

Jean-Marc Soldati

Hôtel du Cerf – Restaurant Soldati
2605 Sonceboz-Sombeval
2 toques et 16 points
au Gault&Millau depuis 2000
1 étoile au Michelin depuis 2001
Parrain de la manifestation

2 Hauben und 16 Gault&Millau-Punkte
seit 2000
1 Michelin-Stern seit 2001
Pate der Veranstaltung



Un fromage de haut vol...

La Tête de Moine est un produit de haute qualité, issu de notre terroir, qui se marie parfaitement à la cuisine gastronomique. J'ai eu l'honneur d'être sélectionné par la compagnie aérienne nationale pour concevoir la carte d'une saison destinée aux passagers de Business et First Class sur les vols long-courriers au départ de la Suisse. En tant qu'ambassadeur du Jura géographique, j'ai cherché à mettre en avant les producteurs de notre coin de pays avec lesquels je travaille. La Tête de Moine a trouvé une place de choix dans ces menus haut de gamme servis plus de mille fois par jour à 10 000 mètres d'altitude durant un été.

Ein hochfliegender Käse...

Der Tête de Moine ist ein hochwertiges Produkt aus unserer Region, das perfekt in die Gourmetküche passt. Von der nationalen Fluggesellschaft hatte ich die ehrenvolle Aufgabe erhalten, die Menükarte einer Saison für die Passagiere der Business und First Class auf Langstreckenflügen ab der Schweiz zusammenzustellen. Als Botschafter der Jura-Region lag es mir dabei am Herzen, die in dieser Gegend ansässigen Produzenten zu berücksichtigen, mit denen ich zusammenarbeite. So kam es, dass der Tête de Moine einen Ehrenplatz in meinen erstklassigen Menüs erhielt, die auf über 10'000 Metern Höhe über tausendmal täglich einen ganzen Sommer lang serviert wurden.



Hôte d'honneur: Fromage Appenzeller

Cette année, le fromage Appenzeller sera l'invité d'honneur de la manifestation. Apprenez-en davantage sur le secret le plus corsé de Suisse et dégustez nos quatre sortes de fromage: Doux, Surchoix, Extra et Raffiné. Le dimanche, appréciez un chœur traditionnel du pays d'Appenzell (Chlustobelchor Brülisau/Weissbad).

Ehrengast: Appenzeller Käse

Dieses Jahr ist der Appenzeller Käse der Ehrengast der Veranstaltung. Erfahren Sie mehr über das würzigste Geheimnis der Schweiz und degustieren Sie die vier Sorten dieses Käses: Mild-Würzig, Kräftig-Würzig, Extra-Würzig und Edel-Würzig. Am Sonntag tritt für Sie ein Appenzeller Chor auf (Chlustobelchor Brülisau/Weissbad).

Merci à nos partenaires Danke an unsere Partner

Partenaires or / Gold-Partner

regio•
garantie

Suisse. Naturellement.

emmental
assurance

paysgourmand.ch

Paysans
suisses D'ici, avec passion.

RAIFFEISEN

Partenaires argent / Silber-Partner

MIBA



Appellation d'origine protégée Indication géographique protégée
Spezialitäten mit Charakter
Reflets de nos terroirs

Partenaires bronze / Bronze-Partner



Partenaires médias / Medienpartner



LE JOURNAL
du Jura
Parfaitement informé.

Bieler Tagblatt
Vollständig informiert.

Le Quotidien
JURASSIEN

Agri

Schweizer Bauer
Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft

ARCINFO



Partenaires infrastructure et logistique / Infrastruktur- und Logistikpartner



SCHWEIZER WETTBEWERB
DER REGIONALPRODUKTE
CONCOURS SUISSE
DES PRODUITS DU TERRAIN
CONCORSO SVIZZERO
DEI PRODOTTI REGIONALI



Organisateurs / Organisatoren





Sculpture en racines / Wurzelskulptur (Jean-Pierre Froidevaux)

Oh, la vache

La vache est le thème choisi par l'organisateur cette année. Elle a participé de manière déterminante à l'implantation de population dans les zones décentralisées. Elle a permis de valoriser les herbages en produits de grande qualité qui ont contribué à la réputation de leur région. Elle sera à l'honneur et déclinée dans le cadre d'une exposition inédite en Suisse, réalisée en racines d'arbres, ainsi que d'une exposition de photographies.

Die Kuh

Das von den Organisatoren für die diesjährigen Ausgabe ausgewählte Thema ist die Kuh. Sie hat eine entscheidende Rolle bei der Besiedlung abgelegener Gebiete gespielt. Sie nutzt die saftigen Weiden, um hochwertige Produkte hervorzubringen, auf denen der Ruf der Region aufbaut. Ihr gebührt dieses Jahr ein Ehrenplatz, insbesondere im Rahmen einer in der Schweiz einzigartigen Wurzelskulpturen-Ausstellung sowie einer Fotoausstellung.

Programme Programm

Vendredi / Freitag 3.5

1 dès / ab 17h Afterwork-apéro gourmand sur le marché (17h-21h), bar et animation ouverts à tous, petite restauration possible toute la soirée / *Afterwork-Apéro und kleine Imbisse im Rahmen des Marktes (17h-21h), Bar und Unterhaltung für alle offen, abends kleine Bewirtung.*

Samedi / Samstag 4.5

2 10h Cérémonie officielle / *Offizieller Festakt*

10h-14h Tête de Moine jugée par le public / *Tête de Moine-Beurteilung durch das Publikum*

10h-18h Concours international de plateaux de fromage: réalisation (10h-12h), jugement par le public (12h-18h) / *Internationaler Käseplattenwettbewerb: Realisierung (10h-12h), Beurteilung durch das Publikum (12h-18h)*

11h, 13h, 15h, 17h Traite / *Melken*

11h30, 13h30, 15h30, 17h30

Fabrication de Tête de Moine / *Tête de Moine-Herstellung*

2 12h-16h Nachtvagabunden (animation musicale / *musikalische Unterhaltung*)

13h30, 15h30 Visite guidée du musée de la Tête de Moine / **14h, 16h30** *Geführte Besichtigung des Tête de Moine-Museums*

Dimanche / Sonntag 5.5

2 9h-12h Brunch avec produits régionaux et initiation à l'école du cirque (10h30-11h30) ★ / *Regionalprodukte-Brunch mit Teilnahmemöglichkeit an der Zirkusschule (10h30-11h30) ★*

2 10h-16h Écho du Sässeli (animation musicale / *Musikalische Unterhaltung*)

10h, 12h, 14h, 15h Traite / *Melken*

10h, 13h30, 15h Visite guidée du musée de la Tête de Moine /

10h30, 14h, 15h30 *Geführte Besichtigung des Tête de Moine-Museums*



2 «Live unplugged», spectacle de Nathanaël Rochat, 1^{re} partie Jacques Bonvin. 19h45 Portes, 20h30 Spectacle ★

13h, 14h, 15h, 16h Visite guidée de l'abbatiale / *Geführte Besichtigung der Abteikirche*

2 16h Animation par l'Association École de Cirque du Jura / *Zirkusanimation*

6 dès / ab 18h30 Soirée fondue géante (19h30) ★ avec animation musicale par Les Johnstons (18h30 - fin) et concert de Thomas Mathis (Schlagerparade, env. 21h30-22h30), remise du prix du public de la meilleure Tête de Moine et du plus beau plateau de fromage / *Riesenfondue (19h30) ★ mit musikalischer Unterhaltung durch Les Johnstons (18h30-Ende des Abends) und Konzert von Tom Mathis (Schlagerparade, ca. 21h30-22h30), Tête de Moine- und Käseplatten-Publikumsauszeichnung*

2 dès / ab 22h30 Bar et animation ouverts à tous / *Bar und Unterhaltung für alle offen*

10h30, 11h30, 12h30, 13h30, 14h30, 15h30 Visite guidée de l'abbatiale / *Geführte Besichtigung der Abteikirche*

10h30, 12h30, 14h30, 15h30 Fabrication de Tête de Moine / *Tête de Moine-Herstellung*

11h, 13h, 14h, 15h, 16h Chlustobelchor (chorale appenzelloise)

2 12h30 Animation par l'Association École de Cirque du Jura / *Zirkusanimation*

Activités permanentes / Daueraktivitäten

Samedi / Samstag 10h-18h – Dimanche / Sonntag 10h-17h

- 1** Marché du fromage et des produits régionaux / *Käse- und Regionalproduktemarkt*
- 3** Sculptures en racines / *Wurzelskulpturen* (Jean-Pierre Froidevaux)
- Activités pour enfants et départs chars attelés / *Kinderaktivitäten und Kutschfahrten*
- Exposition de photos «Oh, la vache» de Robert Spaderna / *Fotoausstellung „Die Kuh“ (Robert Spaderna)*
- Concours international de plateaux de fromage / *Internationaler Käseplattenwettbewerb*
- Exposition d'animaux, présentation de la Fromagerie des Franches-Montagnes / *Tierausstellung, Vorstellung der Fromagerie des Franches-Montagnes.*



Accès libre à la manifestation.

★ = activité avec prélocation (payante). Programme sous réserve de modifications.

Gratiszutritt zum Veranstaltungsgelände.

★ = Aktivität auf Voranmeldung (kostenpflichtig). Programmänderungen vorbehalten.

Accès

Nous vous recommandons de voyager en transports publics. Grâce à l'appui de notre partenaire CarPostal, des bus supplémentaires circulent durant le week-end. Parking à disposition, en partie payant.

Anfahrt

Wir empfehlen Ihnen, mit dem ÖV anzureisen. Dank der Unterstützung unseres Partners Postauto zirkulieren zusätzliche Busse am Wochenende. Parkplätze stehen zur Verfügung, teils kostenpflichtig.



- 1** Maison de la Tête de Moine
- 2** Abbatiale de Bellelay / *Abteikirche*
- 3** Haute grange
- 4** Ferme / *Bauernhof*
- Jura bernois Tourisme **i**
- Place de jeu / *Spielplatz*

- 1** Chalets
- 2** Chapiteau de la Fête / *Festzelt*
- 3** Sculptures en racines / *Wurzelskulpturen*
- 4** Sentier nature / *Naturwanderweg*

Prélocations Vorverkauf

Spectacle du vendredi soir (âge minimum recommandé: 12 ans)
Show am Freitagabend (empfohlenes Mindestalter: 12 Jahre) CHF 35.–

Fondue géante du samedi soir / Riesenfondue am Samstagabend
Adultes / *Erwachsene*: CHF 30.–, enfants / *Kinder* (6-15): CHF 10.–

Brunch du dimanche matin / Brunch am Sonntagvormittag
Adultes / *Erwachsene*: CHF 30.–, enfants / *Kinder* (6-15): CHF 10.–
Boissons non comprises / *Getränke nicht inbegriffen*

Vente de billets / Vorverkaufsstelle:
Maison de la Tête de Moine
Le Domaine 1, CH-2713 Bellelay
T +41 (0)32 484 03 16
ou sur / oder auf www.tetedemoine.ch