

TOURISME

Le savoureux secret du Jura

Même s'il est situé au bord de l'hexagone, le département du Jura concentre entre ses limites le meilleur de la "douce France": vins, fromages et paysages envoûtants.



Dans chaque village du Jura il y a au moins un château ou une abbaye.

(rw) - Connaissez-vous la pub d'une de nos brasseries nationales? Oui, oui, celle où les autochtones veulent à tout prix garder le secret de leur bière savoureuse, pour ne pas devoir la partager. En revenant du Jura, c'est pour la même attitude qu'on opérerait volontiers. Pourquoi confier à un public plus large ce que l'on pourrait apprécier en cachette? Mais bon, puisque cette région sub-alpine vit pour une grande part du tourisme, autant vous en parler ...

Avant de gagner son attrait touristique, le Jura, région frontalière de moyenne montagne, surplombant à l'est la plaine suisse et à l'ouest la Bourgogne, fut déjà une région très développée.

Département des forêts

A côté de l'agri- et de la viticulture, l'industrie du bois y est ancienne, autant que l'industrie de la forge, les moulins, la production de pipes ou la lunetterie. Véritable "département des forêts", le Jura est recouvert pour sa moitié de bois. Pendant des siècles, les comtes jurassiens exploitent leurs forêts selon un code strict et leurs sapins ont longtemps servi à la construction navale. Aujourd'hui la forêt est aussi un des attraits touristiques du Jura. Mais il faut avouer que les paysages campagnards, les villages anciens avec leurs châteaux perchés dramatiquement sur quelque crête ou les lacs de montagne valent autant le détour.

Nous avons fait la virée de la région autour de Poligny, partant de Passenans à vélo pour visiter Château-Chalon, Frontenay, Baume-les-Messieurs ou Sellières. Paysage situé à mi-chemin entre plaine et plateau, il se prête à merveille pour des balades cyclotouristiques, même si par-ci, par-là, les pentes peuvent être un peu raides. Les mois d'été, le paysage offre, à côté de panoramas impressionnants, la beauté des arbres de verger lourds de pommes, d'abricots ou de pêches de vigne, tandis que dans les vignobles, les grappes gagnent en couleur. Chaque village détient au moins un château ou une abbaye, que l'on peut parfois visiter - par exemple à Château-Chalon.

Mais on se laisse également tenter par les produits du terroir,

qui vous séduisent à tous les coins. Ainsi, notre équipe s'est rassasiée à la micro-brasserie de Granges-sur-Baume, où un couple sympa, de souche baba cool, produit sa "Nébuleuse", une bière pur malt non pasteurisée. Au charmant point de vente installé dans une maison de village, on peut également acheter le délicieux pain artisanal produit sur place au feu de bois, des quiches au Comté ou encore des "hérissons", petits miracles de la pâtisserie au chocolat. Et on peut déguster le tout sur la charmante petite terrasse adjacente.

Grands crus

Bien sûr, on est aussi venu-e-s pour le vin. Qui a déjà dégusté la poularde aux morilles trempées dans le vin jaune ou encore un bon morceau de Comté avec un verre de ce blanc sec, sait que les vins du Jura ont une note très particulière. Produit en tout à partir du raisin nommé "Savagnin" ou mélangé au Chardonnay et appelé alors "typé", il se caractérise par un parfum très prononcé aux arômes de noix, qui n'est peut-être pas au goût de tout le monde, mais qui connaît de plus en plus d'adeptes. Essentiellement vins de garde, les vins jurassiens, appartenant aux meilleurs crus de France, sont connus pour tenir des décennies. Ainsi le vin jaune, produit uniquement à base de Savagnin, doit avoir vieilli sans ouillage pendant six ans et trois mois, au moins, au fût de chêne. Lors de la célèbre "Percée du Vin jaune" (2e week-end de février) on peut acquérir aux enchères des bouteilles de "vin jaune", datant du début du 20e siècle!

A côté des vins (les rouges sont vinifiés à partir des cépages Poulsard, Trousseau ou Pinot noir) et crémants, ce sont les fromages, comme le Comté ou le Morbier, le miel, la truite des eaux claires de la région et les produits de salaison qui feront votre plaisir. Tous ces délices se retrouvent naturellement sur les tables des innombrables restaurants du Jura. Nous avons trouvé notre bonheur gastronomique à Château-Chalon, sur la terrasse du "Seize quartiers", mais il y a plein d'autres adresses de bon choix.

Les seuls véritables bémols d'un séjour au Jura sont les moyens d'accès. Les acheteurs de vins viendront de toute façon en voiture, et il faut dire qu'à partir du Luxembourg, le trajet par l'autoroute bat tous les records avec trois heures et demie de durée. Mais les fans du transport ferroviaire ne s'en tireront pas en-dessous du double du temps et de plusieurs changements de train.

A partir de cette année, la "Lëtzebuenger Velos-Initiativ" (LVI) offre annuellement, en septembre, une randonnée à vélo dans le Jura. La première, qui a donc eu lieu, il y a quelques semaines, aurait été accomplie même par des personnes moins entraînées - malgré une dénivellation de 200 à 800 m.



Espresso italiano

(fs/wx) - Wer Werbekampagnen italienischer Nobelpremien nicht auf den Leim geht, mag sich zum ähnlichen hohen Preis für einen original italienisch gerösteten, dafür aber fair

gehandelten **Espresso Öko** interessieren. Nachdem dieser Kaffee Testsieger im österreichischen "Test-Magazin" geworden ist ("Illy" auf Platz 7), ist an der objektiven Qualität dieser Mischung aus erlesenen Arabica-Sorten kaum noch zu zweifeln. Angebaut wird der Kaffee von Kleinbauernkooperativen in Mexiko, Guatemala, Peru und Bolivien nach den Richtlinien von "Naturland". Zusätzlich zum Aufpreis, den der faire Handel über den Weltmarktpreis zahlt, erhalten die Öko-Produzenten einen "Bio-Aufschlag". Damit werden also nicht nur die sozialen, sondern auch die gesundheitlichen Rahmenbedingungen der Kleinbauern verbessert.

Den Kaffee gibt es in verschiedenen Varianten. Neben der 250 g-Dose und der entsprechenden Nachfüllpackung können GenießerInnen Bohnen im 1 kg-Behälter kaufen.

Espresso Öko: in allen Welt-Läden.



Gueule d'Arbois

(rg) - Des trésors cachés, ces vins du Jura. Ils n'excellent sans doute point par leur force tannique, mais derrière une bouche facilement accessible, la finesse est au rendez-

vous. Le **Domaine Gérard Villet** en Arbois est un producteur biologique réputé qui produit, outre du Chardonnay, un rouge "exotique" élaboré à partir du cépage local "Poulsard". Si la garde conseillée est de trois ans, nous venons d'ouvrir un fond de cave de 1996, qui n'a en rien souffert d'un vieillissement. La robe tend plutôt vers le rosé, mais le nez se remplit d'arômes subtils de cerise. La bouche est également très fruitée, avec des notes de résine et de cacao. Et une maturité qui n'a pas altéré ni l'élégance ni la structure bien établie. Si ce vin étonnant peut être consommé légèrement frais, on peut également le servir avec un fromage du Jura ou même avec une raclette.

Domaine Gérard Villet: Cépage Poulsard 1996, 16, rue du Pupillin F-39600 Arbois, tél/fax (0033)-3-84374098.

Présent en octobre à la foire de Gorcy.



Magasin de soupes

(rw) - Dans la "Fleschiergaass" (comme on appelle communément la rue de la Boucherie), la dernière boulangerie artisanale vient de disparaître ... mais on y trouve

quand même des baguettes et des viennoiseries savoureuses: "La Fougasse" a repris le local de la boulangerie Grandjean, en ôtant malheureusement un des derniers intérieurs de magasin rétro en ville. Sa formule un peu hétéroclite de "soup store", combiné à un salon de thé, combiné à la vente de pâtisserie et d'autres bonnes choses, semble marcher à merveille, même si le cadre résolument moderne jure quelque peu avec les produits vendus. Les soupes sont correctes, les thés noirs et verts (déposés dans de jolies boîtes) délicats. Si vous les consommez sur place, ils sont servis par des connaisseurs en la matière. Sinon, vous y trouverez encore des tomates séchées, des poivrons en bocaux, des vins, etc. Tout ça pour des prix de centre ville.

La Fougasse, soup store. Pain artisanal, thés Cha-Yuan. 1, rue de la Boucherie, tél.2627-0726.



Plaisirs d'été: quoi de plus rafraîchissant après une randonnée cycliste qu'une bonne bière artisanale sur une charmante petite terrasse du Jura?

(Photos: Jhemp Weydert)