



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: huit 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 nur acht 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 1^{ER} AU 3 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 1^{er} au 3 mai 2026. 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 9^e édition est «Nos montagnes» et l'invité d'honneur est le Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP.

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

Das Tête-de-Moine-Fest findet auch 2026 wieder am ersten Maiwochenende – vom 1. bis zum 3. 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 Berge» ist das Thema dieser 9. Ausgabe. Ehrengast ist der Berner Alp- und Hobelkäse 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 2026, et brunch le dimanche avec des produits régionaux. Le vendredi, spectacle de Marie-Thérèse Porchet, «30 ans! (de carrière... et un jour à la Tête de Moine AOP)».

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 2026 und am Sonntag Brunch mit regionalen Produkten. Am Freitag Show von Marie-Thérèse Porchet, «30 ans! (de carrière... et un jour à la Tête de Moine AOP)».



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. 40-41). Et pour déguster et acheter des spécialités labélisées «Parcs suisses», rien ne vaut une rencontre avec celles et ceux qui les produisent (→ pp. 32-39).

Nos guides, spécialistes dans leur domaine, proposent en 2026 une vingtaine de sorties accompagnées ou d'événements pour découvrir les multiples facettes d'une région aux mystères fascinants (→ pp. 42-49).

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 quinzième édition (→ pp. 50-51).

Bienvenue et belles découvertes!

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

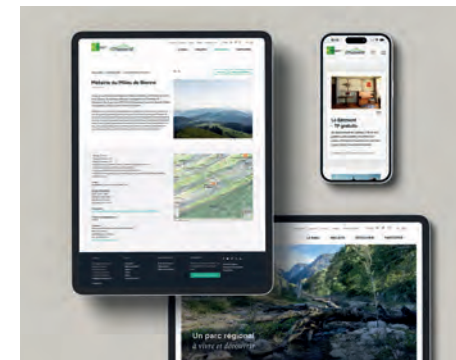
Der Naturpark und seine Region sind bekannt für ihre historischen Sehenswürdigkeiten, kulinarischen Spezialitäten und ihr dynamisches Kulturangebot. All dies umgeben von intakter Natur und Biodiversität.

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. 40–41). Und wenn Sie Spezialitäten mit dem Label «Schweizer Pärke» direkt beim Produktionsbetrieb verkosten oder kaufen möchten, lohnt sich ein Besuch vor Ort immer (→ S. 32–39).

Im Jahr 2026 bieten wir Ihnen rund 20 Veranstaltungen und Exkursionen unter fachkundiger Führung an, um Ihnen die zahlreichen Facetten der Region mit ihren faszinierenden Geheimnissen nahezubringen (→ S. 42–49).

Und schliesslich lockt mitten im Sommer die gelungene Verbindung von Baukultur und Musik im Rahmen der Bal(l)ades..., die dieses Jahr zum fünfzehnten Mal stattfinden (→ S. 50–51).

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 LABÉLISÉS «PARCS SUISSES»*

PRODUKTE MIT DEM LABEL «SCHWEIZER PÄRKE»*



En collaboration avec
In Zusammenarbeit mit

Ob Tête de Moine AOP, Chasselas, 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!

Tête de Moine AOP, Chasselas, 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».

*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.

INFO+

Liste mise à jour en continu, adresses et géo-localisation des productrices et producteurs:
www.parcchasseral.ch/terroir

MEHR INFOS

Laufend aktualisierte Liste, Adressen und Geolocalisierung der Produzentinnen und Produzenten auf www.parcchasseral.ch/terroir

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

PRODUIT LABÉLISÉ 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 LABÉLISÉS Clos des Chênes, Chardonnay, Chasselas de La Neuveville, Œil de Perdrix et Pinot noir

OUVERTURE lu-ve sur rendez-vous. Sa 10h30-12h30 (avril-juillet, septembre-décembre)

DÉGUSTATION Caves ouvertes: jeudis de juin 17h00-19h00. Sa 10h30-12h30 (avril-juillet, septembre-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 LABÉLISÉS 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 LABÉLISÉS Saucisses sèches (nature, absinthe, gentiane, chanvre, ail, bourgeons de sapin), coppa, lard sec, puck du Chasseral, puck aux herbes, salami Junotti, viande séchée de bœuf, 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 LABÉLISÉS Beurre Café de Paris, beurre pimenté, beurre à l'ail, coppa, lard séché, saucisse Chasseral, saucisses sèches (classique, épices, ail, poivre, moutarde, noisette, piments), saucisson de Saint-Imier, terrine de campagne

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, 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

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 2 personnes, sur réservation. E-mail: info@blz-company.ch

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, 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, bricelets à la Tête de Moine AOP, bricelets au cumin
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 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 O'LAIT [Rue du Vallon 35, Saint-Imier. +41 \(0\)79 627 11 19](#)

PRODUIT LABÉLISÉ Chèvre frais
POINT DE VENTE Fromagerie Spielhofer, à Saint-Imier (-> p. 36)

GROSJEAN WEINE [Oberdorf Tüscherz 19, Tüscherz-Alfermée. +41 \(0\)79 645 81 36](#)

PRODUITS LABÉLISÉS Chasselas, Pinot noir, Pinot noir barrique
OUVERTURE Commande par téléphone ou par e-mail: grosjean-weine@bluewin.ch
VISITES Groupes sur réservation





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-trois 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

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: liechtium@bluewin.ch

LES SAVEURS DU CHASSERAL Route de Prêlé 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

AUX MILLE PÂTES 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

SOCIÉTÉ D'APICULTURE DU JURA BERNOIS Beau-Site 9, Loveresse. +41 (0)79 447 48 36

PRODUITS LABÉLISÉS Miel de fleurs, miel de forêt (production du rucher-école)
OUVERTURE Commande par téléphone ou par e-mail: administration@sajb.ch
VISITES Visites du rucher-école pour les groupes ou classes sur réservation

SOUBOZ DRINKS Derrière les Hôtas 25, Souboz. +41 (0)77 438 70 74

PRODUITS LABÉLISÉS Le Chass bio, Mega bon concentré de thé froid bio, Mega bon soda chasseral bio, Mega bon thé froid bio, Tisane du Grand Chasseral - Mélanges d'herbes à infuser
OUVERTURE Commande sur le webshop, par téléphone ou par email: info@gagygnole.ch
VISITES Dès 6 personnes, sur réservation



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

PRODUITS LABÉLISÉS Bœuf Highland, viande de porc
OUVERTURE Self-service ou commande par téléphone
VISITES Sur réservation ou en fin de semaine

WEINGUT ANDREY SCHAFIS Schafisweg 25, Ligerz. +41 (0)32 315 11 35

PRODUITS LABÉLISÉS Gamaret, Chasselas, Pinot noir, Chardonnay au Clos, Blanc de noir, Pinor noir Roche au Cros, Pinot gris, Sauvignon blanc, Regent, Freisamer
OUVERTURE Jan.-mars (saucisse au marc): me-sa, 11h30-16h00, 18h30-23h30. Di, 11h30-16h00. Mai-août: je et sa, 11h00-17h00. Oct.-déc.: je et sa, 11h00-17h00
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, 1^{er}-3 mai

Marché des parcs

Berne, 21 mai

Fête la Terre

Cernier, 29-30 août

Foire de Chandon

Reconvilier, 6-7 septembre

Marché paysan

Loveresse, 17 octobre

Goûts et Terroirs

Bulle, 2-6 décembre





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. Huit 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. Acht 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. Téléphonnez 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 - jeanneretyvan4506@gmail.com 🏠 lu-ma / mi-décembre - mi-janvier 🚗 1 dortoir = 7 lits 🏠 30 🏠 40 🚗 Les Pontins 🚗 Renan env. 1h30

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 MEURINGUE MÖRINGENBERG Alt. 1384 m.

Courtelay +41 (0)32 944 12 24 - meuringue@bluewin.ch 🏠 di dès 18h00 - lu et ma / novembre - mi-mai / selon la météo 🏠 30 🏠 50 🚗 Cortébert / Les Prés-de-Cortébert 🚗 Villeret env. 2h00

MÉTAIRIE DE NIDAU Alt. 658 m.

Sonceboz-Sombeval +41 (0)32 489 10 52 / 079 222 77 86 🏠 di dès 17h00 - lu / chaque dernier dimanche du mois / août 15 jours / 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 - metairie.des.planes@gmail.com 🏠 lu-ma / 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 (été) / 032 489 27 67 (hiver) - 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



Dans le cadre des 25 ans du Parc Chasseral, nous vous proposons en 2026 une palette particulièrement large de sorties guidées. Vous pourrez découvrir la région sous tous ses aspects, sous tous les angles et avec tous les sens grâce aux guides qualifié-e-s qui vous accompagneront.

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.

Im Rahmen von 25 Jahren Naturpark Chasseral bieten wir Ihnen 2026 eine besonders 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 von Fachpersonen, die mit dem jeweiligen Thema oder mit dem Natur- und Kulturerbe 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.

BILINGUE
ZWEISPRACHIG

«RANDO-CLIMAT» DANS LE PARC CHASSERAL

Dim. 19 avril | Dim. 26 juillet | Dim. 18 octobre
09h30-14h30 | 09h30-14h30 | 09h30-14h30

Le climat, façonnant la vie sur Terre, transforme aujourd'hui les écosystèmes. Cette randonnée explore son empreinte dans le paysage: calcaire et hêtres, mais aussi traces de dinosaures, de la crête de Frinvillier aux Coperies et jusqu'à Péry, révélant l'histoire fascinante de la région.

DÉPART/ARRIVÉE Frinvillier-Taubenloch / Reuchenette-Péry **PRIX** CHF 65.- | Enfants de 7 à 16 ans gratuit
INFOS & INSCRIPTIONS Annette Vollmer, acc. de montagne, +41 (0)77 417 91 23, mail@annettevollmer.ch

À LA DÉCOUVERTE DES CHEMINS CHOUETTES

Samedi 9 mai
13h30-18h00

Découvrez entre autres les ruines de la Bonneville lors d'une boucle de 8 km guidée par le comité des Chemins chouettes. Au programme: 8 thèmes variés (nature, patrimoine, histoire, économie locale) et de nombreux échanges pour les approfondir.

DÉPART/ARRIVÉE Evologia, Cernier **PRIX** Offert par les organisateurs
INSCRIPTIONS Obligatoires via espacevalderuz@gmail.com ou au +41 (0)79 543 93 82

LES MYSTÈRES DU RÉSEAU FORESTIER

Samedi 16 mai | Dim. 6 septembre | Dim. 4 octobre
14h00-16h00 | 14h00-16h00 | 14h00-16h00

La forêt est un réseau vivant où tout interagit. Lors de cette sortie guidée, découvrez comment les arbres coopèrent ou rivalisent pour la lumière, l'eau et les nutriments, comment ils communiquent sous terre et s'associent aux champignons, bactéries et animaux. Vous explorerez aussi les effets du réchauffement climatique sur les forêts du Val-de-Ruz et leurs capacités d'adaptation.

DÉPART/ARRIVÉE Chézard St-Martin / Dombresson **PRIX** CHF 40.- | Enfants de 7 à 16 ans: CHF 15.- **INFOS & INSCRIPTIONS** Claire Barrault, guide & animatrice nature, +41 (0)77 504 22 84, contact@claire-barrault.com

LES OISEAUX DU PARC CHASSERAL



Vendredi 22 mai
08h00-12h30

Au petit matin, à l'occasion de la Fête de la Nature, on part à la découverte des oiseaux du Parc Chasseral. Depuis la Place Centrale, au-dessus des Prés-d'Orvin, les pâturages boisés de la crête offrent un cadre idéal pour l'observation. En pleine période d'élevage des jeunes, l'activité est intense: mésanges, passereaux et rapaces sont au rendez-vous. Pensez à vos jumelles!

DÉPART/ARRIVÉE Orvin / Les Prés-d'Orvin **PRIX** Offert par le Parc Chasseral **INFOS & INSCRIPTIONS** Cédric Simmen, accompagnateur en montagne, +41 (0)79 779 44 16, cedric.simmen@suisstrekking.ch

OBSERVE ET ÉCOUTE LES CHAUVES-SOURIS



Vendredi 22 mai
20h15-22h15

Quels sons émettent les chauves-souris? Qu'est-ce qu'un ultrason? Comment entendre ces mammifères volants? Entrez dans l'univers fascinant de ces mammifères volants que l'on n'a pas l'habitude de voir et encore moins d'entendre! Vous découvrirez le monde sonore des chiroptères avec un spécialiste puis partirez sur le terrain réaliser un comptage d'une colonie.

LIEU Temple de Chindon **PRIX** Offert par l'Association Chauves-souris Jura bernois
INFOS & INSCRIPTIONS via le site www.fetedelanature.ch

ORVIN, SECRETS ET LÉGENDES

Samedi 30 mai
09h15-15h00

Dimanche 14 juin
09h15-15h00

Mardi 22 septembre
09h15-15h00

La nature rencontre l'art et l'artisanat à Orvin, petit village pittoresque du Grand Chasseral, où artistes et artisans ont trouvé inspiration. Au gré de cette randonnée et de ses belles 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 40.- | Enfants de 7 à 16 ans: CHF 15.-
INFOS & INSCRIPTIONS Christophe Léchet, accompagnateur en montagne, +41 (0)79 295 38 47 - info@dahutrek.ch

RALLYE DE LA SORCIÈRE

Dimanche 21 juin
Départs entre 10h00 et 10h30, fin vers 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, paré-e?

DÉPART/ARRIVÉE La Neuveville **PRIX** CHF 30.- (adulte) | CHF 10.- (enfant dès 3 ans, avec kit) | forfait famille CHF 50.-
INSCRIPTION <https://les-ateliers-secrets-de-la-sorciere.ch/agenda/>

À LA DÉCOUVERTE DES PLANTES MÉDICINALES

Samedi 27 juin
09h30-16h30

Prendre soin de sa santé, c'est aussi reprendre contact avec la nature. Cette journée propose de redécouvrir plantes médicinales, usages traditionnels et repères actuels. Observation, reconnaissance, prévention des confusions et lien entre plantes, milieux et biodiversité, pour réfléchir à une santé indissociable de celle de la planète.

DÉPART/ARRIVÉE Mont-Soleil, arrivée du funiculaire (ou parking centrale solaire) **PRIX** CHF 80.- **INFOS & INSCRIPTIONS** Sylvain Garraud, naturopathe-herboriste-accompagnateur montagne, contact@sylvain-garraud.ch, +41 (0)76 358 18 04

VIEIL ARBRE, RACONTE-MOI TA VIE

Samedi 27 juin
09h30-16h15

Samedi 10 octobre
09h30-16h15

Une randonnée pour ralentir et porter un nouveau regard sur la forêt. En chemin, découverte d'arbres remarquables et lecture de leur histoire: formes, cicatrices, traces de vie et liens avec leur environnement. Un focus sur les vieux arbres, refuges essentiels pour la biodiversité, pour mieux comprendre leur rôle clé dans les écosystèmes.

DÉPART/ARRIVÉE Dombresson, Temple **PRIX** CHF 70.- | Enfants de 7 à 15 ans: CHF 25.-
INFOS & INSCRIPTIONS Laure Oberli, ingénieure forestière et anthropologue, laure.oberli@populus.ch, +41 (0)79 439 97 33, www.populus.ch/agenda

DESSINE-MOI UN SYCOMORE

Vendredi 28 août
09h20-16h30

Durant cette journée, nos pas nous mèneront au-dessus des Hauts-Geneveys, entre forêts et pâturages, afin de dessiner et peindre des érables sycomore. Silhouette, tronc, branches, feuilles, nous tâcherons de capter au mieux les caractéristiques de ces arbres magnifiques. Votre recevez conseils et astuces afin de progresser en dessin comme en aquarelle.

DÉPART/ARRIVÉE Les Hauts-Geneveys **PRIX** CHF 60.- | Enfants de 7 à 16 ans: CHF 30.-
INFOS & INSCRIPTIONS Bastian Keckeis, dessinateur et accompagnateur en montagne, www.latracebleue.ch, info@latracebleue.ch, +41 (0)79 635 91 43

RANDO, CONTES & RACLETTE À LA PLEINE LUNE



Vendredi 28 août
18h00-22h30

Sous la pleine lune de fin d'été, les Prés-d'Orvin offrent une aventure nocturne où sentiers, pâturages et biodiversité se révèlent au crépuscule. Au bord du feu, une raclette réchauffera les corps et les cœurs près du Forest Jump et du Bison Ranch, au pied du majestueux Chasseral, pour une soirée unique au cœur de la nature.

DÉPART/ARRIVÉE Les Prés-d'Orvin **PRIX** CHF 90.- | Enfants de 7 à 15 ans: CHF 45.-
INFOS & INSCRIPTIONS Team a-Hike, www.a-hike.ch, info@a-hike.ch, +41 (0)79 584 41 62



LES MARMOTTES, SENTINELLES SIFFLANTES DU CHASSERAL

Di 30 août | Sa 12 sept. | Mer. 23 sept.
10h00-16h00 | 10h00-16h00 | 10h00-16h00

Autour du Chasseral vit l'une des rares populations de marmottes de l'Arc jurassien. Guidés par un accompagnateur en montagne, nous partons à leur rencontre afin d'apprendre à reconnaître leurs indices de présence, comprendre leur organisation sociale et observer, avec un peu de chance, ces animaux emblématiques dans leur milieu naturel.

DÉPART/ARRIVÉE Hôtel Chasseral **PRIX** CHF 50.- | Enfants de 7 à 16 ans: CHF 20.-
INFOS & INSCRIPTIONS Christophe Lécho, accompagnateur en montagne, +41 (0)79 295 38 47 - info@dahutrek.ch

HERBIER TOPOGRAPHIQUE AU CHASSERAL

Samedi 5 septembre | Dimanche 20 septembre
10h30-17h00 | 10h30-17h00

À deux pas des Savagnières se trouve un lieu chargé de mystère, où de très anciens érables semblent veiller sur la montagne. Lors d'une balade tout en sensibilité, nous observons écorces, silhouettes, feuilles et fruits, puis les dessinons au crayon, au fusain ou au brou de noix. Une invitation à ralentir et à redécouvrir la nature du Chasseral, entre ombres et lumières.

DÉPART/ARRIVÉE Plan-Marmet / Les Pontins **PRIX** CHF 70.- matériel compris (offre réservée aux adultes)
INSCRIPTIONS Delia Meyer, archiviste poétique, +41(0)78 886 92 93, info@dessin-nomade.ch

ATELIER DE GRAVURE EN FORÊT

Samedi 12 septembre
09h00-12h00

Au cœur de la forêt, la richesse des plantes sauvages inspire l'observation et la création. Après une balade contemplative et sélective de motifs inspirants, la gravure en plein air permettra de retranscrire textures et reliefs sur papier, donnant naissance à des estampes uniques, hommage à la beauté éphémère des plantes. Une invitation à s'ancrer dans le moment présent.

DÉPART/ARRIVÉE Refuge Le Pentier, Plateau de Diesse **PRIX** CHF 85.-, dès 12 ans
INSCRIPTIONS Géraldine Van Boven, +41 (0)79 569 13 93, geraldine@zera-atelier.ch, www.zera-atelier.ch

BUSHCRAFT & SURVIE DOUCE



Du samedi 19 au
dimanche 20 septembre

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

DÉPART/ARRIVÉE Sonceboz / La Heutte **PRIX** CHF 190.- | Enfants de 7 à 15 ans: CHF 95.-
INFOS & INSCRIPTIONS Team a-Hike, www.a-Hike.ch, info@a-Hike.ch, +41 (0)79 584 41 62

SAVEURS ET PLANTES DU CHASSERAL



Samedi 19 septembre
10h35-15h50

Randonnée accessible sur les chemins du Chasseral, entre pâturages et forêt, à la découverte des plantes médicinales, des haies et des fruits sauvages. Après un pique-nique en plein air, la journée se poursuit à la distillerie L'Echelette, où la transformation des plantes en huiles essentielles est présentée, suivie d'un atelier pratique duquel chacun·e repartira avec sa création.

DÉPART/ARRIVÉE Evillard, Place du village / Orvin, Echelette **PRIX** CHF 60.- | Enfants de 7 à 16 ans: gratuit
INSCRIPTIONS Elodie Gerber, diplômée en herboristerie, elodie.gerber@parcchasseral.ch, tél. +41 (0)79 636 26 78

LA MÉTÉORITE DU TWANNBERG

Samedi 3 octobre
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>

CRÉAGOÛTER SAUVAGE D'AUTOMNE EN DUO PARENT-ENFANT

Mercredi 28 octobre
14h15-17h15

Une balade-atelier autour des plantes sauvages et de leurs secrets, en duo parent-enfant. Découverte ludique et créative, pause gourmande et quatre heures magique à base de fleurs et plantes locales, en jouant avec les couleurs, les encres et les potions. Niveau facile, un voyage unique au cœur de la forêt.

DÉPART/ARRIVÉE Ch. du Tirage, La Neuveville **PRIX** CHF 55.- pour le duo, matériel compris
INSCRIPTION <https://les-ateliers-secrets-de-la-sorciere.ch/agenda/>

RANDO-ATELIER HIVERNALE: UTILISER LA CONSOUDE



Samedi 14 novembre
10h40-16h00

De Mont-Soleil à St-Imier, une randonnée dévoile plantes et arbres d'hiver du Grand Chasseral. Baies, conifères et feuillus se découvrent au fil du parcours. Un atelier créatif permet de fabriquer sa propre pommade à la consoude, mêlant savoirs botaniques et convivialité. De beaux moments en perspective!

DÉPART/ARRIVÉE gare funiculaire Mont-Soleil / gare funiculaire Saint-Imier **PRIX** CHF 86.- | Enfants de 7 à 15 ans: CHF 43.- **INFOS & INSCRIPTIONS** Team a-Hike, www.a-Hike.ch, info@a-Hike.ch, +41 (0)79 584 41 62



ÉVÉNEMENTS NATURE NATURBEZOGENE EREIGNISSE

En 2026, le Parc Chasseral invite les habitantes et habitants de la région à participer à plusieurs événements en lien avec la nature, accompagnés des spécialistes du Parc. Ils sont gratuits et ouverts à toutes et tous. D'autres activités sont à découvrir tout au long de l'année sur notre site internet.

PLUS D'INFOS www.parcchasseral.ch

Der Naturpark Chasseral lädt im Jahr 2026 die Einwohnerinnen und Einwohner der Region zu mehreren Veranstaltungen rund um die Natur ein. Diese Veranstaltungen werden von Fachleuten des Parks begleitet, sind kostenlos und stehen allen offen. Weitere Aktivitäten können Sie das ganze Jahr über auf unserer Website entdecken.

MEHR INFOS www.parcchasseral.ch

JOURNÉE MONDIALE DES ABEILLES ET DES POLLINISATEURS

Samedi 30 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 et animations nature rythment l'événement. De 11h00 à 12h00, chorale d'enfants. Sur place, soupe aux orties, crêpes, boissons diverses et jeux pour les enfants. Une journée dédiée à toute la famille!

LIEU Espace Abeilles, Evologia **PRIX** Animations offertes par Espace Abeilles et le Parc Chasseral
JEUX DE PISTE, ANIMATIONS & VISITES Pas d'inscriptions nécessaires **INFOS** www.espaceabeilles.ch

INITIATION À LA PRATIQUE DE LA FAUCHE À LA FAUX

Samedi 20 juin
(Samedi 27 juin en cas de mauvais temps)
09h00-12h00

Des experts de la fauche à la faux partageront leur passion et leur savoir-faire liés à cette technique ancestrale et harmonieuse d'entretien des herbages. On apprendra à battre sa lame sur une enclume et à l'aiguiser avant de passer à la fauche proprement dite. Les avantages écologiques (renouvellement de la flore, survie de la petite faune) seront abordés. Apéritif offert.

LIEU Défini après impression de cette brochure. Sera 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 NUIT DES CHAUVES-SOURIS

Vendredi 28 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.

LIEU 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

JOURNÉE DES HAIES

Samedi 7 novembre
19h00-22h30

À l'occasion de cette 8^e Journée des haies organisée en partenariat avec l'association Heckenstag, les participant-e-s prépareront le sol puis planteront des arbustes indigènes tels que des viornes, aubépines, cornouillers et sureaux afin de mettre en place une nouvelle haie diversifiée. Une action en faveur de la nature et du paysage. Apéritif et repas de midi offerts.

LIEU Défini après impression de cette brochure. Sera annoncé aux inscrit-e-s **INFOS & INSCRIPTIONS** Parc régional Chasseral, www.parcchasseral.ch (DÉCOUVRIR/sorties guidées) ou +41 (0)32 942 39 49



Le Parc Chasseral et
l'Opéra Décentralisé Neuchâtel
présentent

Es präsentieren der
Naturpark Chasseral und der
Opéra Décentralisé Neuchâtel

LES JARDINS MUSICAUX 15 - 2026 30 AOÛT

Bal(l)ades...



Bal(l)ades... 2026

Concerts associés à des découvertes patrimoniales

Konzerte in Verbindung mit Entdeckungen des Kulturerbes

Programme et information pratique dès le 28 avril sur le site du Festival:
www.jardinsmusicaux.ch

Vollständiges Festivalprogramm und praktische Informationen ab dem 28. April:
www.jardinsmusicaux.ch

SA 15.08 CHASSERAL (ANTENNE)

Découverte (9:20)
Au cœur de la station émettrice du Chasseral

Concerts (11:20 et 14:00)
Musique inouïe: John Cage *Four4*, pour quatre percussionnistes: Brian Archinal, Severin Rusch, Paulo Amendosa et Alvaro Ayuso – Collaboration Jardins Musicaux – Haute école des arts de Berne

SA 29.08 RONDCHÂTEL

Découverte (9:00 – Cimenterie Vigier)
Dans le ventre incandescent d'une industrie lourde

Concert (11:00 – Ancienne usine de pâte de bois)
Les Attentives: Schostakovitch *Symphonie n° 14* avec Clara Meloni (soprano), Grzegorz Różycki (basse) – Orchestre des Jardins Musicaux, direction Valentin Reymond

DI 16.08 TWANNBERG

Découverte (11:15 – Hangar du 5)
Des herbes d'ici; la saveur mythique de Ricola
Food trucks sur place, cuisine caribéenne (11-14:00, 15-16:00)

Concerts (10:00 et 14:00 – Hangar du 5):
Musiques caribéennes avec Samuel Blaser (trombone), Dion Parson (percussion), Alex Wilson (piano) et Ira Coleman (contrebasse)

DI 30.08 TAVANNES

Découverte (9:00 – Entreprise Zesar.ch)
Ergonomie et ingénierie, un siècle de créativité du vélo aux espaces de travail

Ciné-Concert famille (11:00 – Salle communale):
La Ruée vers l'or, film et musique de Charlie Chaplin – Orchestre des Jardins Musicaux, direction Valentin Reymond

DI 23.08 SAINT-IMIER

Découverte (9:15 – Musée de Saint-Imier)
Mon œil ardent regarde au-delà de l'automne (extrait du poème *L'Espoir triomphant* d'Henriette Meyrat, 1941)
Café (10:15 – Salle de spectacle) collaboration CCL

Concert (11:00 – Salle de spectacle): **Beethoven** *Symphonie n° 9* avec Laurence Guillot (soprano), Annina Haug (mezzo-soprano), Paul Kirby (ténor), Benoît Capt (baryton), Ensemble La Sestina – Orchestre des Jardins Musicaux, direction Valentin Reymond

Bal(l)ades... 2026 bénéficie du soutien de:



Partenaire communication:



Partenaires médias:



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

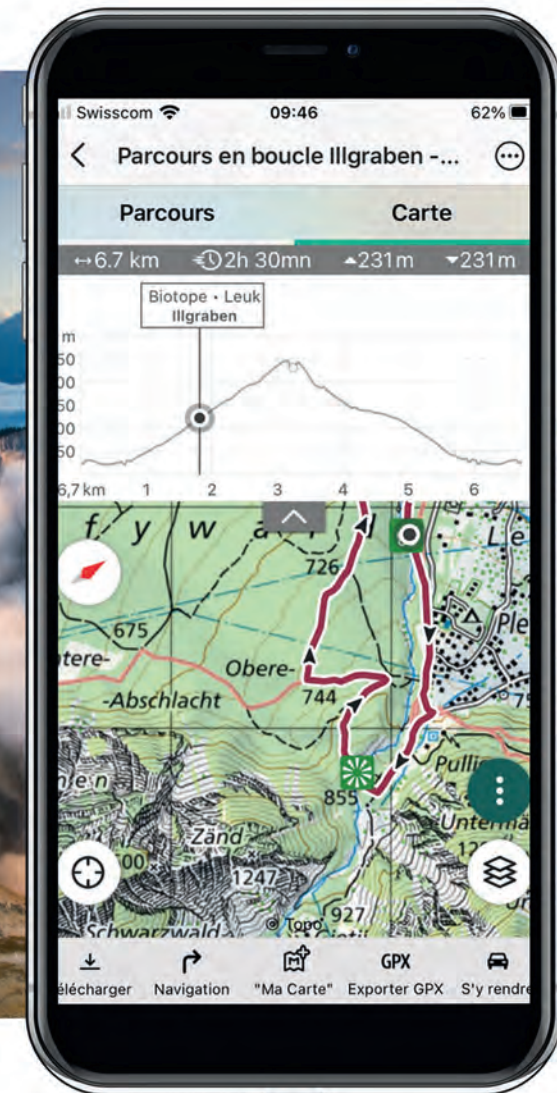


Excursions et découvertes
uniques dans les plus beaux
paysages des parcs suisses



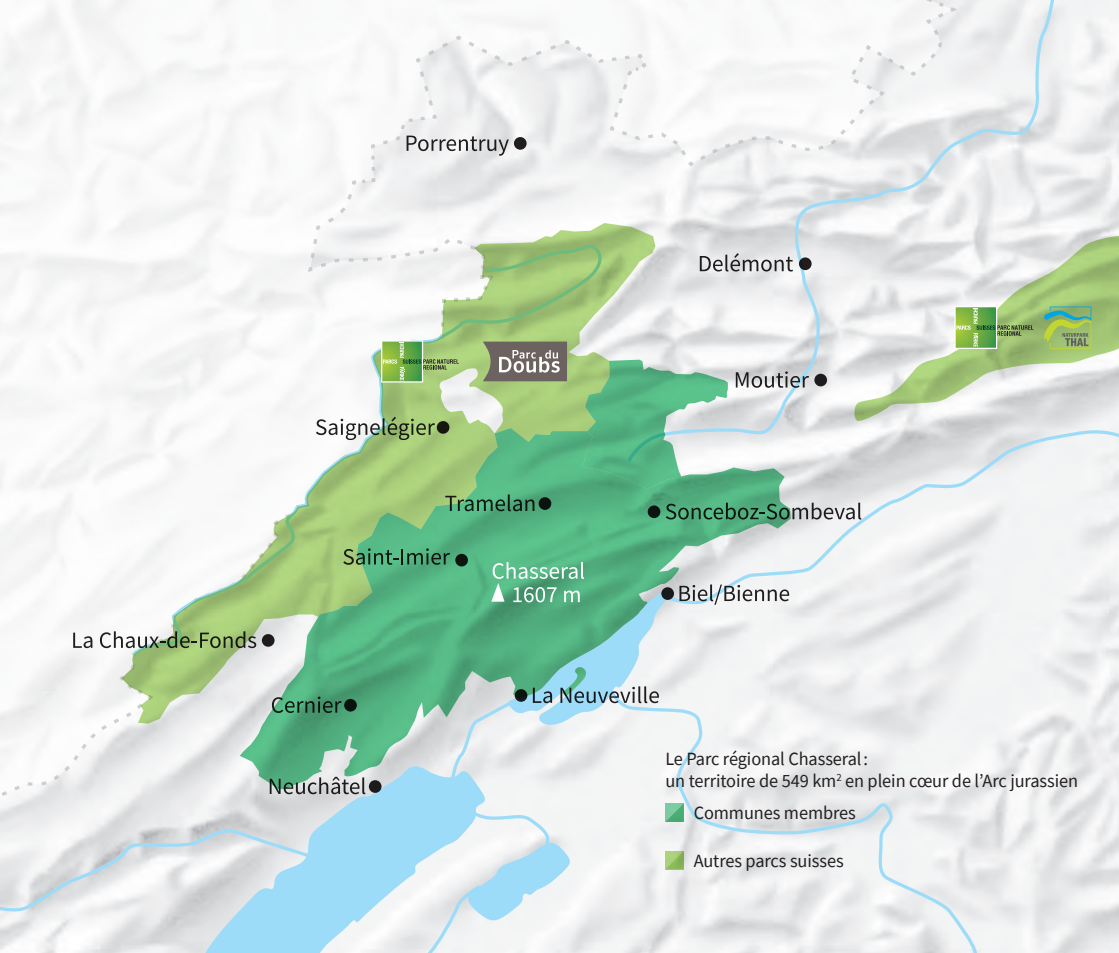
En chemin avec l'appli
des parcs suisses !

App in die
Schweizer Pärke!



Einmalige Ausflüge und Erlebnisse
in den wunderschönen
Landschaften der Schweizer Pärke

parcs.swiss



Le Parc régional Chasseral:
un territoire de 549 km² en plein cœur de l'Arc jurassien

- Communes membres
- Autres parcs suisses



Chasseral

PARC RÉGIONAL CHASSERAL

Rue Sans-Souci 3
2610 Saint-Imier
+41 (0)32 942 39 49
info@parcchasseral.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