

Clin d'œil à une tradition culinaire

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 9

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-853454>

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.

Clin d'œil à une tradition culinaire

La fondue est une tradition culinaire suisse. Il n'y a aucun doute là-dessus. Mais saviez-vous que les fameux caquelons pour déguster ce plat national étaient aussi fabriqués dans le canton du Jura ? En Ajoie, à Bonfol, plus précisément. Ça, c'est pour l'anecdote. Pour les faits historiques, l'artisanat de Bonfol proposait toute une palette de marmites et de plats, mais aussi de tuiles.

Vers 1823, selon le registre matricule, 57 potiers étaient installés dans le village. La raison de cette activité artisanale ajoutote ? Son argile réfractaire qui lui procure une résistance particulièrement efficace au feu de bois. Car Bonfol détient un gisement unique en Suisse de cette terre spécifique, qui a permis

à cet artisanat traditionnel de se développer et de se perpétuer de génération en génération en Ajoie. Mais c'est aussi cette spécificité géologique qui a entraîné sa disparition : le développement des cuissons modernes au gaz et à l'électricité, trop ardentes pour l'argile. Avec le Musée de la poterie de Bonfol, installé dans le bâtiment de l'ancienne école, la Fondation Poteries de Bonfol retrace cette histoire particulière.

Musée de la poterie, sur la Place 94, 2944 Bonfol.

Ouvert les 1^{er} et 3^e dimanches du mois, de mars à octobre, de 14 h à 17 h.

www.jurapoterie.ch



SOPHIE DÜRRENMATT



DR