Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 31 (2001)
Heft: 11

Rubrik: Cuisine : la Saint-Martin à Grandfontaine

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

La Saint-Martin à Grandfontaine

«Tu fais la Saint-Martin, cette année?» Novembre approchant, la question est rituelle en région jurassienne. Synonyme de solides félicités gastronomiques, elle appelle un sourire débordant de souvenirs repus.

Quand trois restaurateurs jurassiens conseillent le même confrère pour goûter au meilleur d'une spécialité, on se précipite à l'adresse. D'autant plus ici, puisque l'étape est consacrée à la Saint-Martin ajoulote, plantureux et exubérant repas dédié au seul cochon, à savourer obligatoirement préparé de frais.

Depuis 19 ans, Geneviève et Marcel Willemin tiennent le restaurant de l'Aigle, à Grandfontaine, dans cette Haute-Ajoie en bout de Jura. Chaque mois de novembre, ils défendent en cuisine et en salle une tradition de table aux règles strictes. La vraie Saint-Martin n'est en effet servie que le dimanche de la... Saint-Martin, le deuxième après la Toussaint, précisent les puristes, et lors du «revira» le dimanche suivant. Le menu peut toutefois être proposé quelques jours avant et quelques jours après.

A l'Aigle, les préparatifs sont immuables. Le lundi et le mardi précédant la Saint-Martin, le restaurant ferme et toute la brigade, renforcée pour l'occasion, s'attelle à la confection des plats. «On passe d'abord quelques heures à pleurer», rigole Geneviève, en évoquant les centaines de kilos d'oignons et de poireaux à couper. Puis les choses délicates commencent, avec la préparation du boudin, de la gelée *(recette ci-contre)*, de la choucroute... Les quantités à cuisiner sont gargantuesques: conséquence de sa réputation, le restaurant sert chaque année des centaines de repas du mercredi au dimanche, reprenant la fabrication du menu dès le lundi pour le «revira».

Succès oblige, l'Aigle proposera exceptionnellement cette année la Saint-Martin durant un mois. «C'est un sacré travail et il faut une motivation énorme, reconnaissent les patrons, mais il faut maintenir cette tradition de la Haute-Ajoie. La Saint-Martin, ce n'est pas que manger, c'est aussi une ambiance.» Geneviève avoue que c'est là, dans cette athmosphère de fête, qu'elle puise l'énergie pour surmonter le long coup de feu. «Il ne faut pas oublier que la Saint-Martin, dans le temps, c'était la récompense, on mangeait le cochon après avoir fini les travaux d'été de la ferme, on faisait la fête avant l'hiver. C'est resté, les gens se regroupent pour manger, ils rient, ils dansent, il n'y a plus de barrières entre eux, raconte-t-elle joliment. C'est chaud, dans le restaurant et dans le cœur.»

Nicole Rohrbach

Menu de la Saint-Martin

Photo J. Belat

La viande en gelée – la grillade – le boudin à la crème avec compote de pommes, rösti et salade de racine rouge – la choucroute garnie – le rôti avec gratin – le gâteau à la crème (tot-ché) – le sorbet aux pruneaux, maison bien sûr.

Un ou deux petits verres de damassine, autre spécialité ajoulote, aident à «faire de la place».

La Gelée

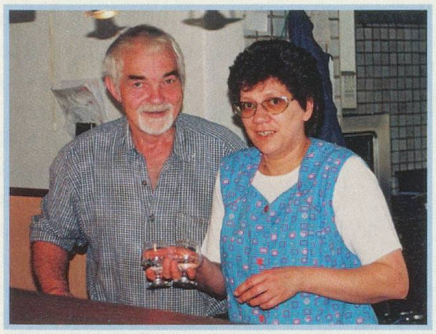
(dès 6 ou 8 personnes)

Ingrédients: le jambonneau, la couenne, les pieds, les oreilles du cochon. Un bouquet garni. Sel, poivre. Un ou deux œufs entiers selon la quantité de bouillon.

Préparation: dans une casserole, recouvrir d'eau la viande, porter à ébullition. Dès le premier bouillon écumer et/ou jeter l'eau et en ajouter. Laisser cuire pendant 5 heures. Une fois la viande cuite, réserver le bouillon, désosser la viande, la couper très fin, goûter, rectifier.

Compresser la viande dans un moule à cake et mettre au frais. Couper en fines tranches et verser la gelée. Pour celle-ci, passer le bouillon, le refroidir et attendre que la graisse remonte à la surface. Après le dégraissage, réchauffer le bouillon solidifié. Dès qu'il commence à se détendre, ajouter un peu de vin blanc. Remuer.

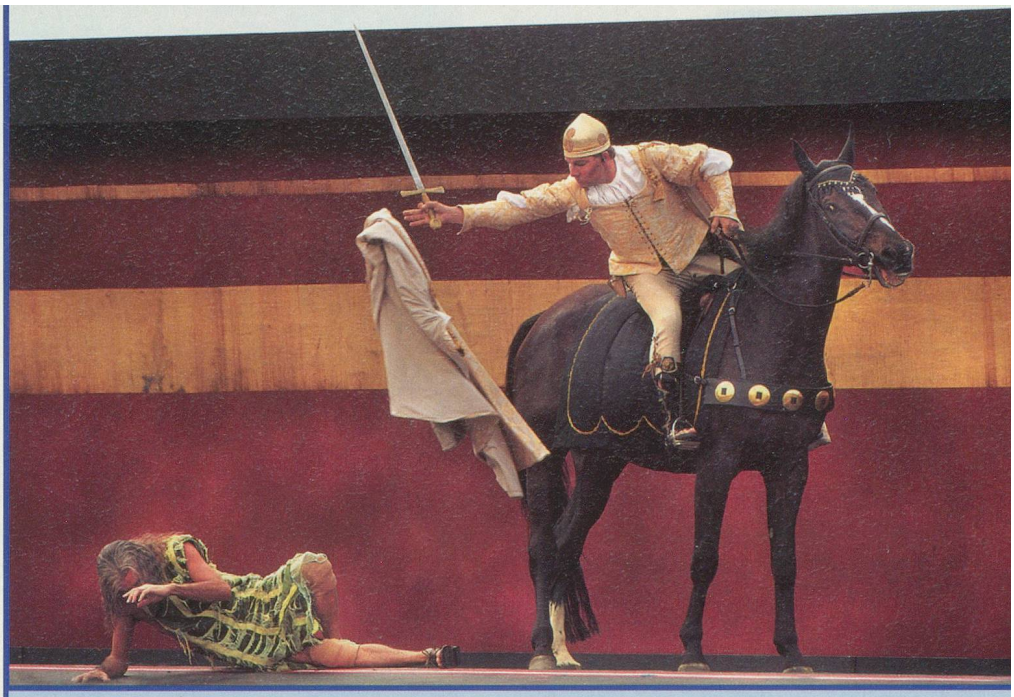
Laver l'œuf, le casser et l'ajouter au bouillon avec la coquille. Continuer le brassage. Laisser frémir une minute, écumer. Filtrer encore une fois le bouillon en le passant dans une écumoire garnie d'un linge fin. Le refroidir rapidement dans un récipient plongé dans l'eau froide en brassant. Lorsque la gelée commence à prendre, la verser délicatement sur une assiette garnie de la viande coupée en tranches.



Marcel et Geneviève Willemin

Adresse

Restaurant de l'Aigle
2908 Grandfontaine
Réservation conseillée pour la Saint-Martin, tél. 032/476 63 23



Martin partageant son manteau était l'une des scènes de la Fête des Vignerons

La légende de saint Martin

Fêté le 11 novembre, Martin est l'un des saints les plus populaires. Né en Pannonie, la Hongrie actuelle, il a combattu très jeune dans les légions romaines en Italie et en Gaule. Durant l'hiver 337, rapporte l'histoire, alors qu'il se trouvait à Amiens, il croise un mendiant nu et transi de froid auquel il donne la moitié de son manteau. La nuit suivante, le Christ lui apparaît, vêtu du demi-manteau. Martin quitte l'armée et se convertit.

Après son baptême, il se met au service de l'évêque de Poitiers. Il fonde le monastère de Ligugé, puis devient évêque de Tours en 370, charge qu'il occupera pendant plus de 25 ans, vivant toujours, malgré son haut rang, en moine au monastère de Noirmoutier, qu'il a fondé sur la Loire. Tout au long de son sacerdoce, il détruira les temples païens pour les remplacer par des églises, gagnant le titre d'apôtre de la Gaule.

Sa représentation la plus courante le montre soit en évêque, soit en soldat donnant la moitié de son manteau à un pauvre. Saint Martin est aussi le protecteur des animaux, notamment des ânes. La légende raconte que son âne ayant été dévoré par un ours, le saint homme obligea l'ours à porter la charge de l'âne jusqu'à Rome avant de le libérer. De là sans doute cette habitude de nommer les ours Martin.

Dans les régions catholiques, la fête de saint Martin tombe à l'approche de l'hiver, quand les grands travaux des champs sont terminés et que les brumes se font insistantes. On mérite de se reposer et de s'amuser. Les cochons sont gras, il sera impossible de tous les nourrir durant l'hiver. On garde les meilleurs reproducteurs, les autres sont tués, les morceaux nobles sont fumés pour les conserver, le reste apprêté pour le manger sans attendre. Il y en a tant, de ces restes si longuement cuisinés, que l'on doit, pour en venir à bout, inviter toute la famille, tous ceux qui ont aidé aux travaux de la ferme.

La fête peut commencer. Et perdurer dans tous les restaurants, essentiellement en Haute-Ajoie, qui, comme l'Aigle, défendent cette savoureuse tradition.

N. R.