

Die Romandie entdecken

K-TIPP RATGEBER

Spannende Ausflüge,
kulturelle Highlights,
originelle Unterkünfte
und gastronomische
Tipps.

Eva Hirschi

Autorin

Eva Hirschi, 1990, ist freie Journalistin. Sie ist in Bern aufgewachsen, hat in Genf studiert und lebt heute in Lausanne. Während vier Jahren reiste sie als Reporterin um die Welt.

© Konsumenteninfo AG, Zürich

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage, März 2022

Redaktion: Remo Leupin

Produktion: Jürg Fischer

Bildredaktion: Monika Reize

Layout: Silvio Lötscher

Korrektorat: Esther Mattille

Titelfoto: René Mattes/Hemis.fr/AFP

Bestelladresse:

K-Tipp-Ratgeber

Postfach, 8024 Zürich

ratgeber@ktipp.ch

www.ktipp.ch

ISBN 978-3-906774-89-3



Hôtel-Restaurant de la Petite Gilberte, Courgenay JU

Geschichtsträchtig: Die «petite Gilberte» ist im Restaurant omnipräsent

Courgenay:

«La petite Gilberte»

Zu Beginn des Ersten Weltkriegs wurde das «Hôtel de la Gare» in Courgenay bei Porrentruy (Pruntrut) zu einem Soldatenstützpunkt. Deutschschweizer Soldaten waren in der Ajoie nahe der Grenze zu Frankreich stationiert. Sie glaubten, an Weihnachten wieder daheim zu sein. Doch die Soldaten mussten ausharren. Die damals 18-jährige Gilberte Montavon arbeitete als Serviertochter im elterlichen Gastbetrieb. Aufgrund ihres Charmes und ihrer Deutschkenntnisse von einem Hauswirtschaftsjahr in der Deutschschweiz gewann sie sofort das Vertrauen der Soldaten. Sie versuchte, die Männer zu trösten und aufzuheitern und hatte für alle ein offenes Ohr. So entstand das berühmte Soldatenlied «La petite Gilberte de Cour-

Bald war die Wirtstochter weit über die Dorfgrenzen hinaus bekannt – und wurde zur Symbolfigur der Willensnation Schweiz im Ersten Weltkrieg. Ein Roman, ein Bühnenstück und ein Film (mit Anneliese Bachmann in der Hauptrolle) entstanden über sie und machten La petite Gilberte zum Symbol der



Keystone

geistigen Landesverteidigung und der emotionalen Verbindung zwischen der Deutsch- und der Westschweiz.

Aus dem damaligen Wirtshaus ist heute das «Hôtel de la Petite Gilberte» geworden. Und Gilberte ist hier allgegenwärtig: als lebensgrosse Holzfigur, auf Fotos, einem Gemälde, selbst auf dem Tischset. Serviert wird währschafte Schweizer Küche. Spezialitäten des Hauses sind Rindszunge, Schweinsfüsse, Kalbskopf und Kutteln nach Neuenburger Art. Unbedingt probieren sollte man die Crème brûlée, flambiert mit dem regionalen Pflaumenschnaps Damassine. Sieben Zimmer stehen zur Übernachtung zur Verfügung.

Geöffnet täglich 7-21.30 Uhr.

Preise: Hauptgerichte ab Fr. 22.-,

Menüs ab Fr. 50.-.

Rue de Petite-Gilberte 2

2950 Courgenay

032 471 22 22

www.lapetitegilberte.ch