

# Du champ à l'assiette, il n'y a qu'un pas

Autor(en): **Lachat, Guillaume**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-823834>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

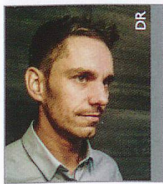
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Du champ à l'assiette, il n'y a qu'un pas



**Guillaume Lachat,**  
directeur  
de Jura Tourisme

Un samedi de septembre parmi tant d'autres, au cœur des pâturages boisés francs-montagnards. Le soleil réchauffe un air qui prend gentiment ses allures automnales. La luminosité est d'une clarté photographique. J'arrive aux heures de midi sur cette terrasse de restaurant, dont on m'a dit le plus grand bien.

Assis à une belle table en bois et distrait par un panorama champêtre, à l'abri d'un tilleul, je consulte la carte digne d'un ouvrage de botanique. Sureau, thym, serpolet, ail des ours, bourgeons de sapins et autre aspérule odorante se côtoient. J'aperçois le cuisinier traverser la terrasse pour se rendre dans son potager. Du champ à l'assiette, il n'y a qu'un pas. C'est là que réside une des forces de la restauration jurassienne. Les liens sociaux entre la population, les producteurs et les restaurateurs sont restés forts dans ce terroir forgé durant des siècles. Ce n'est ainsi bien entendu pas un hasard si le concours suisse des produits du terroir a lieu tous les deux ans dans le canton du Jura, à Courtemelon.

Sous la férule du restaurateur de renommée internationale Georges

Wenger, qui a dressé les produits du terroir au rang de pépites d'or à valoriser, de nombreux restaurateurs ont réinterprété à leur sauce les produits fournis par la terre jurassienne.

## Intérêt relativement récent du public pour les produits du terroir

L'intérêt relativement récent du plus grand nombre pour la qualité des produits consommés renforcera les convictions de ces pionniers.

Les projets touristiques d'envergure menés ces dernières années pour valoriser un produit international comme la Tête de Moine, le damasson avec la récente ouverture d'Ô Vergers d'Ajoie, musée suisse des fruits et de la distillation, et la toute imminente ouverture de la Fromagerie du Noirmont, vont encore contribuer à créer un lien direct entre producteur, restauration et consommateur. La célèbre Saint-Martin participe aussi de cette tendance.

L'expérience culinaire est importante aussi dans un séjour touristique. Une belle terrasse, un bon accueil, la découverte de mets bien apprêtés participent aux bons souvenirs d'un voyage.

À quelques exceptions notoires près, un restaurant ne justifie pas un séjour, mais c'est un élément incontournable de l'expérience de voyage. Nous le constatons tous les jours et encore plus depuis une année avec le magazine *Terroir à savourer*, que nous avons édité avec les institutions de promotion des produits du terroir, les parcs naturels et les Offices

de tourisme des cantons du Jura et de Neuchâtel, ainsi que du Jura bernois. Ce magazine part comme des petits pains et les touristes le conservent précieusement, car il met en scène ce terroir si riche.

Mettre en scène, tel est le maître-mot. La restauration n'est plus uniquement un métier de bouche. Les gens dégustent aussi avec les yeux, boivent les paroles authentiques et autres anecdotes des professionnels.

## Belle collaboration avec GastroJura

C'est dans ce sens qu'avec GastroJura, nous organisons, depuis quatre ans, le concours de la plus belle terrasse du canton du Jura dans le but d'appuyer les restaurateurs qui vouent un soin particulier à l'esthétique de leurs terrasses.

Nous avons pu constater qu'un mouvement positif est en marche et que de magnifiques terrasses fleurissent aux quatre coins du canton du Jura.

Cette mise en scène est aussi un réel défi pour l'avenir.

Dans un métier où les heures ne peuvent plus être comptées, il s'agit d'y adjoindre encore en plus des compétences en marketing.

Avec les habitudes de consommation qui évoluent, les restaurants doivent désormais créer l'événement en permanence pour attirer la clientèle.

De nouveaux modèles de collaboration doivent être inventés et Jura Tourisme souhaite y apporter son soutien, notamment en lien avec son partenaire principal qu'est GastroJura.