



Le goût de la tradition

Dans le Parc naturel Thal, l'auberge Ochsen à Mümliswil est un restaurant local typique, qui est réputé pour ses copieux menus du midi ainsi que pour ses plats de gibier et ses cordons-bleus.

Texte: Dominik Flammer Photos: Samuel Trümpy

Randonnée en forêt dans le Parc naturel Thal

Durant ce circuit, flirtez avec les cimes, longez des gorges vertigineuses et fondez-vous dans une végétation forestière variée. L'itinéraire du réseau soleurois de chemins de randonnée pédestre part de la place de la Poste à Mümliswil. En six heures, il vous conduit au sommet du Passwang et au pied de cascades avant de vous ramener à votre point de départ. Chemin faisant, admirez les falaises à pic, les gorges étroites et les reliefs doucement vallonnés. Sur le Chellenchöpfli, point culminant de la randonnée à 1156 mètres d'altitude, profitez d'une vue panoramique grandiose de-

puis la crête rocheuse colonisée par les pins. Tout au long du chemin, des postes d'observation thématiques vous donnent des informations instructives sur les sites et leur végétation typique. Pour achever en beauté votre sortie, faites étape à l'auberge Ochsen, une table partenaire du Parc naturel Thal qui soutient les producteurs locaux. naturparkthal.ch



joyauxapartager.ch



Sandra Schmid et Christoph Jeker, à la tête de l'auberge de campagne Ochsen à Mümliswil.

SE RENDRE À MÜMLISWIL

De Bienne 1 h 20
De Morges 2 h 24
De Sion 2 h 37



Le midi, l'auberge traditionnelle Ochsen à Mümliswil propose un menu avec pas moins de quatre plats, et ce tous les jours de la semaine, sauf le mercredi. À quelques exceptions près, la viande a toujours les honneurs du plat de résistance. Le poisson, truite arc-en-ciel ou omble chevalier provenant de l'élevage voisin, est plutôt servi le soir, de même que le gibier du parc. Même si la boucherie du village a définitivement baissé son rideau il y a peu de temps, l'Ochsen peut, Dieu merci, compter sur un boucher amateur dynamique, qui découpe des sangliers, des chamois et des chevreuils exclusivement prélevés dans le parc, avant de les transformer en viande séchée, en saucisses et en burgers. Christoph Jeker, dont le père avait repris cette auberge traditionnelle, reçoit et cuisine depuis bientôt 20 ans dans ce restaurant local, qui est aussi l'une des deux dernières auberges de Mümliswil. Les gérants de l'Ochsen ont accompagné l'évolution de la gastronomie campagnarde dans le pays au cours des dernières décennies: «Restaurant de pâtes, pizzeria, pub, notre famille a testé presque toutes les tendances qui ont émergé depuis les années 1970», ra-

conte Christoph Jeker. Après le passage de flambeau, à une époque où les bistrotts fermaient les uns après les autres, le fils a renoué avec la tradition d'une auberge ancrée dans son terroir, qui propose des menus alléchants le midi, organise des banquets pour la clientèle et les habitants du village, livre des repas au service d'hospitalisation à domicile et qui, tous les jours, cuisine aussi pour l'école et les enfants des fermes éloignées qui n'ont pas le temps de rentrer chez eux. Tout cela fait de l'Ochsen une table qui est réputée, bien au-delà des limites du village, pour son choix de cordons bleus dont le fromage provient exclusivement de chez Reckenkien, le fabricant-affineur du village.



L'auteur, scénariste et food scout Dominik Flammer (52 ans) s'intéresse depuis 30 ans à l'histoire de l'alimentation. L'héritage culinaire de l'espace alpin est au cœur de son travail. publichistory.ch