

Creux-de-Glace à la Meuringue

Autor(en): **N.R.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827183>

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.

Jura bernois

Creux-de-Glace à la Meuringue



Un petit coin bucolique sur la crête du Chasseral.

Sur le plus haut mont jurassien, les métairies ne s'animent qu'une fois les saints de glace passés, parfois même plus tard si la neige s'accroche encore à l'herbe. Ce dernier printemps, plutôt clément, les bêtes, vaches laitières en tête, ont gagné les crêtes du Chasseral peu après la mi-mai. A la Métairie de la Meuringue, surplombant le vallon de Saint-Imier, Ulrich et Germaine Kämpf ont aussi rouvert la cuisine qui nourrira les randonneurs durant la belle saison. Jusqu'à fin septembre, elle propose en restaurant et sur la terrasse une carte de campagne traditionnelle: jambon, côtelettes, rösti, fondue, petit-déjeuner paysan (brunch)... «ou ce qu'on veut, mais sur commande seulement», précise Germaine Kämpf, prête également à accueillir les groupes. Une grange aménagée permet d'abriter jusqu'à 300 personnes assises, un espace bienvenu notamment le 1^{er} Août, quand déferlent les gourmands inscrits au traditionnel brunch de la Fête nationale. Le restaurant est en principe toujours

ouvert, mais il est toutefois préférable de s'annoncer, surtout en semaine. «Si on aime la tresse fraîche, il vaut mieux avertir, je n'en

fais pas forcément tous les jours», avertit Germaine Kämpf. La Meuringue est en effet d'abord une ferme et la cuisinière peut être appelée à d'autres urgences que les appétits des promeneurs. Six fois grand-mère, elle a aussi souvent ses petits-enfants en vacances. «On se débrouille toujours, il y a aussi les assiettes froides et les desserts.» Là, entre glaces et meringues se faufile la fameuse coupe Creux-de-Glace, arrosée de l'Elixir du Chasseral. La spécialité fait référence à un vrai creux de glace – qui a résisté à la canicule de 2003 – situé non loin de la métairie. On peut entrer dans la grotte en prévoyant de bonnes chaussures et une (double) petite laine.

La Meuringue est accessible en voiture depuis Cortébert. De la métairie, on a vue sur le Mont-Crosin et ses éoliennes; en comptant une heure de marche environ (en terrain plat), on parvient au bord des rochers de la réserve naturelle de la Combe-Grède. Une balade jusqu'à l'antenne du Chasseral et son magnifique point de vue demande à pied un peu plus d'effort, en voiture quelques minutes. Une fois encore, la (double) petite laine sera utile: sur la crête du Chasseral, même en plein été, l'air court toujours, bise ou vent, mais rafraîchissant.

N. R.

» Métairie de la Meuringue, 2608 Courtelary, ouvert tous les jours, tél. 032 944 12 24.

La Haute-Borne avec vue sur Delémont

Sur les hauteurs de Delémont (des panneaux guident le touriste dès l'entrée de la ville) la ferme-restaurant de la Haute-Borne est ouverte à l'année, selon deux horaires. Du 15 juillet au 15 août, Madeleine et Claude Schmied servent une restauration chaude à toute heure, sans jour de fermeture; les autres mois, ils ferment l'auberge le lundi dès 16 h et le mardi. Leur carte privilégie les produits du terroir: jambon à l'os, rösti et fondue. La pierrade est devenue une de leurs spécialités. Sur réservation, la Haute-Borne sert également des

brunches fermiers (déjeuner-dîner), avec confitures et pains maison, lard grillé, œufs au plat, jambon, etc.

A 300 mètres de la ferme, les curieux dénicheront la borne qui a donné son nom au lieu ainsi qu'un panneau explicatif. Non loin, le point de vue de la Côte-Abbé-Pierre permet d'admirer toute la vallée de Delémont.

N. R.

» Restaurant de la Haute-Borne, 2800 Delémont, tél. 032 422 14 81.