

Courtemelon, le 2 septembre 2020



Communiqué de presse

Lancement de la Semaine Suisse du Goût 2020 avec 26 activités pour le Jura bernois et le Jura. Un coup de cœur a été décerné pour Porrentruy et son autocueillette dans les grands espaces des vergers du Musée suisse des fruits et de la distillation.

Le programme 2020 de la 20^e Semaine suisse du Goût a été publié. Pour le Jura bernois et le Jura, 26 événements (20 en 2019) autour du goût, auront lieu du 17 au 27 septembre 2020, avec des événements même jusqu'en novembre. Le comité qualité Jura et Jura bernois a décerné son coup de cœur à « **Autocueillette de pommes dans les vergers du Musée suisse des fruits et de la distillation** » à



Porrentruy. 17 variétés de pommes y sont cultivées, dont 6 peuvent être croquées et cueillies en libre-service les vendredi 2, samedi 3, et dimanche 4 octobre 2020, de 9:00 à 17:00. Voici la liste complète des événements pour la Suisse, dont 26 événements Jura & Jura bernois. Elle peut aussi être consultée sur www.gout.ch/programme

Bellelay 21-25.9.2020 Midi	Menu du goût « Terroir et herbes potagères »	Hôpital du Jura bernois, Restaurant Santé mentale, L'Abbaye 2 032 / 494 30 11
Boécourt 26.9.2020 Dès 19h	Festifondue	Halle des fêtes, Route de Séprais
Corgémont 12.9.2020 et 16.9.2020. Journée.	Récolte et cuisine des plantes sauvages	A-Hike, Gare de Corgémont 079 / 584 41 62
Delémont 19.9.2020 8h à 12h	Foire du goût : dégustation de produits régionaux	Vieille ville de Delémont
Delémont 26.9.2020 9h à 12h	Apéro équitable	Magasin du monde, Rud du 23-Juin 34 032 / 423 10 05

Grandval 19.9.2020 10h à 16h	Festival de tartes, soupes et marché de produits régionaux	Fondation Banneret-Wisard, Place du Banneret Wisard 1
La Neuveville 19.9.2020 17h30 à 19h30	Désherber malin : les mauvaises herbes dans l'assiette	Association Jardin communautaire 2520, Blanche-Eglise 7 078 / 622 29 74
Le Noirmont 17-27.9.2020 Mer-Dim, midi et soir	Menu « Saveurs automnales : plantes sauvages et terroir jurassien »	Auberge Les Chatons, Les Barrière 16 032 / 951 20 35
Les Bois 18-20.9.2020 à midi. 18-19.9.2020 le soir.	Menu du goût « La carotte jaune du Doubs »	Restaurant Le Paysan horloger, Le Boéchet 6 032 / 961 22 22
Les Reussilles 17-19.9 et 22-26.9.2020, midi et soir	Menu poissons lacs & rivières	Restaurant La Clef, La Clef 6 032 / 487 49 80
Montfaucon 14.9.2020 8h à 23h	Journée découverte de la carotte jaune du Doubs	Auberge de la gare, Le Pré-Petitjean 032 / 955 13 18
Moutier 25-26.9.2020	La vendange des deux Saints	Association autour de St-Germain, Esplanade de la collégiale
Moutier 22-24.9.2020 Soir	Du potager à l'assiette : menu de notre jardin	Brasserie Café L'Indus, Rue industrielle 94 032 / 493 51 51
Moutier 21-25.9.2020 Midi	Menu du goût « Terroir et herbes potagères »	Hôpital de Moutier SA, Beausite 49 032 / 494 30 11
Moutier 29.11.2020 14h	Concours de tartes	Moutier Expo, Rue industrielle 98 079 / 602 20 06
Orvin 18.9.2020 14h-17h	Saveurs distillées : visite de la distillerie et atelier 5 sens	Distillerie de l'Echelette, Rue de l'Echelette 15 079 / 636 26 78
Orvin 19.9.2020 11h15-16h15	Randonnée et atelier découverte des plantes médicinales du Chasseral	Distillerie de l'Echelette, Rue de l'Echelette 15 079 / 636 26 78
Porrentruy 24.9.2020 12h à 13h	Repas d'ici et d'ailleurs : découvertes culinaires	CAFF Centre d'animation et formation pour femmes migrantes, Rue des Tanneurs 5, 032 / 421 90 96
Porrentruy 17-26.9.2020 Horaire magasin	Apéritif équitable : tous les jours, goûtez nos noix de cajou	Magasin du monde, Malvoisins 14 032 / 466 73 74
Porrentruy 26.9.2020 11h à 14h	Apéro équitable avec nos 3 produits-phares de 2020	Magasin du monde, Malvoisins 14 032 / 466 73 74
Coup de cœur Porrentruy 2, 3, 4 octobre 2020, 9h à 17h	Autocueillette de pommes dans les vergers	Musée suisse des fruits et de la distillation, Combe Bruequelin 27 032 / 466 80 03.
Porrentruy 6,13,20, 27.9.2020	Grillades Ô Brazero	Musée suisse des fruits et de la distillation, Combe Bruequelin 27 032 / 466 80 03.
Saignelégier 25.9.2020, 17h à 19h et 26.9.2020, 11h à 13h	Apéro équitable	Magasin du monde, Rue de la Gruère 11 032 / 954 14 88
Saignelégier 30.8.2020 13h à 17h	3^e Rando du terroir du Parc du Doubs	Départ Halle du Marché Concours, Chemin du Chasseral 1. 032 / 420 46 70
Souboz 17.9.2020 18h à 20h	Découverte du monde de Gagynole	Ferme Gagynole, Derrière les Hôtas 25 079 / 626 32 39

St-Imier 21-25.9.2020 Midi	Menu du goût « Terroir et herbes potagères »	Hôpital du Jura bernois, Les Fontenaye 17 032 / 494 30 11
-------------------------------	--	--

Les événements suivants figurant dans le programme n'auront pas lieu:

Delémont 6.9.2020	Festin de déchets avec Sonia Ezgulian	Slow Food Jura
Reconvilier 5.9.2020	Festin de déchets avec Sonia Ezgulian	Slow Food Jura
Saules 5-6.9.2020	Curieuses graines : une fête pour les curieux	ICI – Produits naturels
Saules 5.9.2020	Conférence anti-gaspi avec Sonia Ezgulian	Slow Food Jura

Vous retrouverez les 11 personnes composant le comité qualité pour le Jura bernois et le Jura en suivant ce lien www.gout.ch/comite-qualite. Le président JU-JBE Olivier Boillat et le directeur suisse Josef Zisyadis relèvent que le choix de ce coup de cœur permet à la population de se promener dans les remarquables vergers basse-tige, de découvrir gratuitement les goûts de plusieurs pommes, sans danger de virus, ni d'échelles, puis d'en cueillir soi-même à l'emporter, pour un prix modique. **L'ensemble du comité salue la créativité exprimée au travers d'événements de qualité, particulièrement riches et variés dans cette région du pays. Ils remercient les entreprises, restaurants et actrices et acteurs du terroir pour l'authenticité de leur engagement et leur enthousiasme et les recommandent vivement.**

Comité qualité Jura & Jura bernois

Baume-Schneider	Elisabeth	Lausanne	elisabeth.baume-schneider@parl.ch	
Boillat	Olivier	Courtételle	olivier.boillat@frij.ch	078 / 757 08 78
Cerf	Cédric	Delémont	info@juraevent.ch	079 / 355 21 41
Desbraux	Jérémy	Le Noirmont	info@maisonwenger.ch	032 / 957 66 33
Jurot	Manuel	Delémont	manuel.jurot@bluewin.ch	079 334 36 42
Lanaz	Lucienne	Grandval	lucienne.lanaz@bluewin.ch	032 499 97 55
Martin	Benoit	Tramelan	info@e-mulsion.ch	079 811 58 60
Pittet	Jean-Luc	Mont-Crosin	vert-bois@bluewin.ch	032 944 14 55
Soldati	Jean-Marc	Sonceboz	info@cerf-sonceboz.ch	078 632 44 19
Tièche	Maryline	Moutier	tieche.nutrition@bluewin.ch	079 322 75 78
Zahno	Bertrand	Moutier	zahno.moutier@bluewin.ch	079 602 20 06

Contacts presse

Olivier Boillat, président Semaine suisse du goût JU JBE olivier.boillat@frij.ch 078 / 757 08 78

Alain Perret, arboriculteur alain.perret@overgersdajoie.ch 079 / 334 59 51

Josef Zisyadis, Semaine suisse du goût + Slow food info@zisyadis.com 079 / 355 21 41