

GASTRONOMIE, DÉGUSTATION, LA HEUTTE

BACK TO THE ROOTS - FARM TO TABLE POP-UP

Pendant trois jours, Ferme Libellule se transforme en scène à ciel ouvert pour une expérience culinaire unique en plein air. Un pop-up qui va bien au-delà d'un simple dîner – quelque part entre la ferme, le feu, la cuisine et la rencontre.

Derrière ce projet se trouvent les créateurs de l'ancien Lokal à Bienne ainsi que les propriétaires d'Ecluse & Vagabond : Laura et Sandro Bianchin, en collaboration avec Marie-Laure Gebhard et Eric Steiner de Ferme Libellule. Ensemble, ils imaginent un week-end où agriculture, gastronomie durable et convivialité se rencontrent autour d'une même table.

Du champ à l'assiette : légumes, herbes aromatiques et produits issus de la permaculture sont travaillés directement sur place, avec simplicité, sincérité et un profond respect du produit. La cuisine se fait au feu ouvert, avec des ingrédients de saison, des animaux élevés sur le domaine et des poissons provenant de la rivière voisine.

Les repas sont servis autour de longues tablées dans une ambiance estivale faite de lumières, de feu et de convivialité. Chaque soirée débute par un apéritif ainsi qu'une visite guidée du domaine, à travers jardins, cultures et senteurs. Suit ensuite un menu imaginé en lien direct avec le lieu : saisonnier, créatif et vivant.

Le week-end sera accompagné par plusieurs vigneronnes invitées et producteurs engagés, dont les vins et la philosophie feront partie intégrante de l'expérience : Anne Claire Schott, Madlaina Erni, Catherine Cruchon ainsi que Domaine Bonnet du Fou.

Le dimanche, la table s'ouvre à une grande tavolata en mode sharing – simple, généreuse et ouverte aux familles, ami·e·s et passionné·e·s de gastronomie.

Autour du feu, trois chefs aux parcours complémentaires : Andreas Bolliger, après plusieurs expériences dans la haute gastronomie – notamment auprès de Sven Wassmer et au Rechberg – développe aujourd'hui une cuisine du produit exigeante, centrée sur le feu et la précision du geste.

Alannah Ferreira da Silva cuisine à Ecluse et associe influences internationales et approche moderne et durable. Sa cuisine met l'accent sur la saisonnalité, la créativité et la pureté des saveurs. Manuel Hotz, ancien chef de La Table de L'Ours, défend une cuisine proche de la nature, fondée sur les produits régionaux et un artisanat sincère.

Programme

Vendredi & samedi – Dîner

Menu 5 plats : CHF 118.–

Accord mets-boissons : CHF 50.– (optionnel)

Dimanche – Tavolata

Menu à partager : CHF 80.–

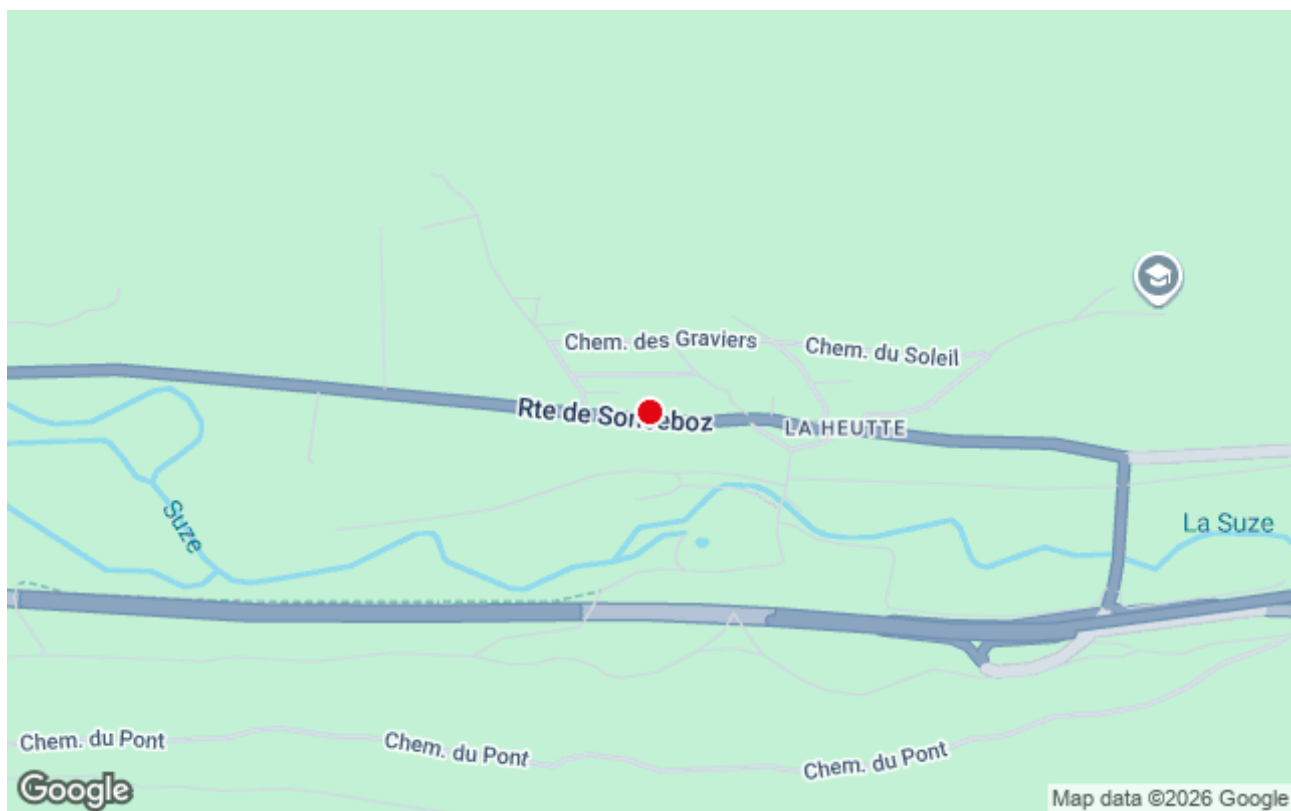
Convivial et adapté aux familles comme aux professionnels de la gastronomie



CONTACT

Ferme La Libellule
Route de Sonceboz 15
2604 La Heutte

+41 79 787 83 79
info@fermelalibellule.ch
fermelalibellule.ch



PDF généré le 30.07.2026