**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**

**Les saveurs de la destination Jura & Trois-Lacs**

**Berne, le 26 octobre 2022 : A cette période de l’année, la destination Jura & Trois-Lacs sert spécialités culinaires et authenticité sur un plateau. Faisant valoir traditions et produits de qualité, la destination peut se targuer de proposer des expériences gourmandes et variées.**

Parmi les coutumes culinaires de la région Jura & Trois-Lacs, la truffe, la St-Martin et la torrée sont mises en évidence fin octobre, début novembre. Afin d’en apprendre davantage sur ces traditions, les quelques lignes qui suivent dévoileront recettes et rendez-vous à ne pas manquer. Les amateurs d’œnologie, quant à eux, ne seront pas en reste grâce aux vins locaux qui se marient à ravir avec les plats régionaux.

**Une truffe pour plusieurs truffes**

Cet étrange produit qu’est la [truffe](https://www.j3l.ch/fr/Z13911/truffes) est à l’honneur dans deux régions de Jura & Trois-Lacs : Bonvillars dans le canton de Vaud et Morat dans le canton de Fribourg. Ces deux régions au sol calcaire et argileux, propice à la récole de truffe, proposent diverses activités en lien avec ce champignon, notamment en octobre et en novembre. En effet, le 29 octobre aura lieu le [marché aux truffes de Bonvillars](https://www.j3l.ch/fr/P1136/marche-aux-truffes-de-bonvillars). Les produits à base de truffe seront nombreux et des démonstrations, des dégustations et des conférences viendront compléter l’offre. Sur une calèche attelée, il sera même possible de déguster une fondue, à la truffe bien sûr. Du 19 au 20 novembre prochain c’est au [marché de Morat](https://www.j3l.ch/fr/P11635/marche-aux-truffes-morat) que la truffe sera la vedette. A ne pas manquer, le souper aux truffes. Lors de cette soirée de gala [réservable en ligne](https://murten-tourismus.trekksoft.com/de/activity/126438/trueffel-dinner), un menu cinq plats concocté par de grands chefs régionaux est proposé aux fins gourmets. En effet, la truffe trouve ici sa place de l’apéro au dessert et en sus quoi de mieux qu’un verre de [vin du Vully](https://www.terroir-fribourg.ch/fr/produits/produits-phares/vins-du-vully)? Finalement, les visiteurs les plus curieux pourront se joindre aux caveurs et à leurs amis à quatre pattes pour une [balade d’approche en forêt](https://www.j3l.ch/fr/P20818/truffe-sauvage-une-balade-d-approche-en-foret) (disponible en français et anglais selon les dates). Au programme, des animations didactiques et des démonstrations de chiens truffiers au fil d’un parcours à pied.

**Tout est bon dans le cochon**

En Ajoie, le cochon n’est pas uniquement considéré comme l’animal à la queue en tire-bouchon. Depuis des années, les Ajoulots prétendent que « dans le cochon tout est bon ». La fête de la « [St-Martin](https://www.j3l.ch/fr/Z12947/la-saint-martin)», qui a lieu le deuxième week-end de novembre, et le « Revira », le troisième week-end, y sont d’ailleurs consacrés. Que ce soit dans un restaurant, dans une salle des fêtes, lors d’une balade gourmande ou au [marché de la St-Martin](https://www.j3l.ch/fr/P73851/marche-de-la-saint-martin) à Porrentruy, les visiteurs gourmands pourront découvrir les nombreux plats (boudin, gelée, choucroute garnie, bouilli, etc) dans une ambiance conviviale et authentique.

**La torrée, un jeu de patience**

La [torrée](https://www.j3l.ch/fr/Z12892/torree-neuchateloise), cette tradition neuchâteloise qui consiste à faire cuire du saucisson dans les braises, nécessite de la patience. Dans un pâturage, une fois le foyer idéal trouvé, il faudra alors faire un feu et procéder à l’emballage du saucisson dans des feuilles de chou et du papier journal fortement serré pour ne pas y laisser passer d’air.. Puis, une fois le bois transformé en cendres, il faudra plonger le saucisson dans de l’eau et insérer le tout au cœur des braises. Il est maintenant temps de profiter d’un apéro agrémenté d’un vin régional venu tout droit des vignobles [neuchâtelois](https://www.j3l.ch/fr/P46235/vins-neuchatelois) ou [biennois](https://www.j3l.ch/fr/Z11167/region-viticole-du-lac-de-bienne) pour patienter durant les 50-60 minutes de cuisson. Le saucisson sera alors prêt et révèlera son gout juteux et si particulier. De plus amples informations concernant la préparation de ce met traditionnel se trouvent [ici](https://www.j3l.ch/fr/Z12892/torree-neuchateloise).

**Manifestations**

Au cœur de cette destination culturelle et animée que représente Jura & Trois-Lacs, [différentes manifestations](https://www.j3l.ch/fr/Z10387/manifestations-principales?bounds=6.42810+46.67350+7.50799+47.48993) sportives, culturelles ou festives prennent place toute l’année. Durant les semaines à venir, la destination Jura & Trois-Lacs invite les visiteurs à revêtir leur manteau et déambuler dans les ruelles des villes de la région. A [Bienne](https://www.j3l.ch/fr/P105240/arty-show-2022), jusqu’au 30 octobre et à [Neuchâtel](https://www.j3l.ch/fr/P101046/arty-show-neuchatel) jusqu’au 19 novembre, le parcours d’art en vitrines « Arty Show » mettra en avant les œuvres de plusieurs artistes transformant ainsi ces deux villes en musée géant. Les moins froussards profiteront du [circuit secret de St-Ursanne](https://www.j3l.ch/fr/P106447/circuit-secret-st-ursanne-aux-couleurs-d-halloween) qui prendra des allures d’Halloween jusqu’au 28 octobre. Finalement, la vieille ville de Bienne accueillera le 4 novembre, et comme tous les premiers vendredis du mois, le [First Friday](https://www.j3l.ch/fr/P41309/first-friday).

**Besoin d'inspiration**

En collaboration avec ses partenaires, Jura & Trois-Lacs a mis en place une série d’offres de séjours, pour tous les goûts et toutes les bourses. Laissez-vous tenter par les [offres combinées proposées](https://www.j3l.ch/fr/Z10485/idees-excursions?bounds=6.44612+46.66385+7.62790+47.53262).

Un [shop en ligne](https://www.j3l.ch/fr/Z14082/booking?bounds=6.26943+46.56170+7.75743+47.54860) permet également de sélectionner des activités, de les réserver et les payer en quelques clics. Il n’y a plus qu’à profiter !

Et pour ne rien louper des nouveautés, la [newsletter de Jura & Trois-Lacs](https://www.j3l.ch/fr/Z12701/inscription-a-la-newsletter) regorge d’idées d’excursion et de découvertes.

**Avantages et gratuités dès une nuitée**

Séjourner dans la région de Jura & Trois-Lacs peut également être source d’opportunités ! Des cartes d’hôtes offrant des gratuités ou des réductions permettent de se déplacer et/ou de découvrir de nombreuses activités à prix tout doux voire offerts. Plus d’informations sur les cartes d’hôtes et les avantages en cliquant sur ce lien :

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

Vous trouverez des photos avec leur Copyright respectif sur le lien suivant : <https://we.tl/t-gL1oNTX9Bi>

**Pour de plus amples informations (média) :**
Camille Cestele & Chloé Vorpe, service de presse Jura & Trois-Lacs

c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Berne,
Téléphone 031 300 30 70, E-Mail: info@gretzcom.ch
Internet: [j3l.ch](http://www.j3l.ch)