

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Expériences fromagères inoubliables au cœur du canton touristique de Berne

Berne, le 5 décembre 2024: Le canton touristique de Berne incarne avec finesse l'alliance entre tradition et innovation. Emblème incontournable de la gastronomie régionale, le fromage se réinvente à travers des expériences uniques et créatives tout au long de cet hiver. Que ce soit sur les pistes de ski, au bord du lac de Thoue ou dans des télécabines réaménagées, les amateurs de saveurs authentiques trouveront leur bonheur dans des cadres aussi insolites que surprenants.

Fondue et raclette dans le sac à dos

À Gstaad, où les vaches sont presque aussi nombreuses que les 11 000 habitants, les plats au fromage sont ancrés dans la tradition. Des caquelons XXL en bois ainsi que deux cabanes à fondue attendent les visiteurs à sept emplacements répartis dans le « [Fondueland Gstaad](#) », au milieu de paysages à couper le souffle. Munis d'un sac à dos spécialement conçu pour la fondue (désormais disponible en version raclette) les visiteurs peuvent s'aventurer sur les sentiers enneigés, en raquettes ou en luge. Le point d'orgue de cette aventure culinaire ? Le premier [caquelon à fondue XXL](#) au monde, installé directement sur les pistes du Rinderberg et accessible uniquement à ski.

Fromage et flambeaux

À l'auberge Elsigentalp, les jeudis de décembre et janvier offrent une expérience à la fois gourmande et romantique. Les convives savourent une [fondue](#) raffinée, préparée avec le fromage Schmid Adelboden, accompagnée de garnitures et d'un dessert pour conclure le repas. L'atmosphère unique de cette soirée culmine avec une promenade aux flambeaux sur le sentier enneigé qui entoure le lac Brandsee. En 35 minutes, les visiteurs s'immergent dans le silence enchanteur de la nuit hivernale, un cadre idyllique qui vient parfaire l'expérience après une belle journée en montagne.

La fondue s'invite au Spycher

Du 1er novembre jusqu'à fin février, la terrasse de l'hôtel Bären Dürrenroth, situé dans l'Emmental, se transforme en un charmant [Fondue Spycher Dörfli](#). Là où, autrefois, les céréales étaient stockées à l'abri des incendies, des moments conviviaux autour de la fondue sont aujourd'hui rendus possibles dans de jolies maisonnettes en bois, pour des groupes jusqu'à quatre personnes, aussi bien le midi que le soir. Au menu : une fondue au fromage savoureuse de la fromagerie du village, accompagnée de pommes de terre, de pain de la boulangerie Lehmann et de légumes au vinaigre faits maison. Les amateurs de viandes ne seront pas en reste grâce à la fondue chinoise de la boucherie du village.

Fondue flottante

L'hiver ne se limite pas aux sommets enneigés : sur le lac de Thoue, la saison froide se vit autrement, à bord du « [Sealander](#) », une caravane flottante au charme singulier. En toute tranquillité, les

passagers voguent dans la baie de Spiez tout en savourant une fondue onctueuse, accompagnée d'un verre de vin blanc local. Capable d'accueillir jusqu'à quatre personnes, ce bateau électrique est équipé pour garantir des moments inoubliables : évier, réfrigérateur, éclairage et enceintes musicales.

Fromage et vin

Jusqu'au 14 décembre, le [domaine viticole Andrey à Schafis](#) propose une expérience gourmande unique dans sa cave avec vue imprenable sur le lac de Biene. Les convives peuvent y savourer une délicieuse raclette ou fondue de la fromagerie de Lignières, le tout associé à un vin du domaine. Les dégustations ont lieu tous les jeudis et samedis, de 11h à 17h. À la recherche d'un cadeau de Noël ou du vin idéal pour les fêtes ? Le dernier week-end de l'Avent, le [marché de Noël](#) du domaine d'Andrey, offre l'occasion de trouver de quoi combler ses proches.

Télécabine « numéro 100 »

À [l'hôtel Braunbär](#) de Wengen, deux expériences hivernales inédites attendent les visiteurs. Chaque mardi et vendredi, dans le chaleureux Grillkota, une petite cabane en bois rustique équipée d'une cheminée et de bancs recouverts de fourrure, les groupes de huit personnes et plus se retrouvent pour une soirée conviviale autour d'une raclette ou d'une fondue. Pour une expérience plus intime, la télécabine historique « numéro 100 » offre une vue imprenable sur le massif de la Jungfrau.

D'autres expériences fromagères dans le canton touristique de Berne :

- [Boxes à fondue « l'écurie »](#) et les [igloos](#) privés à l'Auberge de Bellelay
- [Raclette des grottes](#) dans les grottes de St. Beatus
- [Télécabine à fondue](#) à l'hôtel Belvedere à Grindelwald
- Pour en savoir plus, cliquez [ici](#).

Vous trouverez des photos avec Copyright en cliquant [ici](#).

Pour de plus amples informations (média) :

Chloé Vorpe & Ramona Bergmann service de presse Made in Bern SA
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstr. 16, 3012 Berne,
Téléphone 031 300 30 70, E-Mail: info@gretzcom.ch
Internet: www.madeinbern.com

À propos de Made in Bern : Made in Bern, l'organisation faîtière du marketing du canton de Berne, a pour objectif de promouvoir et soutenir les activités touristiques mises en place par des prestataires du canton. Avec l'ours comme ambassadeur de la marque et le slogan « les bons plans de l'ours », le deuxième plus grand canton touristique de Suisse présente la diversité et les contrastes de cette région fascinante. De la capitale inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO au triumvirat mondialement connu de l'Eiger, du Mönch et de la Jungfrau, en passant par le Grimsel et le charmant Jura bernois, le deuxième plus grand canton touristique de Suisse propose des idées de voyage inspirantes d'une diversité inégalée. Les paysages pittoresques parsemés de lacs scintillants et bordés de montagnes majestueuses séduisent tout autant que les événements de renommée mondiale, produits raffinés, traditions vivantes et coutumes authentiques. Les récits et conseils de "Made in Bern" éveillent la curiosité et promettent des vacances inoubliables.