

Menu gourmand

SOIRÉE DE GALA
LE SAMEDI SOIR 28 SEPTEMBRE
À LA SALLE DES FÊTES D'ALLE

Cocktail à la Damassine AOP

Pâté en croûte sublimé à la Damassine AOP
Crudités

Ballotine de volaille à la Saucisse d'Ajoie IGP
Risotto crémeux à la Tête de Moine AOP
Légumes de saison

Assiette de fromages suisses
Gruyère AOP, Tête de Moine AOP, Vacherin fribourgeois AOP

Damassons séchés

Pain de seigle valaisan AOP

Forêt noire autour du damasson rouge

Café et Damassine AOP

Les partenaires

Partenaires Or

regio-garantie



FONDATION
GILOS
SOYHIÈRES

Partenaires Argent



RESTAURANT
DU CHEVAL BLANC SA
LES POMMERATS

Partenaires Bronze



swissmilk



Partenaires média

Le Quotidien
JURASSIEN



Terre & Nature

Partenaires logistiques

TERROIR
JURAREGION



Restaurant
de Courtemelon



Organisateurs



Fondation
Rurale
Interjurassienne

Fête DE LA Damassine AOP

2^E ÉDITION - 2024

Star
des vergers,
reine
des palais

28 - 29.09
Ô VERGERS D'AJOIE
PORRENTRUUY

PROGRAMME

WWW.FETEDELADAMASSINE.CH

Bienvenue

C'est tout naturellement en Ajoie, région emblématique du damasson rouge, que nous vous donnons rendez-vous pour la deuxième fête de la Damassine AOP. Cette spécialité du canton du Jura est produite à partir du damasson rouge, une petite prune sauvage typique de la région. La récolte commence fin juillet et les 86 producteurs de l'interprofession ramassent les fruits bien mûrs tombés de l'arbre, le damassinier. Pendant un mois, il s'en récolte, selon les années, entre 15 et 230 tonnes dans tout le canton. Le précieux petit fruit est ensuite transformé en la fameuse Damassine AOP, eau-de-vie aux mille senteurs, appréciée loin à la ronde.

Venez découvrir l'histoire de cette prune venue de loin à l'occasion de la 2^e fête de la Damassine AOP qui aura lieu à Ô Vergers d'Ajoie, Porrentruy. Vous y rencontrerez les producteurs de produits régionaux et prestataires agritouristiques au travers de dégustations et d'**animations gratuites** pour toutes et tous.

DAMASSINE TON ARBRE!

Plus de 20 classes des écoles jurassiennes ont répondu favorablement à notre invitation à décorer des damassiniens en bois. Venez admirer et soutenir les œuvres des élèves jurassiens en votant pour votre arbre préféré, durant la journée de samedi, de 10h à 18h. Vous participerez ainsi à la nomination du prix du public. Un jury de professionnel choisira trois damassiniens méritants. Les prix seront remis le dimanche matin dès 10h30 à Ô Vergers d'Ajoie.

DAMASSONS, DAMASSINE AOP ET PRODUITS DU TERROIR

A l'occasion du marché de produits régionaux, vous aurez l'occasion de déguster de nombreuses préparations à base de damassons rouges et Damassine AOP ainsi que d'autres produits du terroir du Jura et du Jura bernois proposés par une quinzaine d'artisans. Les producteurs ont d'ailleurs eu l'occasion de mettre au concours leur Damassine AOP et leurs produits à base de damasson rouge et Damassine AOP dans le cadre d'un concours de branche. Les résultats seront dévoilés lors de la soirée de gala, le samedi soir 28 septembre à la salle des fêtes de Alle. Un menu thématique gourmand et une animation par le chanteur-imitateur et humoriste Philippe Roche rendront la fête inoubliable.

ACCÈS

Ô Vergers d'Ajoie

Combe Bruequelin 27, 2900 Porrentruy

En voiture: parking à disposition.

En transports publics: selon horaire des bus de ligne (www.cff.ch)

A pied: depuis la gare de Porrentruy par le chemin de Lorette (indication à la gare)

INFORMATIONS

Programme et soirée de gala:
www.fetedeladamassine.ch

Samedi

10h: Cérémonie officielle sous le chapitô et ouverture du marché

10h - 18h: Vote du public à l'exposition « Damassine ton arbre! »

11h: Visite guidée gratuite du musée suisse des fruits et de la distillation (1h), rdv au stand d'information

11h: Contes pour toute la famille dans les vergers de damassiniens

11h - 16h: Accordéon avec Claude-Alain Fauser

12h: Restauration chaude et froide

- Grillades de la région autour du braserô
 - Menu thématique dans le chapitô
- (sur réservation à la Table des Vergers, 079 562 80 40)**
- Petite restauration
 - Produits régionaux toute la journée

13h: Visite guidée gratuite du musée suisse des fruits et de la distillation (1h), rdv au stand d'information

14h: Contes pour toute la famille dans les vergers de damassiniens

15h: Visite guidée gratuite du musée suisse des fruits et de la distillation (1h), rdv au stand d'information

15h - 17h: Balade en poney

16h: Contes pour toute la famille dans les vergers de damassiniens

17h: Visite guidée gratuite du musée suisse des fruits et de la distillation (1h), rdv au stand d'information

18h: Fermeture du marché

19h: Soirée de gala à Alle

Dimanche

10h: Ouverture du marché

10h 30: Remise des prix du concours « Damassine ton arbre! »

11h: Plantation de l'arbre de l'ambassadeur/-rice

11h - 12h: Balade en poney

11h - 16h: Animation musicale avec PP Jazzband

11h 30: Visite guidée gratuite du musée suisse des fruits et de la distillation (1h), rdv au stand d'information

12h: Restauration chaude et froide

- Grillades de la région autour du braserô
 - Menu thématique dans le chapitô
- (sur réservation à la Table des Vergers, 079 562 80 40)**
- Petite restauration
 - Produits régionaux toute la journée

13h: Visite guidée gratuite du musée suisse des fruits et de la distillation (1h), rdv au stand d'information

14h: Contes pour toute la famille dans les vergers de damassiniens

14h 30 - 17h: Balade en poney

15h: Visite guidée gratuite du musée suisse des fruits et de la distillation (1h), rdv au stand d'information

15h: Contes pour toute la famille dans les vergers de damassiniens

17h: Fin de la manifestation

Soirée DE Gala

- Remise du prix de la meilleure Damassine AOP et produit dérivé
- Menu gourmand autour de la Damassine AOP
- Animation par Philippe Roche, chanteur-imitateur et humoriste
- Bar et ambiance jusqu'à 2h du matin

**SALLE DES FÊTES D'ALLE
SAMEDI 28 SEPTEMBRE 19H**

Sur inscription CHF 60.- par personne [Inscription ici](#) >>



Activités permanentes

(SAMEDI ET DIMANCHE)

- Espace famille avec château gonflable, petits animaux, activités pour les enfants
- Village des producteurs avec les meilleurs produits régionaux autour de la Damassine AOP
- Producteurs des grands sites du goût
- Restauration chaude, grillades et petite restauration
- Grand magasin de produits du terroir avec les meilleures Damassine AOP de la région
- Bar à dégustation de Damassine AOP
- Sentier de la Damassine AOP depuis Porrentruy
- Visite libre du musée suisse des fruits et de la distillation
- Exposition des créations élaborées par les écoles