

DESCRIPTION
DE L'ITINÉRAIRE DE RANDONNÉE ET DE LA MÉTAIRIE

PROPOSITION
PIERREFEU



PARKING: Les Colisses (Parking Bison Ranch) 47.149448, 7.132805

DESTINATION Pierrefeu (Tel. 032 489 19 51)

DE RANDONNÉE: Heures d'ouverture: Fermeture : me de 14:00, je
début nov – mi-mai

Randonnée (voir aussi carte, distance et altitude)

Depuis le parking du Bison Ranch, parcourez environ 230 mètres sur la route qui mène au Restaurant Bison Ranch. Entrez à droite sur le pâturage et longez-le à la montée jusqu'à des panneaux indicateurs. Continuez tout droit et parcourez à la descente le chemin forestier en direction de Pierrefeu. A la fin de ce sentier, vous allez arriver sur une route en terre. Prenez à gauche sur cette route et suivez-la sur environ 650 m. Prenez à droite en direction de Pierrefeu et, après avoir parcouru environ 300 m, prenez à nouveau à droite. Vous apercevrez alors déjà la grande cour où vous arriverez en quelques minutes.

Pierrefeu

Trois générations résident en été à la Pierrefeu : les parents du fermier actuel, Fritz et Käthi Oppliger, le fils Alexander avec son épouse Caroline ainsi que leurs enfants. Ils élèvent des vaches, des porcs, des poules et des moutons.

Sur le côté de la bâtisse se trouve une belle terrasse où s'asseoir. En entrant dans la maison, on arrive directement dans la cuisine, où pend le chaudron à fromage, qu'on produit encore à cet endroit.

Dans la cuisine se trouve une grande table où l'on peut prendre place confortablement. Il y a également une agréable salle à manger avec quelques tables. Chaque dimanche on change de menu, qui est servi sur plats et réchaud. Quelques exemples : les deux rôtis avec purée de pommes-de-terre, la langue de bœuf avec purée de pommes-de-terre et salade, le lapin avec polenta et salade, le ragoût de bœuf avec knöpfli et salade, la bouchoyade, la choucroute fraîche. Tous ces mets sont superbement savoureux. Pour accompagner ces mets on vous sert de bons vins de la région des lacs de Bienne et de Neuchâtel. Grâce au service sympathique de la famille Oppliger et leur équipe, ainsi que de par l'atmosphère très agréable qu'ils savent créer, on se sent vraiment bien chez eux. On peut également acheter du fromage de leur propre production, qui mûrit dans un vieux cellier prévu à cet effet.