Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine

Herausgeber: Suisse magazine

Band: - (2014)

Heft: 301-302

Artikel: Quand le Jura fête la Saint-Martin : escapade gourmande à mi-novembre

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-849334

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: 05.07.2025

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

TRADITIONS

Quand le Jura fête la Saint-Martin

Escapade gourmande à mi-novembre

© République et Canton du Jura / Jura Tourisme

Un menu pour gros mangeurs…

© République et Canton du Jura / Jura Tourisme

À la Saint Martin, la musique descend dans la rue.

Dans notre n° 297-298 qui vous contait l'histoire politique du Jura, nous vous promettions de revenir en temps utile sur la tradition ajoulote de la St Martin. En effet, le plus jeune des cantons de la Confédération entretient, le second week-end de novembre, cette tradition ancestrale en mémoire de l'évêque de Tours.

À l'origine, la St Martin était la fête de la fin du cycle agricole annuel. Les travaux des champs sont terminés, les greniers sont pleins des récoltes fraîchement rentrées et le temps est venu de régler le montant des baux ruraux et des dettes diverses. Le temps est venu aussi de se préparer à l'hiver, qui sera rude et froid.

Depuis le printemps, les cochons se sont engraissés de restes et de petit-lait. Mais en hiver, il y aura déjà très peu de réserves pour nourrir les paysans, et largement moins de petit-lait. Il n'y aura plus de quoi nourrir les pauvres cochons. En outre, à l'époque où la tradition a pris naissance, les moyens de conservation se limitaient à la salaison, au séchage et au fumage. Point de congélation.

La St Martin est donc beaucoup moins joyeuse pour les cochons qui sont massivement sacrifiés et alimentent outre les conserves, un pantagruélique menu composé d'un bouillon aux petits légumes, puis d'une gelée à la viande, puis de boudin à la crème accompagné d'une compote de pommes, d'une salade de racines rouges, puis de bouilli, puis de grillades et d'atriaux accompagnés de rösti, puis d'un rôti accompagné d'une fraîche salade verte, puis d'une choucroute de porc frais avec saucisse fumée d'Ajoie et pommes de terres. Le repas n'est pas encore fini : le dessert est composé d'une crème brûlée, puis d'un totché (gâteau salé à la crème), et de striflates, beignets en spirale accompagnés de crème vanillée. Vous aurez noté que pour alléger un peu les choses, le menu ne comprend pas de rebibes de tête-de-moine, ce délicieux fromage AOC du Jura. Un café peut-être ?

Pour aider à l'absorption de ce menu un peu riche pour quelqu'un qui ne vient pas de se livrer à des travaux physiques dans les champs, on l'entrecoupe – souvent juste avant la choucroute – d'un petit « coup du milieu » à base de damassine, la célèbre eau-de-vie locale de prunes.

Les survivants, car s'il n'y en a pas chez les cochons, il y en a parfois chez les humains, fêtent une semaine plus tard le revira, avec le même menu.

Pendant deux semaines a lieu à Porrentruy – (Pruntrut selon Marie-Thérèse Porchet) un marché dans la tradition des grandes foires du Moyen Âge. ■

La Saint Martin : comment y aller

La St Martin 2014 sera fêtée à Porrentruy du 7 au 10 novembre. Le revira sera fêté les 15 et 16 novembre.

Le TGV assure 8 allers-retours chaque jour entre la gare de Lyon et Belfort qui n'est qu'à 2 h 30 minutes de Paris. De là un bus – en attendant une prochaine prolongation de la ligne des chemins de fer du Jura (voir notre rubrique Transports dans nos pages Actualité/Société) – vous emmène à Delle en une petite demi-heure, où vous pourrez prendre un train pour Porrentruy (un quart d'heure) ou continuer sur Courgenay, Bassecourt, Delémont et Bienne. Cela fait de Porrentruy la ville de Suisse la plus proche de Paris en temps de trajet TGV.

Jura Tourisme, Grand'Rue 5, 2900 Porrentruy - Tél. : 00 41 32 420 47 72 http://www.juratourisme.ch/