

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### Jura & Trois-Lacs : un voyage au cœur des saveurs

Berne, le 21 août 2024 : La région Jura & Trois-Lacs offre un voyage captivant à travers des saveurs authentiques et des activités culinaires fascinantes. Outre les poissons des lacs, les vins raffinés des régions viticoles et les [marchés locaux](#), de nombreuses spécialités attendent les visiteurs. Pour mettre en lumière ces délices, la région propose une variété d'activités insolites. Voici 6 suggestions d'expériences savoureuses pour une exploration gourmande inoubliable dans la région Jura & Trois-Lacs :

#### **1. Fée verte, entre mystère et légendes**

Surnommée "Fée Verte", [l'absinthe](#) représente une liqueur emblématique du Val-de-Travers. Jadis controversée et longtemps interdite, elle est aujourd'hui appréciée des connaisseurs pour ses arômes complexes et son rituel si particulier. Cette boisson se savoure dans diverses distilleries, dont certaines ouvrent leurs portes aux visiteurs.

#### **2. Bien plus qu'une simple saucisse**

Deux spécialités culinaires régionales apportent une touche inédite aux simples saucisses. Née de l'improvisation de vigneron du lac de Biemme, la [saucisse au marc](#) se distingue par sa cuisson à la vapeur de marc de raisin. Dans le Pays de Neuchâtel, la [torrée neuchâteloise](#), une tradition ancestrale, consiste à cuire des saucissons sous les braises d'un feu.

#### **3. Parcours culinaires urbains**

Quatre villes de la région proposent des parcours de découverte gourmande au fil des rues. Inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, la Chaux-de-Fonds organise le fameux [Food Tour](#), une balade combinant exploration architecturale et dégustation de spécialités locales. Du côté de Biemme, c'est le [Nourritour](#) qui invite à savourer des délices régionaux, tout en s'imprégnant de l'atmosphère pittoresque de la vieille ville. Enfin, l'authenticité des villes médiévales de [Porrentruy](#) et [St-Ursanne](#) se découvre à travers des circuits secrets gourmands, mettant en lumière des lieux insolites et des produits du terroir, pour une expérience culinaire unique.

#### **4. Haltes gourmandes**

Cyclistes et randonneurs peuvent agrémenter leurs balades grâce au carnet de bons de dégustation « [Étape gourmande autour du lac de Morat](#) ». Cette expérience leur permet de

déguster des produits locaux, tels que le Nidelkuchen, le [gâteau du Vully](#) et les vins du Vully, le tout dans un cadre idyllique. De plus, la première édition des « [Saveurs Bio](#) » de Morat, qui se déroulera les 20 et 21 septembre, proposera une balade axée sur les légumes bio du Seeland (sur réservation). À cette occasion, de grands chefs locaux prépareront des plats végétariens uniques issus de l'agriculture durable et accompagnés de vins bio du Vully.

## 5. Fromages d'exception

À la Poyettaz, la famille Poncet présente aux visiteurs les secrets de la [fabrication du Gruyère d'Alpage AOP](#), un fromage d'exception qui incarne le savoir-faire des producteurs locaux. Du côté du Grand Chasseral, à Bellelay, la légende de la [Tête de Moine AOP](#) envoûte les curieux. Raclé en rosettes avec une girofle, ce fromage doit vraisemblablement son nom à une tradition où les moines de l'Abbaye le savouraient discrètement avec un couteau.

## 6. Prestige en bouche

Avec son sol unique et son exposition idéale, la région des trois lacs, se distingue par ses produits raffinés. Connue pour ses vins, elle est également un haut-lieu de la trufficulture. Une exploration guidée le long des rives du lac de Biemme, de Douanne à Gléresse, dévoile les mystères de la viticulture locale. Les [truffes](#), quant à elles, se trouvent principalement dans la région d'Yverdon-les-Bains et du Nord vaudois, où des activités de découverte permettent d'en apprendre davantage. Parmi les événements incontournables, figure le [marché aux truffes de Bonvillars](#), qui aura lieu cette année le 26 octobre 2024.

## Manifestations à venir

Au sein de la région Jura & Trois-Lacs, [différentes manifestations](#) sportives, culturelles ou festives prennent place toute l'année. Cet automne, les gastronomes raviront leurs papilles notamment grâce au [marché bio](#) de Saignelégier qui se tiendra les 14 et 15 septembre 2024. À Porrentruy, la 2<sup>ème</sup> édition de la [Fête de la Damassine](#) aura lieu les 28 et 29 septembre 2024. Comme chaque année en Ajoie, la [Saint-Martin](#), aura lieu le second week-end de novembre (8-11 novembre 2024). Les amateurs de vins seront également comblés par nombreux [événements et caves ouvertes](#), tels que la fête des vendanges de [Neuchâtel](#) et de [Ligerz](#), mais aussi par l'offre « [Grape Escapes](#) » qui propose des séjours au cœur des vignes jusqu'à fin octobre.

Vous trouverez [ici](#) des photos avec leur Copyright respectif.

**Pour de plus amples informations (média) :**

Chloé Vorpe & Gere Gretz, 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](mailto:info@gretzcom.ch)  
Internet: [j3l.ch](http://j3l.ch)

Au sujet de Jura & Trois-Lacs : Grâce à ses montagnes verdoyantes, ses forêts luxuriantes et ses lacs paisibles, la destination Jura & Trois-Lacs crée un cadre idéal pour les activités en plein air que ce soit en été ou en hiver. Mais les visiteurs avides de culture et d'histoire ne seront pas en reste grâce à son patrimoine horloger riche, ses villes médiévales, ses châteaux et ses musées fascinants. Quant aux plus gourmands ils seront également comblés par le terroir riche de la région et sa cuisine raffinée. De plus, des [cartes d'hôtes](#) elle permettent de découvrir de nombreuses activités à prix tout doux voire offertes. Quant aux [offres combinées](#), elles sauront ravir les visiteurs en recherche d'inspiration. Ces offres ainsi que de nombreuses activités et hébergements sont disponibles en ligne sur le [shop](#) de la destination.