

COMMUNIQUE DE PRESSE – 23 octobre 2019

Parc naturel  
régional du Doubs

Place du 23-Juin 6  
Case postale 316  
CH-2350 Saignelégier

T +41 32 420 46 70  
[info@parcdoubs.ch](mailto:info@parcdoubs.ch)  
[www.parcdoubs.ch](http://www.parcdoubs.ch)

## Six restaurants du Parc fans de la carotte Jaune du Doubs



Légende : « Rien ne se perd, tout se transforme ». L'Auberge de la Gare au Pré-Petitjean (Montfaucon) propose un velouté de carotte Jaune du Doubs et son pesto « Lucia » réalisé à partir des fanes. (@Guy Perrenoud)

**Dès à présent et jusqu'à épuisement des stocks, six restaurateurs situés sur le territoire du Parc du Doubs mettent à l'honneur la carotte Jaune du Doubs dans leur carte. De la graine à l'assiette, de nombreux acteurs œuvrent avec passion pour la préservation de cette variété ancienne. Par ailleurs, un concours vient d'être lancé pour faire gagner des bons cadeaux dans les restaurants participants.**

De l'auberge villageoise au restaurant étoilé, cinq cheffes et chefs ont accepté la proposition du Parc : cuisiner la carotte Jaune du Doubs. L'inspiration n'a pas manqué aux restaurateurs et restauratrices pour présenter, en guise de plat ou d'accompagnement, cette variété ancienne à leurs clients.

**Six restaurateurs du Parc font la part belle à la carotte Jaune du Doubs :**

- Auberge de la Fontaine à Seleute (Clos du Doubs)
- Maison Wenger au Noirmont
- Auberge de la Couronne à La Theurre (Saignelégier)
- Paysan Horloger au Boéchet (Les Bois)

- Auberge de la Gare au Pré-Petitjean (Montfaucon)
- Aux Couleurs du Terroir à Montfaucon

Ces établissements sont reconnus pour leur cuisine raffinée et pour leur sensibilité aux produits de la région, certains d'entre eux adhèrent à la [charte « Restauration » de la Fondation Rurale Interjurassienne](#).

### **Des carottes cultivées avec le plus grand soin**

Les carottes sont cultivées dans le respect de la nature, à deux pas des cuisines, au sein de l'exploitation bio de Lucia et Romain Vuillaume au Peuchapatte (Muriaux). Dès le mois d'avril, une parcelle a été labourée à l'aide de chevaux Franches-Montagnes. Les graines ont été semées début juin par un maraîcher du Seeland muni d'un semoir de précision à roue, en compagnie de la famille Vuillaume. Plusieurs sessions de désherbage manuel ont ensuite été nécessaires pour assurer la bonne croissance des carottes. La sécheresse de l'été a exigé quelques arrosages mais cette variété, particulièrement résistante, a su affronter les nombreux jours caniculaires. Les carottes étaient prêtes dès début septembre. Celles qui n'ont pas été récoltées sont encore en terre. Durant les mois d'hiver suivant la récolte, et pour une conservation optimale de ce légume de garde, deux techniques restent à choix des agriculteurs. Les carottes seront soit stockées directement dans le sol, sur un lit de paille et recouvertes de terre, soit conservées dans une cave fraîche, enfouies dans du sable. Pour cette première année expérimentale, quelques centaines de kilos sont attendus.

### **Une variété ancienne bourrée d'atouts**

La carotte Jaune du Doubs est inscrite au catalogue de soutien aux espèces anciennes « ProSpecieRara », dont l'un des objectifs est de remettre d'actualité certains légumes oubliés, mis de côté au profit de variétés à plus haut rendement. Ces légumes anciens assurent une diversité génétique indispensable à la sécurité alimentaire à long terme. Ils offrent notamment une meilleure résistance des cultures aux maladies et une grande qualité gustative et nutritive.

### **Revaloriser une variété (presque) oubliée**

L'arrivée de la carotte Jaune du Doubs dans les restaurants de la région s'intègre dans une campagne de promotion lancée par le Parc du Doubs. Au printemps 2018, quelques membres de l'association du Marché des paysannes se sont portées volontaires pour cultiver puis proposer cette carotte locale dans leur magasin à Saignelégier. L'année suivante, et après une première saison couronnée de succès, un cours ouvert à tous sur les techniques de multiplication des graines de carotte a été organisé (6 octobre 2019) par le Parc du Doubs, en collaboration avec Pro Specie Rara, afin de favoriser le retour de cette variété ancienne dans les jardins particuliers.

**Deux bons cadeaux mis en jeu !**

Un concours a été lancé par le Parc Doubs pour faire gagner deux bons (CHF 400.- et CHF 200.-) à utiliser dans l'un des six restaurants participants. Rendez-vous sur les réseaux sociaux ou sur le site du Parc, rubrique « Actualités ».

Plus d'informations sur [www.parcdoubs.ch](http://www.parcdoubs.ch) et [www.carottedudoubs.ch](http://www.carottedudoubs.ch)

**CONTACTS ET INTERVIEWS**

---

Nicolas Leippert  
Chef de projet  
+41 (0)32 420 46 76  
[nicolas.leippert@parcdoubs.ch](mailto:nicolas.leippert@parcdoubs.ch)