IM PARK DIE NATUR- UND KULTUR- SCHÄTZE DER REGION

Der Naturpark und seine Region sind bekannt für ihre historischen Sehenswürdigkeiten, kulinarischen Spezialitäten und ihr dynamisches Kulturangebot. All dies umgeben von intakter Natur und Biodiversität.

Sie möchten regionale Spezialitäten probieren und die lokale Wirtschaft unterstützen? Ganz einfach: Die Berggasthöfe, welche die Charta „Bonne Adresse“ (gute Adresse) oder „Partenaire du Terroir“ (Partner für Regionalprodukte) unterzeichnet haben, bieten köstliche regionale Gerichte an (→ S. 38–39). Und wenn Sie Spezialitäten mit dem Label „Schweizer Pärke“ direkt beim Produzenten verkosten oder kaufen möchten, lohnt sich ein Besuch vor Ort immer (→ S. 30–37).

Im Jahr 2025 bieten wir Ihnen ein Dutzend Exkursionen unter fachkundiger Führung und Veranstaltungen an, um Ihnen die zahlreichen Facetten der Region mit ihren faszinierenden Geheimnissen nahezubringen (→ S. 40–44).

Und schliesslich lockt mitten im Sommer die gelungene Verbindung von Baukultur und Musik im Rahmen der Bal(l)ades..., die dieses Jahr zum vierzehnten Mal stattfinden (→ S. 46–47).

Willkommen und viel Spass beim Entdecken!



Toutes les activités proposées dans cette brochure et bien d'autres encore sont détaillées sur le site internet du Parc: www.parcchasseral.ch

Diese und viele weitere Angebote finden Sie detailliert auf der Website des Naturparks: www.parcchasseral.ch



PRODUITS LABELISÉS «PARCS SUISSES»*

PRODUKTE MIT DEM LABEL „SCHWEIZER PÄRKE“*



En collaboration avec
In Zusammenarbeit mit

Tête de Moine AOP, Tatouillard, saucisse sèche à la gentiane ou sirop de primevères, les producteurs et productrices de la région déclinent leurs talents pour offrir une palette de saveurs uniques. Profitez-en sur place ou à l'emporter, mais goûtez à tout!

* Ce label garantit que les produits sont nés et ont été travaillés dans le Parc Chasseral dans une éthique de développement durable. Tous respectent le cahier des charges des marques régionales «Grand Chasseral regio.garantie» ou «Neuchâtel Vins et Terroir».

INFO+

Liste complète et mise à jour en continu, adresses et géolocalisation des productrices et producteurs sur www.parcchasseral.ch/terroir

Ob Tête de Moine AOP, Tatouillard, Trockenwurst mit Enzianschnaps oder Wiesenblumensirup – die Produzentinnen und Produzenten der Region geben alles, um eine Palette einzigartiger Geschmäcker zu kreieren. Geniessen Sie die Köstlichkeiten vor Ort oder zu Hause – aber lassen Sie sich nichts entgehen!

**Das Label garantiert, dass die Produkte im Naturpark Chasseral im Sinn einer nachhaltigen Entwicklung hergestellt wurden. Das Pflichtenheft der regionalen Marken „Grand Chasseral“ resp. „Neuchâtel Vins et Terroir“ wurde ebenfalls berücksichtigt.*

MEHR INFOS

Vollständige und laufend aktualisierte Liste, Adressen und Geolokalisierung der Produzentinnen und Produzenten auf www.parcchasseral.ch/terroir

ANDREAS NIEDERHAUSER [Grand-Rue 4c, Renan.](#) +41 (0)32 963 13 55

PRODUIT LABELISÉ Jus de pomme

OUVERTURE Sur demande par téléphone ou par e-mail: lesnidou@bluewin.ch

AUBERSON & FILS [Chemin du Tirage 25, La Neuveville.](#) +41 (0)32 751 18 30

PRODUITS LABELISÉS Clos des Chênes, Chardonnay, Chasselas de La Neuveville, Œil de Perdrix et Pinot noir

OUVERTURE Sur rendez-vous: lu-ve 08h00-12h00, 13h15-17h00

DÉGUSTATION Caves ouvertes: sa 10h30-12h30, d'avril à juillet et de septembre à décembre. Réservation conseillée pour les groupes. E-mail: info@auberson-et-fils.ch

BEAT & NADINE GERBER [Vacheries-Bruniers 22, Mont-Tramelan.](#) +41 (0)79 668 59 80

PRODUITS LABELISÉS Farine de blé mi-blanche, farine fleur. Différents pains: aux trois farines, clair, du Parc, torsadé aux graines, tresse, pain hamburger, petits pains sucrés

OUVERTURE Commande par téléphone ou par e-mail: bege@gmx.ch

BOUCHERIE JUNOD [Grand-Rue 16, Corgémont.](#) +41 (0)32 489 17 61

PRODUITS LABELISÉS Saucisses sèches (nature, absinthe, gentiane, chanvre, ail, bourgeons de sapin), saucisse à cuire Chasseral, saucisson de Corgémont, saucisse à rôti de porc, jambon, viande d'agneau, bœuf, lapin, porc et veau

OUVERTURE Lu-sa 07h00-12h00, 14h30-18h15; me et sa après-midi fermé

BOUCHERIE TRAITEUR PELLET [Rue Dr-Schwab 15, Saint-Imier.](#) +41 (0)32 941 23 76

PRODUITS LABELISÉS Beurre Café de Paris, beurre pimenté, beurre à l'ail

OUVERTURE lu, ma, je et ve 07h45-12h00, 14h00-18h30; me 07h45-12h00, 16h00-18h30; sa 07h45-12h15





BOUCHERIE VUITEL [Route Principale 7, Cormoret. +41 \(0\)32 944 14 21](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Pavés des Moines à l'ail des ours, aux herbes, au poivre et nature, saucisses sèches des Moines, à l'ail et paysanne, jambon gourmet, lard sec fumé et aux herbes, viande d'agneau, bœuf, lapin et porc

OUVERTURE lu-ve 07h30-12h00, 15h00-18h30; sa 07h30-12h15; me après-midi fermé

BOULANGERIE DONZÉ [Rue Virgile Rossel 2, Tramelan. +41 \(0\)32 487 41 52](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Baguette au levain, croissant au beurre, pain au chocolat, ramequin au fromage, toéché, flûtes classiques, flûtes au Gruyère AOP, biscuits anis, Palais de Dame, S au chocolat, tuiles aux amandes

OUVERTURE ma-ve 06h00-18h00; sa 06h00-14h00; di 07h00-13h00; lu fermé

BRASSERIE BLZ-COMPANY [L'Échelette 7, Orvin. +41 \(0\)32 358 10 02](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Jurassic Barley (bière blonde), Chasseral (bière blanche)

OUVERTURE lu-ve 10h00-12h00, 14h00-17h30; sa 15h00-17h30

VISITE/DÉGUSTATION Dès 6 personnes, sur réservation. E-mail: info@blz-company.ch

CHRISTOPHE CHOCOLATIER [Grand-Rue 48, Courtelary. +41 \(0\)32 944 30 68](#)

PRODUIT LABÉLISÉ Caramels

OUVERTURE lu-ve 08h30-12h15, 13h30-18h30; sa 08h30-16h00; di 10h00-12h00

DISTILLERIE DE L'ÉCHELETTE [L'Échelette 15, Orvin. +41 \(0\)79 636 26 78](#)

PRODUITS LABÉLISÉS L'Orvinoise (eau-de-vie de cidre) blanche et brune (vieille en fût de chêne), eaux-de-vie: bérudge, gentiane, cerise, coing, griotte, mirabelle, poire, pomme, pruneau

OUVERTURE Sur demande par téléphone ou par e-mail: contact@distillerieechelette.ch

VISITES Individuels ou groupes sur réservation

DOMAINE DE LA VILLE DE BERNE [Ch. de la Poudeille 2d, La Neuveville. +41 \(0\)32 751 21 75](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Chasselas, Chasselas Orange, Chasselas Sélection, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon blanc, Gewürztraminer, Œil de Perdrix, Gamaret, Pinot noir, Les Réveries (vin mousseux)

OUVERTURE lu-ve 08h00-11h30, 13h30-16h30; ve après-midi fermé

VISITES Groupes sur réservation. E-mail: info@rebgutstadtbern.ch

DOMAINE SHALOMHOF [Le Jeanbrenin 75, 2720, La Tanne. +41 \(0\)32 487 42 41](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Farine d'épeautre, œufs, mélange de tisanes, tisane de tilleul

OUVERTURE Tous les jours, 08h00-20h00 (self-service). Commande par tél. ou SMS au +41 (0)78 611 42 41

ÉPICERIE DU TORRENT [Route de Villeret 13, Cormoret. +41 \(0\)78 620 17 95](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Différentes farines: mi-blanche, bise, fleur, fleur type 550, épeautre claire, épeautre foncée, sarrasin, tresse et semoule

OUVERTURE lu-ve 09h00-12h00, 15h00-18h30; sa 08h00-12h00

FROMAGERIE DE LA SUZE [Longues Faux 9, Corgémont. +41 \(0\)32 489 11 77](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Tête de Moine AOP, Tête de Moine AOP bio, Erguël Jura au lait cru, Piénibon bio, Le Sauvage, Creux de Glace et Chasseral aux herbes

POINT DE VENTE Grand-Rue 19, Corgémont. +41 (0)32 489 12 15

OUVERTURE lu-sa 07h30-12h00, 15h30-18h30; me et sa après-midi fermé

FROMAGERIE DE NODS [Route de Lignièrès 5, Nods. +41 \(0\)32 751 22 73](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Coteaux de Chasseral, raclette Coteaux de Chasseral, Allegro du Chasseral, Niola du Chasseral, Fromage des bûcherons de Chasseral, fondue Chasseral, raclette 2518, lait, fondue à la bière BLZ

OUVERTURE ma-ve 07h00-12h00, 16h00-18h30, sa 07h00-12h00, 14h00-17h00, di 08h00-12h00, lu fermé





FROMAGERIE DES REUSSILLES [Le Saucy 24, Les Reussilles. +41 \(0\)32 487 46 14](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Gruyère AOP, Gruyère AOP bio, Jura Montagne, Bon du Jura, Reussillon, Ciboul'ail, Tomme et Petite tomme des Reussilles, raclette bio bourgeon, beurre, beurre bio, beurre salé, crème acidulée, crème double, crème entière, lait de montagne, lait pasteurisé, yogourt nature

OUVERTURE ma-sa 07h00-12h00, 16h00-19h00; di 16h00-19h00; lu fermé

FROMAGERIE LA CHAUX-D'ABEL [La Chaux-d'Abel 76, La Ferrière. +41 \(0\)32 961 11 53](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Petit Chaux-d'Abel, Tatouillard, Tomme Chaux-d'Abel, fondue et fondue prête à l'emploi

OUVERTURE lu-ve 09h00-11h45, 14h30-18h00; me après-midi fermé; sa 09h00-11h45, 14h30-17h30

FROMAGERIE O'LAIT [Rue du Vallon 35, Saint-Imier. +41 \(07\)9 627 11 19](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Galait, l'Ecrû, Bou'lait et chèvre frais

POINT DE VENTE Fromagerie Spielhofer, à Saint-Imier

FROMAGES SPIELHOFER [Rue de l'Envers 16, Saint-Imier. +41 \(0\)32 940 17 44](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Tête de Moine AOP, Gruyère AOP, Gruyère AOP réserve, Éolienne à la crème, Montagne du Jura, Œil de Crosin, La Tanne, l'Horloger, fondue à la Tête de Moine et beurre

OUVERTURE lu-ve 08h00-12h00, 13h30-18h00; sa 08h00-12h00

VISITES Individuels sans réservation ou groupes sur réservation. E-mail: info@spielhofer-sa.ch

HOSPICE LE PRÉ-AUX-BŒUFS [Sonvilier. +41 \(0\)32 962 69 00](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Trente-sept produits, dont différentes confitures et gelées (confiture de lait, fraises, gelée de sureau, pomme, soucis, etc.), mélange de légumes pour fondue chinoise, haricots secs, pommes séchées, moutarde, différents thés et tisanes, jus de pomme, différents fromages, etc.

OUVERTURE Commande par téléphone ou par e-mail: info@pre-aux-boeufs.ch

VISITES Sur rendez-vous

LA BISE SUR LES ROCHES [Clermont 139, La Cibourg. +41 \(0\)32 968 88 23](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Farine d'amidonnière claire et complète, farine d'épeautre claire, complète et foncée, huile de lin, pommes de terre

OUVERTURE Commande par téléphone ou par e-mail: chrigu_1188@hotmail.com

MARIANN LIECHTI [Rue du 26-Mars 15, Tramelan. +41 \(0\)32 487 62 88](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Caramels, sirops des bois, de fleurs de sureau et de primevères

OUVERTURE Commande par téléphone ou par e-mail: liechtiwm@bluewin.ch

LES SAVEURS DU CHASSERAL [Route de Prêles 14, Diesse. +41 \(0\)76 303 04 72](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Eaux-de-vie: Bourgeonnette, Prunassine, Fine des Bois 42°. Liqueurs: Caprice de Gentiane 30°, Fantaisie de pruneaux, Poire caramel, Prunassine câline, Sapignole 32°, Délice de framboises, Élixir du Chasseral 23°

OUVERTURE Sur réservation par téléphone

PÂTES ARTISANALES BIO [Domaine de l'Aurore, Evologia, Cernier. +41 \(0\)79 372 68 04](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Différentes pâtes bio: casarecce, campanelle, cornetti, nouilles, penne, spirale, spirale et trottelle. Différentes farines bio: amidonnier, blé, seigle, épeautre et petit-épeautre

OUVERTURE Tous les jours, 08h00-19h00 (self-service)

PRESSOIR DE COURTELARY [Fleur de Lys 15, Courtelary. +41 \(0\)79 704 66 14](#)

PRODUIT LABÉLISÉ Jus de pomme

RÉSERVATION POUR PRESSER LES POMMES +41 (0)77 410 70 60 ou felma.lutz@bluewin.ch

VISITES Groupes sur réservation du 1^{er} septembre au 15 novembre. Gratuit. E-mail: fm.tschan@bluewin.ch



PRESSOIR D'ORVIN L'Échelette 15, Orvin. +41 (0)79 485 39 15

PRODUIT LABÉLISÉ Jus de pomme

OUVERTURE Pressoir en fonction de septembre à novembre

VIANDES ET GIBIERS DU CHASSERAL Lordel 9, Enges. +41 (0)79 699 60 11

PRODUITS LABÉLISÉS Bœuf Highland, viande d'agneau et de cerf rouge

OUVERTURE Self-service ou commande par téléphone

VISITES Sur réservation ou en fin de semaine



FÊTES ET MARCHÉS

En plus d'être présents en vente directe chez ces producteurs et productrices et à différents points de vente, les produits labélisés «Parcs suisses» sont aussi disponibles sur les marchés suivants:

FESTE UND MÄRKTE

Abgesehen vom Direktverkauf bei den aufgelisteten Produzentinnen und Produzenten und an verschiedenen Verkaufsstellen erhalten Sie die Produkte mit dem Label „Schweizer Pärke“ auch auf den folgenden Märkten:

Fête de la Tête de Moine

Bellelay, 2-4 mai

Marché des parcs

Berne, 15 mai

Fête la Terre

Cernier, 23-24 août

Foire de Châindon

Reconvilier, 31 août-1^{er} septembre

Marché des terroirs

Courtemelon, 27-28 septembre

Marché paysan

Loveresse, 18 octobre

Goûts et Terroirs

Bulle, 29 octobre-2 novembre





RESTAURATION DU TERROIR

Un bouquet de saveurs à votre table

BERGGASTHÖFE

Regionale Vielfalt auf Ihrem Teller

En collaboration avec
In Zusammenarbeit mit



Le Parc naturel régional Chasseral compte de nombreuses métairies, nom local donné aux buvettes d'alpage. Sept d'entre elles intègrent des produits labélisés dans leur offre de restauration. Un gage de qualité et un soutien à l'économie locale.

Ces métairies respectent la charte «Bonne Adresse» de la Fondation Rurale Interjurassienne ou la charte «Partenaire du terroir» de Neuchâtel Vins et Terroir. Elles s'engagent à intégrer des produits 100% maison et un certain nombre de produits du terroir bénéficiant des marques «Grand Chasseral regio.garantie» ou «Neuchâtel Vins et Terroir» dans leur offre.

Im regionalen Naturpark Chasseral gibt es zahlreiche Berggasthöfe, die lokal als „Métairies“ bezeichnet werden. Sieben dieser Betriebe haben in ihrem Speiseangebot zertifizierte Produkte – dies spricht für eine hohe Qualität und unterstützt die lokale Wirtschaft.

Die hier aufgelisteten Berggasthöfe erfüllen die Standards der Charta „Bonne Adresse“ der Fondation Rurale Interjurassienne oder der Charta „Partenaire du terroir“ von Neuchâtel Vins et Terroir. Sie verpflichten sich dazu, zu 100 % hausgemachte Produkte und eine Auswahl an regionalen Erzeugnissen, die mit den Marken „Grand Chasseral regio.garantie“ oder „Neuchâtel Vins et Terroir“ ausgezeichnet sind, anzubieten.

LÉGENDES / LEGENDE

🏠 Période de fermeture
Betriebsferien

🚗 Hébergement
Unterkunft

🏠 Nombre de places à l'intérieur
Anzahl Sitzplätze innen

🏠 Nombre de places à l'extérieur (terrasse)
Anzahl Sitzplätze aussen (Terrasse)

🚗 Accès en voiture
Zufahrt mit dem Auto

🚌 Bus 🚆 Train / Zug
Temps de marche depuis un transport public
Gehzeit ab einer Haltestelle des öffentlichen Verkehrs

BERGERIE DU PRÉ-LA-PATTE Alt. 1069 m

Péry (Pré-La-Patte) +41 (0)32 492 19 85 / +41 (0)79 585 39 91 - prelapatte@hotmail.ch 🏠 ouvert toute l'année. Téléphonez pour vous en assurer. 🚗 Aventure sur la paille = 15 places. École à la ferme 🏠 20 🏠 20 🚗 Péry 🚗 Péry env. 1h40

LA GENTIANE Alt. 1106 m.

Renan (L'Embossu) +41 (0)32 963 14 96 - michele.kiener@gmail.com Réservation indispensable pour tous les repas 🏠 été: ma-me / hiver: lu-ma-me 🏠 30 🏠 40 🚗 Les Pontins 🚗 Renan env. 1h20.

MÉTAIRIE DE DOMBRESSON FRIENISBERG Alt. 1410 m.

Villiers (Massif de Chasseral) +41 (0)32 751 20 10 🏠 fin octobre à mi-mai 🚗 1 dortoir = 15 lits 🏠 40 🏠 30 🚗 St-Imier, La Neuveville 🚗 Chasseral (Hôtel) env. 0h30

MÉTAIRIE DE NIDAU Alt. 658 m.

Sonceboz-Sombeval +41 (0)32 489 10 52 🏠 di dès 17h00 – lu / août 15 jours / chaque dernier dimanche du mois/ Noël /Nouvel an 🏠 30 🏠 20 🚗 Sortie autoroute Sonceboz-Sombeval 🚗 Sonceboz-Sombeval env. 0h50

MÉTAIRIE DES PLÂNES Alt. 1289 m.

Villeret (Massif de Chasseral) +41 (0)32 940 15 76 – www.metairie-des-planes.ch 🏠 lu-ma/me-di dès 17h00 / fin octobre à début mai 🏠 30 🏠 30 🚗 St-Imier - Les Savagnières 🚗 Les Pontins (Mét. des Plânes) env. 0h15

MÉTAIRIE DU BOIS RAIGUEL RÄGISWALD Alt. 1267 m.

Cortébert +41 (0)32 489 19 53 - bois-raiguel@hotmail.com 🏠 di dès 17h00 – lu / 10 novembre - 10 mai 🚗 5 chambres = 15 lits 🏠 50 🏠 50 🚗 Orvin / Les Prés-d'Orvin Les Prés-d'Orvin (Le Grillon) env. 1h15

MÉTAIRIE DU MILIEU DE BIENNE Alt. 1401 m.

Cortébert (Massif de Chasseral) +41 (0)32 943 10 34 – metairie.du.milieu@gmail.com 🏠 lu-me / selon la météo, non praticable l'hiver 🏠 30 🏠 15 🚗 Cortébert / Les Prés-de-Cortébert 🚗 Chasseral (hôtel) env. 1h15





SORTIES GUIDÉES

Plantes comestibles, médicinales ou carnet de voyage, il y en a pour tous les goûts et tous les âges

GEFÜHRTE AUSFLÜGE

Essbare Wildpflanzen, Heilpflanzen oder Reisebericht: Es hat für jeden Geschmack und jedes Alter etwas dabei

Nous vous proposons à nouveau en 2025 une large palette de sorties guidées. Avec des guides qualifié-e-s, vous pourrez découvrir la région sous tous ses aspects, sous tous les angles et avec tous les sens.

PLUS D'INFOS www.parcchasseral.ch

Les sorties sont encadrées par des accompagnateurs et accompagnatrices en moyenne montagne, des spécialistes du thème ou des guides interprètes du patrimoine. Les itinéraires sont respectueux de la faune et de la flore et ont été validés par les offices cantonaux (BE et NE). Les lieux et heures de départ et d'arrivée ont été choisis en fonction de l'offre en transports publics dans la mesure du possible (→ www.cff.ch).

Sauf indication spéciale, les inscriptions se font dans la limite des places disponibles jusqu'à trois jours avant l'événement.

Auch 2025 bieten wir Ihnen eine breite Palette an geführten Ausflügen an. In Begleitung einer qualifizierten Exkursionsleitung können Sie die Region in all ihren Facetten, aus allen Blickwinkeln und mit allen Sinnen entdecken.

MEHR INFOS www.parcchasseral.ch

Die Ausflüge werden von einer Wanderleitung oder Fachleuten, die das jeweilige Thema beherrschen oder mit dem kulturellen Erbe bestens vertraut sind, begleitet. Die gewählten Routen respektieren Tier- und Pflanzenwelt und sind von den kantonalen Behörden (BE und NE) bewilligt. Die Abfahrtsorte und -zeiten sind auf das Angebot der öffentlichen Verkehrsmittel abgestimmt (→ www.sbb.ch).

Sofern nichts anderes angegeben ist, können Sie sich – solange Plätze verfügbar sind – bis zu drei Tage vor dem Anlass anmelden.



Der Verein Natur Schule See Land bietet Exkursionen und Kurse an, von denen einige im Naturpark Chasseral stattfinden. Erfahren Sie mehr über die Wirkung der Heilpflanze Lindenbaum, staunen Sie über das Wunder vom Holunder oder gehen Sie auf Entdeckungsreise am Fluss. Diese und viele weitere Freizeitangebote finden Sie auf: www.natur-schule-see-land.ch

ORVIN, PATRIMOINE ET LÉGENDES

Samedi 29 mars | Samedi 26 avril
09h10-15h30 | 09h10-15h30

La nature rencontre l'art et l'artisanat à Orvin, petit village pittoresque du Jura bernois. Artistes et artisans y ont trouvé inspiration et matière à créer. Au gré de cette randonnée et de ses magnifiques vues sur le vallon, un guide local vous transmettra secrets et anecdotes qui font la richesse de ce territoire verdoyant. Une immersion au cœur du massif jurassien, entre culture, nature et convivialité.

DÉPART/ARRIVÉE Place du village, Orvin **PRIX** CHF 55.- | CHF 25.- Enfants de 7 à 16 ans
INFOS & INSCRIPTIONS Christophe Léhot, accompagnateur en montagne, +41 (0)79 295 38 47 - info@dahutrek.ch

JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES ET DES POLLINISATEURS

Samedi 17 mai
10h00-17h00

Plongez dans l'univers fascinant des abeilles et des pollinisateurs lors d'une journée festive sur le site d'Evologia. Jeux de piste, observation des ruches vitrées, animations nature et jardins rythment l'événement. De 10h30 à 12h00, chorale d'enfants et danse de rue avec La Rue Serendip. Sur place, dégustez raclette, soupe aux orties et crêpes. Une journée pour toute la famille!

LIEU Espace Abeilles, Evologia **PRIX** Animations offertes par les organisateurs **INSCRIPTIONS** Aucune



LA MÉTÉORITE DU TWANNBERG

Samedi 7 juin
09h00-17h30

Il y a 176 000 ans, une pluie de météorites s'est abattue au pied du Chasseral, un événement extraordinaire. Aujourd'hui, plus de 2000 fragments ont été découverts. Avec cette randonnée au-dessus du lac de Biemme, explorez le champ de dispersion du Twannberg et découvrez l'histoire fascinante de cette météorite. Peut-être qu'un nouveau fragment vous attend!

DÉPART/ARRIVÉE Gare de Douanne / gare de Biemme **PRIX** CHF 80.- | gratuit pour les -12 ans
INSCRIPTIONS Thierry Basset, géologue-volcanologue | <https://bit.ly/meteorite-twannberg>

RALLYE DE LA SORCIÈRE

Dimanche 15 juin
Départs entre 10h00 et 10h30, fin à 14h00

Balade enchantée dans la forêt sous forme de rallye, un parcours original à suivre avec différentes activités et énigmes à résoudre qui te feront connaître les us et coutumes de cet être magique. Le rallye se déroule sur la balade de la Sorcière de La Neuveville, avec un point de départ où tu pourras recevoir un kit avec matériel et instructions pour partir à l'aventure. Alors, préparé-e!

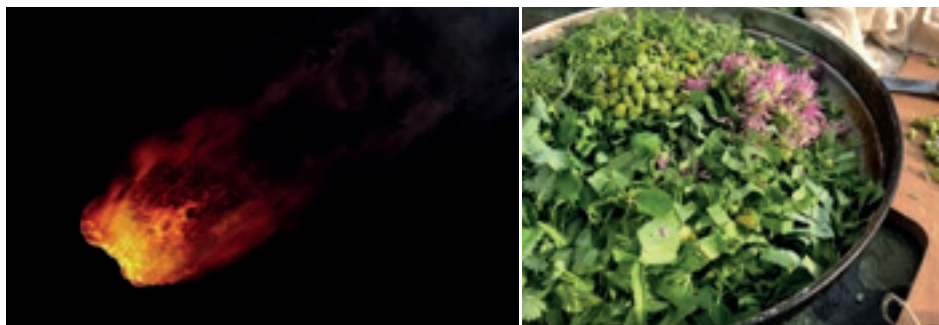
DÉPART/ARRIVÉE Chemin de la Cascade, La Neuveville **PRIX** CHF 30.- (adulte) | CHF 10.- (enfant dès 3 ans, avec kit), forfait famille à CHF 50.- **CONTACT** contact@graines-de-curieux.ch **INSCRIPTION** www.graines-de-curieux.ch/agenda

SOUS LE SOLEIL DU SOLSTICE: RENOUER AVEC LA PHARMACOPÉE NATURELLE

Samedi 21 juin
08h45-16h00

Plongez dans l'univers des plantes médicinales lors d'une journée immersive. Apprenez à reconnaître les espèces, découvrez leurs bienfaits ancestraux et actuels, et initiez-vous à créer vos propres remèdes naturels. Une expérience enrichissante pour renouer avec la nature et explorer les liens entre santé, biodiversité et environnement. Repartez avec un remède personnalisé, fruit de vos apprentissages pratiques.

DÉPART/ARRIVÉE Le Pâquier, parking du Collège **PRIX** CHF 80.- | Enfants de 7 à 16 ans CHF 80.-
INFOS & INSCRIPTIONS Sylvain Garraud, naturopathe-herboriste-accompagnateur montagne, contact@sylvain-garraud.ch, +41 (0)76 358 18 04



INITIATION À LA PRATIQUE DE LA FAUCHE À LA FAUX

Samedi 05 juillet
(Samedi 12 juillet en cas de mauvais temps)
09h00-12h00

Des experts passionnés de la fauche à la faux partageront leur passion et leur savoir-faire liés à cette technique ancestrale et harmonieuse d'entretien des herbages. Apéritif bien mérité offert en fin de matinée.

LIEU Défini ultérieurement et annoncé aux inscrit-e-s **PRIX** Offert par les formateurs
INFOS & INSCRIPTIONS Parc régional Chasseral, www.parcchasseral.ch (DÉCOUVRIR/sorties guidées) ou +41 (0)32 942 39 49

LA MARCHÉ DES PHILOSOPHES DANS LE PARC CHASSERAL

Du jeudi 10 au
dimanche 20 juillet

Du 10 au 20 juillet 2025, un baladin traverse le Parc Chasseral avec son spectacle itinérant «Graines de Lune», un conte-jonglé captivant. Chaque jour, la marche débute à 9h00 depuis le lieu du spectacle de la veille. Rejoignez l'artiste en chemin ou assistez à une représentation dans des lieux insolites. Spectacle familial (dès 6 ans), suivi parfois d'un verre et de chansons.

DÉPART/ARRIVÉE Divers lieux dans le Parc Chasseral et alentours **PRIX** Au chapeau
INFOS & INSCRIPTIONS Benoît Vivien, artiste multiforme, benoit_vivien@hotmail.com ou au +41 (0)79 794 50 71
https://bit.ly/marche_philosophes

LA NUIT DES CHAUVES-SOURIS

Vendredi 29 août
19h00-22h30

Animaux discrets, méconnus mais fascinants, les chauves-souris vivent tout autour de nous sans que nous en ayons vraiment conscience. Le temps d'une soirée avec des spécialistes, nous découvrirons le grand nombre d'espèces que nous côtoyons, mais aussi leur fragilité et les dangers qui les menacent. Petite restauration sucrée, conte et bricolages pour les enfants.

DÉPART/ARRIVÉE Administration communale de Sonceboz-Sombeval (Rue des Prés 5) **PRIX** Gratuit, offert par le Parc Chasseral et l'Association Chauves-souris Jura bernois **INFOS & INSCRIPTIONS** Parc régional Chasseral, www.parcchasseral.ch (DÉCOUVRIR/sorties guidées) ou +41 (0)32 942 39 49



BUSHCRAFT & SURVIE DOUCE



Du vendredi 29 au
dimanche 31 août

Un weekend en nature, pour s'amuser à réapprendre les techniques ancestrales de construction d'outils, de cueillette de plantes, d'observation de la faune, de montage de bivouac. Une initiation de trois jours et deux nuits avec en paquetage le minimum nécessaire à son bien-être. Une vraie reconnexion à la nature et à la vie sauvage.

DÉPART/ARRIVÉE Communiqué à la confirmation de l'inscription **PRIX** CHF 290.- | Enfants de 7 à 15 ans CHF 195.-
INFOS & INSCRIPTIONS Noé Thiel, www.a-Hike.ch, info@a-Hike.ch, +41 (0)79 584 41 62

RANDO, CUEILLETTE & CUISINE DE PLANTES SAUVAGES



Samedi 6 septembre
Mercredi 1^{er} octobre
09h45-19h00

Partez à la découverte des plantes sauvages comestibles lors d'une balade à travers différents milieux naturels. Identifiez-les, apprenez à les cueillir et à éviter les confusions avec les plantes toxiques. De retour en cuisine, transformez votre récolte en un repas unique, de l'entrée au dessert. Une expérience insolite alliant nature, saveurs et créativité.

DÉPART/ARRIVÉE Gare de Corgémont **PRIX** CHF 125.- | Enfants de 7 à 15 ans CHF 60.-
INFOS & INSCRIPTIONS Noé Thiel, www.a-Hike.ch, info@a-Hike.ch, +41 (0)79 584 41 62

PEINS-MOI UNE FORÊT

Mercredi 10 septembre
09h30-17h00

Dans nos régions, il est bien rare de peindre un paysage sans arbre ou sans forêt. Gorges du Pilouvi, cascade des fées, notre balade nous mènera de Prêles à La Neuveville à travers forêts et pâturages et nous permettra à plusieurs reprises de peindre les géants de bois. Les moments de dessin seront accompagnés de conseils et d'astuces.

DÉPART/ARRIVÉE Prêles / La Neuveville **PRIX** CHF 60.- (offre réservée aux adultes)

INFOS & INSCRIPTIONS Bastian Keckeis, accompagnateur en montagne, www.latracebleue.ch, info@latracebleue.ch, +41 (0)79 635 91 43



Le Parc Chasseral et
l'Opéra Décentralisé
Neuchâtel présentent

Es präsentieren der
Naturpark Chasseral und der
Opéra Décentralisé Neuchâtel

LES JARDINS MUSICAUX

15 - 2025
31 AOÛT



Bal(l)ades...

Concerts associés à des découvertes patrimoniales
Konzerte in Verbindung mit Entdeckungen des Kulturerbes

Programmation complète et
informations pratiques du Festival dès
le 29 avril : www.jardinsmusicaux.ch

Vollständiges Festivalprogramm und
praktische Informationen ab dem 29. April :
www.jardinsmusicaux.ch

Bal(l)ades... 2025

16.08 À VILLERET

Découvertes (10h30 et 13h30 –
Les Limes du haut):
Une forêt d'un district franc fédéral
Pique-nique d'ouverture (12h30)

Concerts (11h00 et 14h00 – Les Limes du Bas):
Chansons et romances – Annina Haug
(mezzo-soprano) – André Fischer (guitare) –
Sébastien Singer (violoncelle)

© Benjamin Vissierand



17.08 À GLÉRESSE

Découvertes (12h15 et 15h15):
Entre terre et lac, le métier fascinant de pêcheur
Repas (13h30 et 16h30):
Le lac à notre table avec Marcel Martin

Concerts (11h00 et 14h00 – Église au milieu des
vignes): **Baccardéon** avec Vincent Peirani
(accordéon) et François Salque (violoncelle)

30.08 À RONDCHÂTEL

Découverte (9h00):
Sous les ponts de Frinvillier

Concert (11h00 – Ancienne usine
de pâte de bois):
Carlo Gesualdo: **Repons de ténèbres**
Ensemble La Sestina – Direction Adriano Giardina

23.08 À SAINT-IMIER

Découverte (9h15 – Centre de Culture
& de Loisirs):
Dix petites anarchistes, de Daniel de Roulet
par Prune Beuchat

Concert (11h00 – Collégiale): **Nobody knows de
trouble I see** avec Sylvain Tolk – Rachmaninov 2^e
concerto pour piano avec Roger Muraro –
Orchestre des Jardins Musicaux,
direction Valentin Reymond

31.08 À TAVANNES

Découverte (9h00):
**Fondation Digger: de la moissonneuse
à la démineuse**

Ciné-Concert (11h00 – Salle communale):
The Kid – film et musique de Charlie Chaplin
Spectacle famille, dès 7 ans –
Orchestre des Jardins Musicaux,
direction Valentin Reymond

Bal(l)ades... 2025 bénéficie du soutien de:



SWISSLOS
Kultur Kanton Bern



vigier ciment



Fondation
Karl H. Kunz
Société
Académique
Vaudoise

Partenaire communication:



Partenaires médias:

aJOUR LE JOURNAL
DU JURA

RJB

LE GRUYÈRE D'ALPAGE AOP DU VOM CHASSERAL

GRUYERE.COM

LES FROMAGERIES D'ALPAGE DIE ALPKÄSEREIEN

- BOIS RAIGUEL,
TÉL. 032 489 19 53
- PETITE DOUANNE,
TÉL. 032 944 12 37
- PIERREFEU,
TÉL. 032 489 19 51

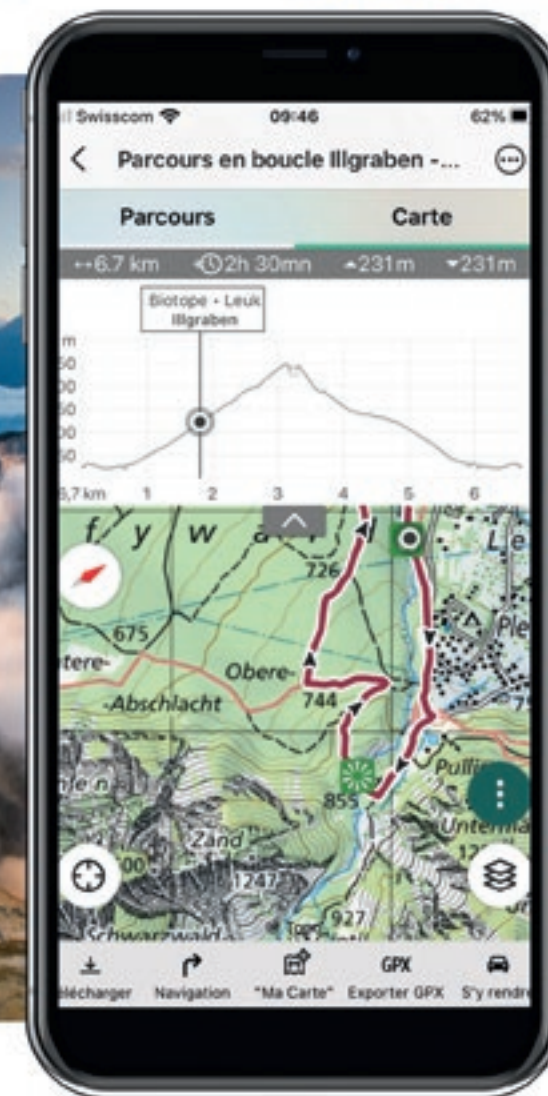


Excursions et découvertes
uniques dans les plus beaux
paysages des parcs suisses



En chemin avec l'appli
des parcs suisses !

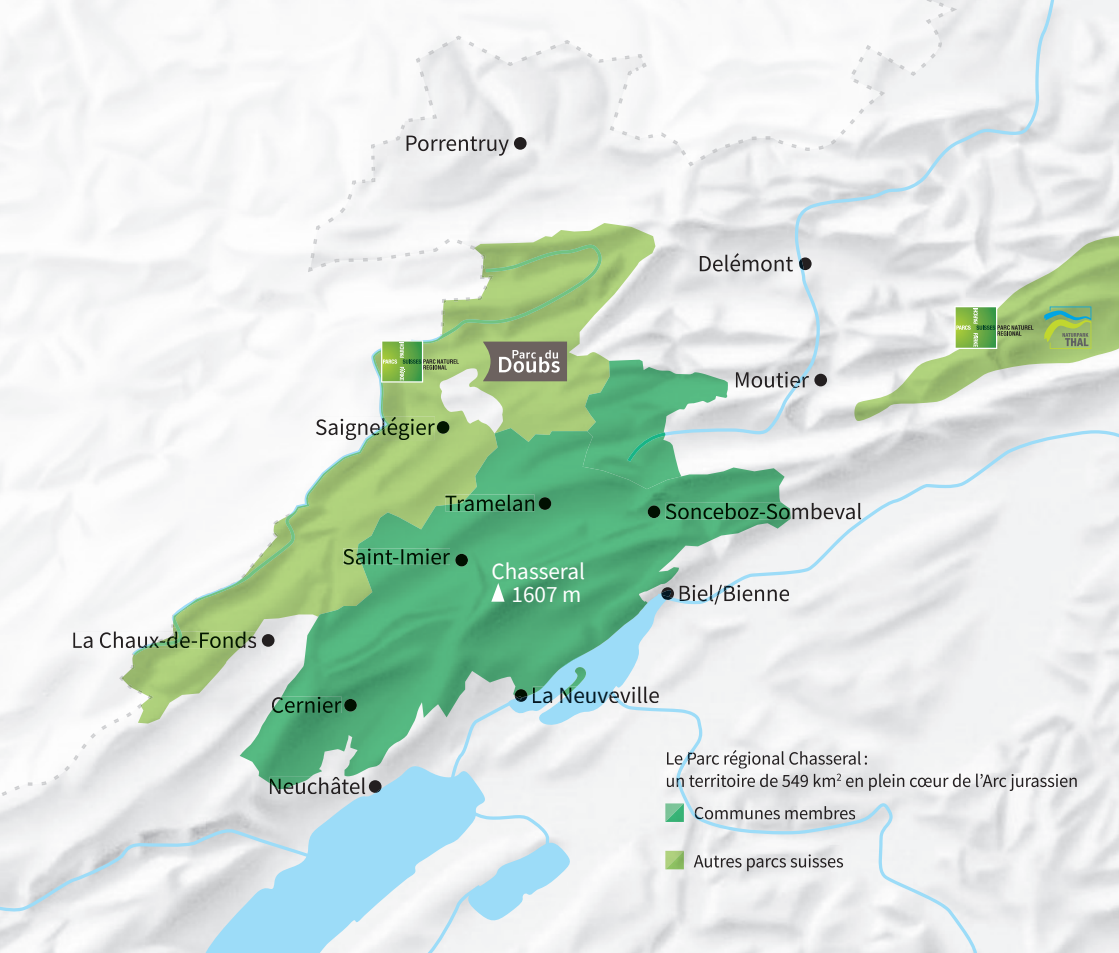
App in die
Schweizer Pärke!



Einmalige Ausflüge und Erlebnisse
in den wunderschönen
Landschaften der Schweizer Pärke



parks.swiss



Chasseral

PARC RÉGIONAL CHASSERAL

Place de la Gare 2
 (Dès le 1^{er} mai 2025: Rue Sans-Souci 3)
 2610 Saint-Imier
 +41 (0)32 942 39 49
 info@parchasseral.ch
 www.parcchasseral.ch



OFFICES DU TOURISME TOURISMUSBÜROS

GRAND CHASSERAL

Grand Chasseral Tourisme
 Rue Pierre-Pertuis 1, 2605 Sonceboz-Sombeval
 +41 (0)32 494 53 43
 info@gctourisme.ch
 www.grandchasseraltourisme.ch

PAYS DE NEUCHÂTEL

Tourisme neuchâtelois Val-de-Ruz - Evologia
 Route de l'Aurore 6, 2053 Cernier
 +41 (0)32 889 36 00
 evologia@ne.ch
 www.neuchateltourisme.ch



JURA
 TROIS-LACS
 DREI-SEEN-LAND