

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 28 (1998)  
**Heft:** 5

**Rubrik:** Cuisine : à l'enseigne du Vert-Bois

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# A l'enseigne du Vert-Bois

*Pour la belle saison, quoi de mieux que d'allier bon repas et jolie promenade? Dans le Jura bernois, le Mont-Crosin répond à toutes vos attentes.*

Entre Tramelan et St-Imier, la montagne est douce et boisée. Pas de varappe, donc, pour parvenir à la cime du Mont-Crosin, à 1178 mètres d'altitude! Au terme d'une série de virages, on émerge, en voi-

ture, des sapins, pour apercevoir l'Auberge du Vert-Bois, un drôle de champignon en béton, flanqué d'une véranda verte qui offre une vue panoramique.

Jean-Luc et Sylvia Pittet sont, depuis quinze ans, les maîtres des lieux. Gruérien d'origine, M. Pittet raconte qu'il s'est bien acclimaté au Jura bernois, où il aimerait voir se développer plus encore le tourisme.

A ses côtés, en cuisine, Pascal Aubert, le Neuchâtelois, est un jeune chef amoureux des bons produits. Tous les deux s'amusent d'ailleurs du fait que les Suisses alémaniques

viennent en voisins dévorer discrètement du foie gras chez eux! Saumon écossais, carré d'agneau, escargots aux chanterelles, poissons de mer et de lac, les menus servis dans la spacieuse véranda jouent sur la gamme du raffinement (de 52 à 110 francs le menu). Décorée avec goût de marionnettes vénitiennes, la salle abrite toute l'année des expositions de peinture ou de photographie. C'est le cadre tout trouvé d'un repas de famille.

Dans la partie café, on déguste plutôt des mets de brasserie et un plat du jour à 14 francs. La carte

## Le gâteau à la fondue

*(pour quatre personnes)*

### Ingrédients :

350 g de pâte à petits pains (à commander la veille chez le boulanger) – 100 g de gruyère – 100 g de britchon (une spécialité à acheter chez le fromager) – 100 g de vacherin fribourgeois – 2,2 dl de vin blanc – 5 g d'ail

finement coupé – 220 g de crème fraîche – 150 g d'œufs ou trois œufs – un peu de poivre, éventuellement une pincée de muscade – un moule de 28 cm de diamètre.

### Réalisation :

Abaïsser la pâte à petits pains, achetée chez le boulanger, à environ 2 mm et la laisser reposer. Répartir les fromages râpés et l'appareil bien mélangé par-dessus. Mettre au four pendant 25 à 30 minutes à 220°. Sortir du four et laisser refroidir pendant une heure avant de découper le gâteau. S'il est découpé à chaud, il a tendance à couler. Puis réchauffer environ 10 minutes à 150°. Il se réchauffe aussi bien le lendemain, par exemple. Accompagné d'une salade croquante et d'un vin blanc sec, le gâteau à la fondue, léger et savoureux, surprendra vos invités.

Bon appétit!



# A l'assaut du Mont-Crosin

fourmille de bons petits plats de saison à des prix très raisonnables. Pour les petites faims, des mets sur le pouce comme des omelettes et pour les gourmands, des tartes maison, aux noisettes par exemple.

Le filet de sandre que nous avons dégusté était délicatement apprêté, grillé sans graisses inutiles et accompagné d'une belle garniture de petits légumes et de riz. En entrée, le gâteau à la fondue nous a surpris par sa finesse. La saveur est bien celle de la fondue, mais avec quelque chose d'aérien qui le distingue du gâteau au fromage traditionnel. Préparé à l'avance, il est encore meilleur réchauffé et servi tiède. La carte des desserts propose, entre autres, d'alléchants gratins de fraises à la rhubarbe.

De mai à octobre, les promeneurs viennent de toute la Suisse romande. Il ne faut en fait qu'une petite heure et demie de voiture depuis Lausanne pour gagner le Mont-Crosin. Et si le soleil est de la partie, la terrasse du Vert-Bois accueille une cinquantaine d'affamés. Au printemps, asperges et morilles attendent les amateurs. Outre la qualité des plats proposés, il faut signaler la gentillesse du service. Il est bien agréable de se trouver en pleine nature, avec un grand parking à disposition pour les moins valides. Devant le restaurant, une carte de la région vous signale toutes les balades à faire dans les environs.

*Maud Ledoux*

## Auberge du Vert-Bois

2610 Mont-Crosin  
(Entre Saint-Imier et Tramelan)  
Tél. 032/944 14 55

Fermé dimanche dès 17 h et lundi

*L'estomac bien calé, prenez le petit chemin à votre gauche. A quelques centaines de mètres, les éoliennes vous réservent un spectacle surprenant.*

Par un chemin goudronné, mais qui n'est autorisé qu'aux véhicules des riverains, vous arriverez en quelques minutes sur le vaste terrain dégagé où ont poussé les trois éoliennes du Mont-Crosin. Ces trois géants, dont les pales tournent au gré du vent, produisent de l'électricité pour près de 600 ménages de la région. On se sent bien petit face à ces moulins futuristes, qui mesurent près de 67 mètres de haut, mais le plus saisissant, c'est sans doute le bruit du vent dans les ailes de ces drôles de machines. On se prend à rêver d'envol ou de navigation à voile !

Les amateurs de données scientifiques ne seront pas déçus. Des panneaux expliquent toutes les performances de cette installation. Après les blanches éoliennes, la promenade continue. Un sentier découverte, long de 4,5 km, a été aménagé entre le Mont-Crosin et le Mont-Soleil. Pas besoin de se munir d'une canne, puisque la crête des deux «montagnes» est pratiquement plate. En route, vous apprendrez des détails sur le cheval des Franches-Montagnes, saluant au passage Roméo, dans son écurie. Et puis, vous aurez le loisir d'admirer les fermes massives typiques de la région.

*Des éoliennes qui mesurent 67 mètres dans leur plus grande hauteur*

On débouche, sur le Mont-Soleil, dans un pré dédié à l'énergie solaire. Des panneaux solaires sur quelque 4500 mètres carrés sont répartis sur 20 000 mètres carrés de terrain. Pour vous donner une idée, cela équivaut à trois terrains de football ! Le centre photovoltaïque du Mont-Soleil est la plus grande installation de recherche dans le domaine de l'énergie solaire en Suisse.

Vous pouvez reprendre le même chemin si votre automobile est garée au Mont-Crosin ou alors descendre du Mont-Soleil à Saint-Imier par le funiculaire. En plus de l'effort physique, modéré, vous aurez la satisfaction d'avoir appris plein de choses !

*M. L.*

**Renseignements sur la promenade:** Office du tourisme du Jura bernois, case postale 759, avenue de la Liberté 26, 2740 Moutier, tél. 032/493 64 66. Il existe une carte des randonnées pédestres et à vélo dans le Jura bernois, disponible à l'Office du tourisme et sur le terrain des éoliennes du Mont-Crosin.



Photo O.T.