

Toursime et gastronomie

Autor(en): **B.S.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura**

Band (Jahr): **2 (1931)**

Heft 3

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-823788>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

» Si la destinée m'avait fait naître dans une contrée aussi grandiose, je voudrais y puiser tous les matins un aliment de grandeur, comme je puis de d'une vallée agreste la patience et le calme. »

Ainsi le Jura a déjà été célébré par l'immortel génie de Goethe. Les gorges de Moutier à Court, Pierre-Pertuis, le défilé romantique de Sonceboz à Bienne, ont aussi produit une grande impression sur lui. Dans cette dernière ville, il a logé à la « Couronne », et l'on affirme qu'à l'endroit où la rivière, descendant d'une écluse, fait entendre un bruit mystérieux, d'où elle a pris le nom de « Rüscli », il a puisé, sous un berceau de feuillage, l'inspiration de sa belle poésie : *L'eau murmure, l'eau s'agite*. Cet endroit est resté un coin de prédilection, visité par les étrangers comme par les habitants de Bienne. On y a créé plus tard un jardin d'été, le « Rüscli », toujours bien fréquenté.

Au cours de cette étude, nous avons déjà mentionné le fait qu'avant l'établissement des chemins de fer en Suisse, les routes du Jura étaient presque journellement parcourues par des touristes venant de l'étranger et se rendant à l'intérieur du pays.

Les vieilles personnes ont encore à la mémoire le terrible incendie qui s'est déclaré dans le premier hôtel de Tavannes en août 1846, village dans lequel les étrangers aimaient à se reposer, avant de continuer leur route.

Au milieu d'une nuit tranquille, un feu violent éclata à l'Hôtel de la « Couronne ». La plupart des voyageurs, arrivés tard la veille, dormaient profondément, pendant que le feu envahissait l'escalier et les corridors; leur réveil fut horrible; déjà tout secours était impossible, et plutôt que de périr dans les flammes, quelques-uns se précipitèrent par les fenêtres, d'une hauteur considérable; un Strasbourgeois fut tué sur place, deux Russes et plusieurs Anglais eurent des membres fracassés.

Cinq infortunés restèrent dans les flammes et parmi eux, M. Imer, de Thoue, directeur des Travaux publics du canton de Berne. (A suivre.) A. J.

TOURISME ET GASTRONOMIE

Lorsque le comité de l'A. D. I. E. J. me demanda d'écrire, pour son intéressante publication, un article sur ce sujet : « Tourisme et gastronomie », aussitôt j'entrevis les pages enthousiastes que je pourrais consacrer à notre beau Jura qui, en cette saison, a revêtu, comme une sémillante demoiselle, ses plus beaux atours. Je me réjouis aussi de faire, avec le lecteur, une promenade au long de nos vallées bruissantes de l'eau des claires rivières, de suivre les routes blanches à travers nos villages enfouis parmi les arbres fruitiers en fleurs, de savourer la fraîcheur des gorges étroites où les rocs immenses s'étagent les uns sur les autres pour

tracer bien haut un merveilleux ruban d'azur finement découpé par les crêtes, de s'égailler sur les plateaux au fin gazon, où les rideaux de sapins renouvellent à chaque pas le paysage. J'aurais aimé parler de la variété et de l'harmonie des sites, du charme exquis qui en émane et auquel nul ne saurait échapper,

*Sentir dans le Soleil, sentir dans la Lumière,
Dans le ruissellement des divines clartés,
Dans ce dôme d'azur rempli de puretés,
Vibrer ton âme, ô Terre !...*

La tienne, terre jurassienne, bénie du ciel et aimée de tes enfants !

Mais il me faut quitter ce lyrisme. Ma tâche est autre. Cependant, cela ne m'empêchera pas de constater que pour l'étranger qui le parcourt pour la première fois, notre petit pays est une révélation. Je me rappellerai toujours le temps de la mobilisation, durant la grande guerre, lorsqu'arrivèrent dans nos parages les soldats de notre armée, où vinrent ensuite les visiter leurs parents, leurs amis : tous, qu'ils fussent du plateau ou des majestueuses vallées alpestres, ils ne pouvaient s'empêcher de dire leur enchantement. Et, depuis lors, nous les voyons revenir en foule, en train, en automobile ou dans de prestigieux autocars, pour revivre leurs impressions d'autrefois et se retremper dans les milieux où ils ont laissé tant de souvenirs !

Mais faisons-nous bien tout ce que nous devrions, tout ce que nous pourrions pour susciter en eux le désir de renouveler leur visite ? Cette question pose nettement le problème du tourisme, auquel est intéressé, plus qu'on ne le pense généralement, le pays tout entier. Savons-nous retenir comme il conviendrait le voyageur qui nous arrive ? Notre accueil est-il ce qu'il doit être ?

Le Jurassien, certes, est hospitalier ; mais d'un abord un peu froid, il ne se révèle que lorsque la glace est rompue, comme on dit ; il y a en lui une certaine retenue, qu'il faut savoir dissiper pour qu'il se livre. D'ailleurs, le particulier a peu de contact avec le touriste qui passe. En réalité, c'est l'hôtelier, c'est l'aubergiste qui, dans ce domaine, joue le grand rôle. Or, ce rôle, si divers et si délicat, le comprend-il toujours ? Et même se rend-il bien compte toujours de l'importante source de prospérité que peut être le tourisme pour une région ?

Les observations que nous faisons à ce sujet depuis plus de trente années nous obligent à de sérieuses réserves, qui ne sont du reste pas particulières au Jura.

Qui n'a entendu parler de ces bonnes vieilles auberges du temps jadis, où le maître de la maison s'empressait autour de vous dès votre arrivée, en manifestant tout le plaisir qu'on lui causait et en montrant combien il était fier de l'honneur que lui faisait le voyageur ; où la bonne hôtesse vous accueillait avec le plus

aimable sourire, vous serrait la main comme à un ami, devinait vos goûts, vos préférences et mettait tout en œuvre pour vous satisfaire ? Comme on aimait à aller dans cette maison-là, où tout le monde était si sincèrement prévenant, où l'on se sentait dans une sorte de foyer familial ?

C'est, en effet, l'impression qu'il s'agit de donner d'abord à l'hôte que le hasard vous envoie, quand ce n'est pas la réputation de votre établissement qui l'a attiré. Jamais mieux qu'au cas particulier, on ne pourra répéter que chacun est l'artisan de sa propre fortune, — l'aubergiste plus que tout autre peut-être. Qu'il ne néglige rien pour mettre son client à l'aise et l'entourer d'une discrète sollicitude.

Et lorsque vous aurez su, en l'espace de quelques instants, lui donner cette impression favorable, il s'agira de songer à le bien soigner, et ici est le point délicat. Mais l'hôtelier se trompera rarement s'il sait se souvenir, en toute circonstance, de cette vérité profonde, dont chaque jour vient confirmer l'exactitude : « Dans tout homme, il y a un gourmand, voire un gourmet qui s'ignore. »

Ne nous occupons que des gourmands, dont le nombre l'emporte sur celui des gens qui ne mangent que pour vivre, sans soupçonner le plaisir délicat que peut procurer sur la voûte palatale un râble de lièvre à la crème ou un mercurey de derrière les fagots. N'est-ce pas dès lors s'assurer de la bonne clientèle que de servir à son hôte une cuisine bien faite, mieux encore, mijotée avec amour ?

Quels que soient le confort d'une maison, la somptuosité et l'élégance de son décor, c'est, en définitive, par la qualité de sa table qu'on la jugera, et le patron aura beau se coiffer de sa plus belle toque blanche et multiplier les courbettes, — si ses plats ne sont pas bons, cela ne lui vaudra pas un client de plus. Il risquera peut-être de s'entendre répéter ce que disait un jour un client mécontent à un hôtelier dont les salamalecs et les plats sans saveur l'énervaient :

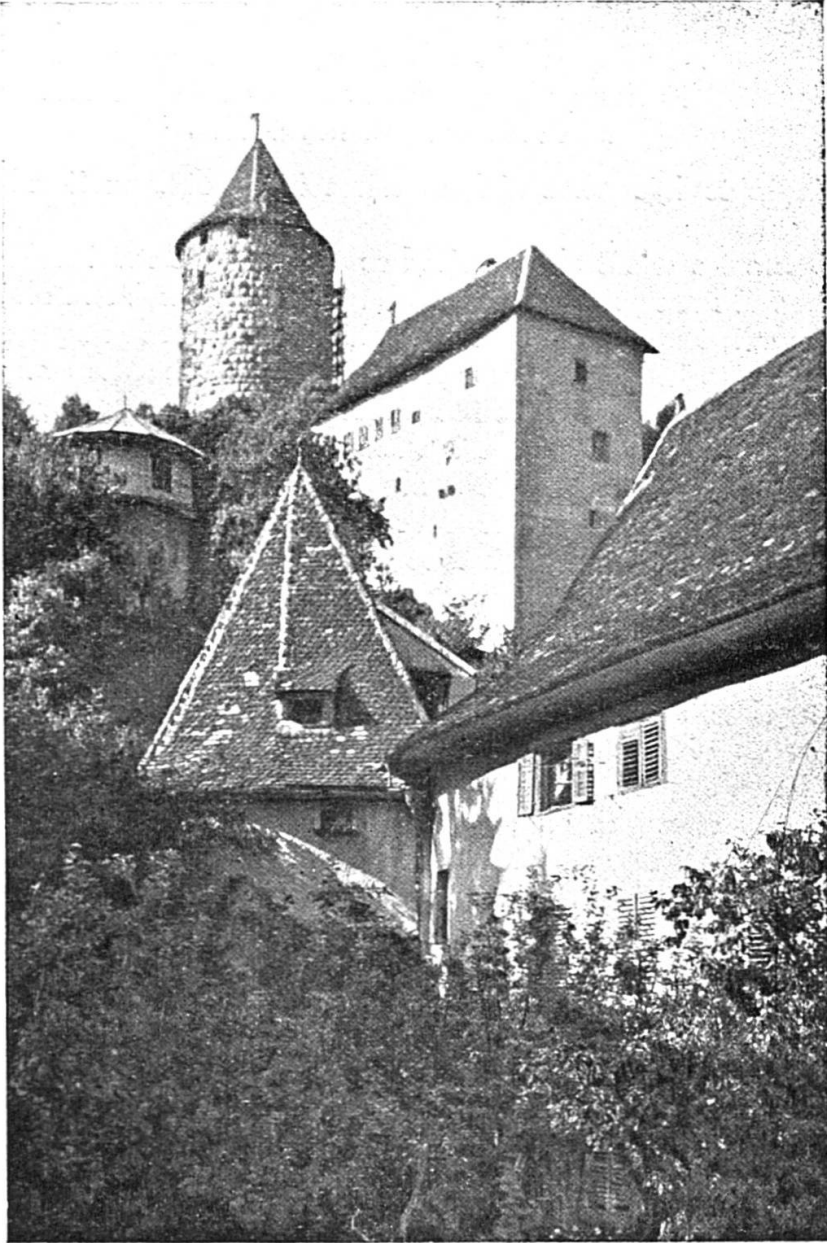
— Un peu moins de compliments et plus de beurre dans vos mets, Monsieur, eussent mieux fait mon affaire...

Le touriste n'est pas toujours un philistin ou un ignorant !

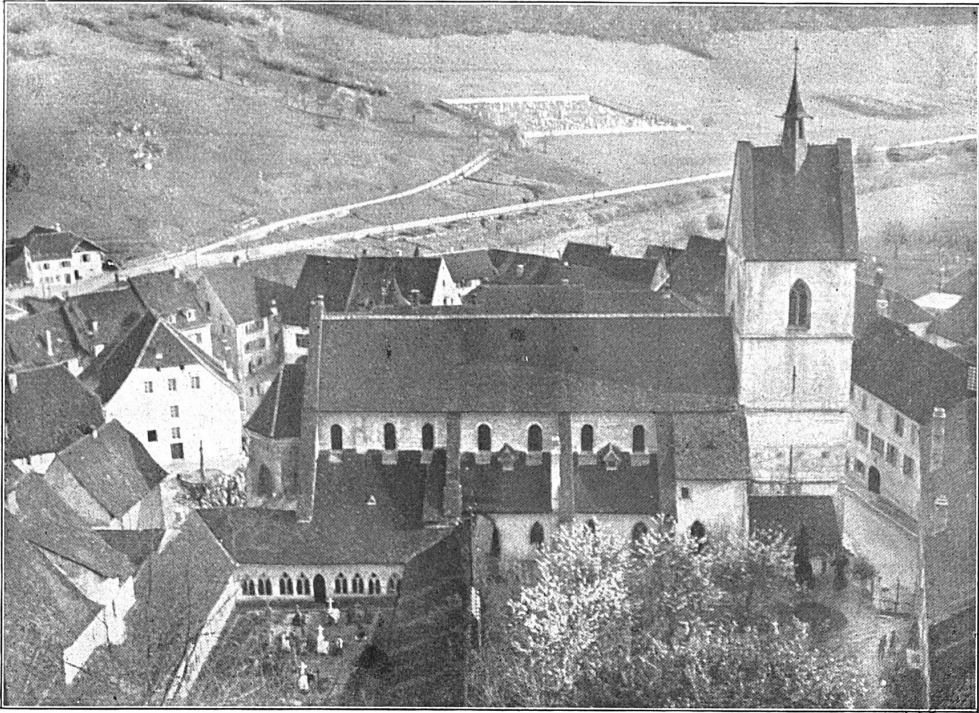
Pourquoi voudriez-vous qu'un gourmand retourne là où il aura mal mangé ? Et pourquoi voudriez-vous qu'il y envoie ses amis ? Au contraire, il les mettra au courant de la déconvenue et les engagera à ne pas s'y laisser prendre à leur tour.

Les gens qui aiment la bonne chère ont leur petit code secret ; ils connaissent les bonnes adresses ; ils savent où l'on trouve les mets fins et les vins du crû, et, pareillement, les endroits où leur estomac risque de n'être pas satisfait. Et il est bien rare, à la vérité, qu'un gourmand en ait jamais trompé un autre.

Que certains hôteliers y réfléchissent quelquefois. Ils ont, avec les gourmands, des clients tout trouvés et qu'il leur est facile



Porrentruy : la tour Réfouss



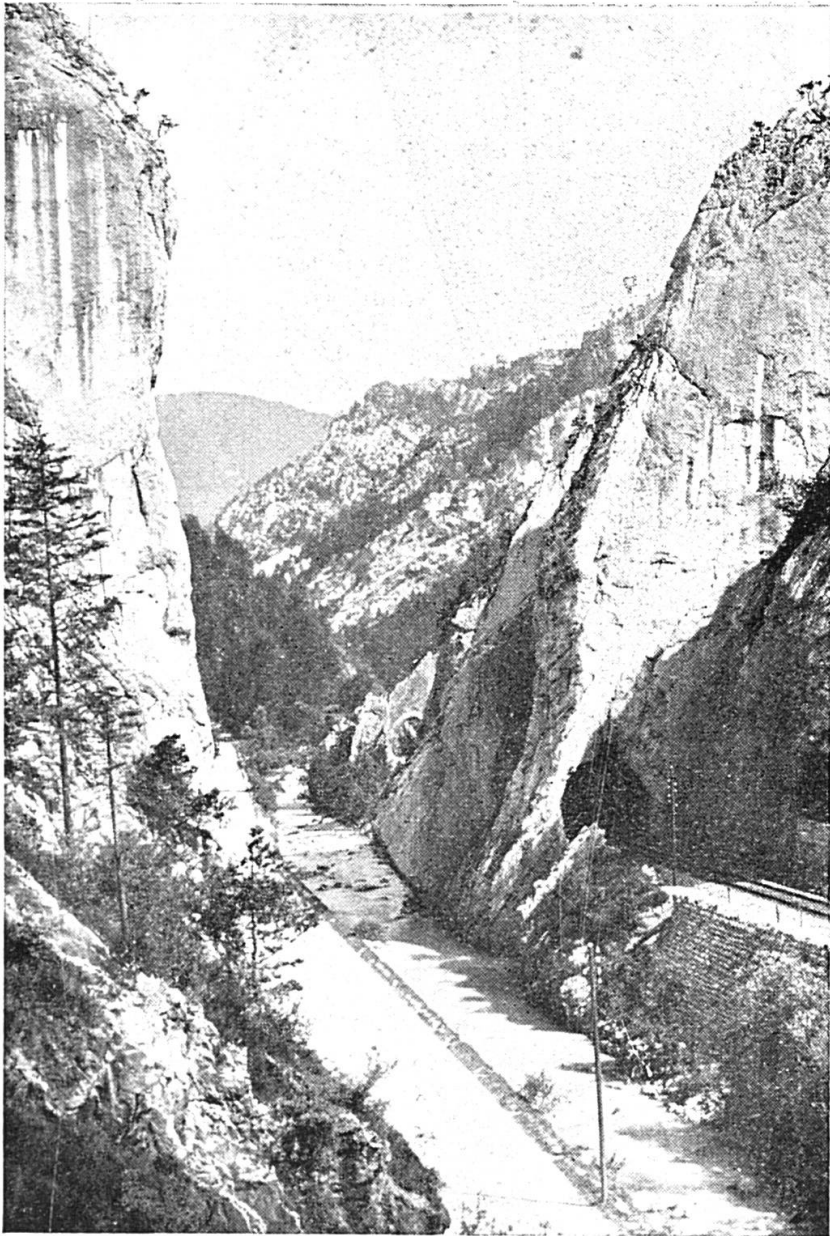
St-Ursanne : la Collégiale



Lausson : la porte de Berne



Un pâturage des Franches-Montagnes



Moulier : entrée des gorges



Neuveville : le lac de Biemme



St-Imier : vue générale



Delémont : vue générale



Neuveville : rue du Marché

de garder une fois qu'ils les ont conquis. Ils seraient vraiment sans excuse de ne point s'en préoccuper et de ne pas surveiller leurs fourneaux en conséquence.

En vérité, il est bien inutile de chercher à tromper le client; ce sera le plus souvent le sûr moyen de le perdre. Au contraire, il faut s'efforcer d'éveiller sa gourmandise, de le rendre curieux des mets que vous lui proposez, afin qu'il sente que la gastronomie possède encore — malgré son grand âge — des charmes inconnus. Pour intéresser le profane, l'hôtelier — beaucoup l'oublie trop — doit être un peu psychologue : sans heurter le moins du monde sa sensibilité, il faut l'amener adroitement, sans qu'il s'en rende compte, au choix judicieux d'un menu qui constituera pour lui la plus agréable des surprises.

Et n'allez pas croire que nous songeons ici à des plats compliqués : satisfaire le goût et les préférences de chacun en soignant les mets les plus simples, tel doit être l'objectif de l'hôtelier. Une chose est certaine : lorsqu'il pénètre dans un établissement — à moins que ce soit dans quelque temple renommé de la cuisine, — le client ne songe pas à exiger des choses extraordinaires ; ce qu'il espère, c'est que ce qu'on pourra lui offrir soit savoureux...

*

Hélas ! Mon article s'allonge et je constate avec stupeur que j'ai à peine entamé mon sujet. Sans prétendre faire un cours de cuisine, je pensais indiquer par des exemples ce que l'on entend par cuisine simple, qui est celle que l'on mange tous les jours, mais artistement préparée. Pour qui a su faire des observations au cours des années, il y a là une foule de choses à dire à ce sujet. Il aurait fallu parler aussi des plats régionaux, toujours très appréciés et recherchés, des ressources infiniment précieuses qu'offre notre pays, où l'on trouve même des truffes excellentes — que peu d'entre nous connaissent et qui vont faire les délices des gourmets dans les hôtels des bords du Léman ! Je ne peux non plus que faire allusion au beurre, — uniquement au beurre frais — et à tout ce qui est apte à l'enrichir encore : crème, fromage, vin, eau-de-vie, toute la gamme des champignons, qui donnent de la richesse aux plats !

Je dois laisser de côté encore tout ce qui concerne la cave, sujet cependant des plus importants, les desserts, le café, l'installation et la décoration des salles à manger, le service, la tenue générale des établissements, la question des prix, où il faut surtout éviter « le coup de fusil », qui a si mauvaise presse dans les régions où sévit cette détestable mode heureusement inconnue chez nous.

Je comptais de même aborder le projet émanant de M. le Dr Riat, à Delémont, d'une marque distinctive à remettre aux meilleures maisons du Jura, à l'instar de ce que fait en France l'Automobile-Club. Je comptais enfin m'étendre sur les enseigne-

ments qu'a fournis la participation de la Société jurassienne de développement à la Foire suisse de Bâle ; ils furent nombreux et hautement suggestifs.

Mais de tout cela, je me réserve de parler ailleurs et m'empresse de me résumer pour conclure : Restons à l'auberge, l'auberge primitive et de bon aloi, restons à la bonne vieille cuisine, simple mais savoureuse, aux recettes d'antan aimées des dieux ! Que les cordons-bleus n'oublient jamais que « c'est, selon l'expression de Brillat-Savarin, dans les vieux pots qu'on fait de bonne cuisine ». En somme, le secret de la réussite d'une hôtellerie réside dans les quelques points suivants : cuisine à la fois simple, mais généreuse, mets variés et assortis en utilisant les ressources locales ; une cave à la mesure du menu, ensuite, un cadre agréable, c'est-à-dire un décor harmonieux, intime et gai ; un service attentif et rapide ; enfin, des prix en rapport avec les plats offerts.

Depuis un certain nombre d'années, le Jura est très couru par les touristes bâlois, qui nous arrivent par les moyens de locomotion les plus divers. Il est possible de faire plus encore pour les attirer et les retenir. Il faut qu'ils aient l'impression que telle est notre volonté bien arrêtée, et nous verrons leur nombre doubler et tripler. D'autres régions nous envoient également des visiteurs, qui augmenteront de même. Ce n'est pas sur l'étranger qu'il faut compter, mais c'est le flot des touristes nationaux qu'il convient d'attirer.

Il y a là un champ d'activité immense pour les groupements corporatifs intéressés et pour notre Société jurassienne de Développement. Tout le travail qu'ils feront profitera non pas seulement aux hôteliers et cafetiers, comme d'aucuns pourraient le penser, mais indirectement à toute notre petite patrie jurassienne.

C'est aussi le but que nous nous étions proposé en écrivant cet article.

B. S.

Les routes jurassiennes

C'est aux Romains également que revient l'honneur d'avoir créé un réseau routier à travers le Jura. Mais à la chute de l'Empire romain d'Occident et pendant tout le moyen-âge comme dans toutes les autres régions de l'Europe, l'entretien des routes fut pour ainsi dire abandonné. Il faut remonter au début du XVIII^e siècle, à l'époque de la création de service de postes, pour la reconstruction et le développement des routes dans le Jura. C'est vers le milieu du XVIII^e siècle, que furent aménagées les principales artères routières, remontant la vallée de la Birse, la vallée de la Sorne et reliant l'Ajoie à la vallée de Delémont et aux Franches-Montagnes.