

La torrée jurassienne

Autor(en): **Matthey, Eric**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **42 (2015)**

Heft 162

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1045293>

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.

LA TORRÉE JURASSIENNE

Eric Matthey, La Chaux-de-Fonds (NE)

Lai toèrrèe, ènne traidichion di hât Jura

Octôbre ât li, l'herbâ ât bîn inch-tallè ! Les djoués devniant pus couéts, d'épâs brûssales r'tieûvant lai pyaine è l'fond des vâs. Poi contre, chu le hât Jura, les djoués sont ryuaints, le cie ât d'in înteinche bieu è le s'raye échiaire è rétchâde ci p'tét pairaidis. Les faiyis, les érabys è âtres feuyus aint pris yotes maignifyiques tieûlès d'herbâ. Les alûes sont roudges de beutnies, les pitalîns sont tchairdgi d'ânies è les botnies sont tieûvi de graitte-tyus. Les dgens reugu'nant dains les bôs po moûechirnaie. Les breuyèts des tchîns è les côps d'fiefûes réjoûennant, les tcheûssous ayaint ècmencie « l'maichaicre des ainonceints ».

Les vaitches aint tyitti les pétures po fini les drieres voyiîns alentoué des fèrmes è des v'laidges. Po chèrtannes proûes les grosses soénnaiyes d'herbâ aint rempiaichi les tchiaimp'nattes è les potèts di tchâtemps. Ç'ât not' paictorâ chumvoûenie ! Dains nôs bôjies tchaimpois d'moérant encoé les dgeneusses è les tchvâs rondgeaint les drieres treutches d'herbe.

Mains l'herbâ dains le hât Jura, ç'ât bîn chur aichbîn l'temps des toèrrèes. Ah, lai toèrrèe ç'ât âtche de chacrè po les dmoérants di Hât, chutôt dains

La torrée, une tradition du haut Jura

Octobre est là, l'automne est bien installé ! Les jours deviennent plus courts, d'épais brouillards recouvrent la plaine et le fond des vallées. Par contre, sur le haut Jura les jours sont lumineux, le ciel est d'un bleu intense et le soleil éclaire et réchauffe ce petit paradis. Les foyards, les érables et autres feuillus ont pris leurs magnifiques teintes automnales. Les alisiers sont rouges d'alises, les sorbiers sont chargés de sorbes et les églantiers sont couverts de gratte-culs. Les gens rôdent dans les bois à la recherche de champignons. Les abois des chiens et les coups de fusils retentissent, les chasseurs ayant commencé « le massacre des innocents ! ».

Les vaches ont quitté les pâtures pour finir les derniers regains alentour des fermes et des villages. Pour certains troupeaux, les grosses sonnailles d'automne ont remplacé les clochettes et les potets de l'été. C'est notre symphonie pastorale ! Dans nos pâturages boisés restent encore les génisses et les chevaux rongeant les dernières touffes d'herbe.

Mais l'automne dans le haut Jura c'est bien sûr aussi le temps des torrées. Ah, la torrée c'est quelque-chose de sacré pour les habitants du Haut,

les Frainches-Montagnes è pe dains les Neuchétlouses Montagnes. Ç'ât en quéqu' souëtche po yôs in herbâtou l'art de vétçhie, ènne païtchie d'yot' indeintitè.

Po grôtaie ènne boénne toèrrèe è fât trôvaie in care de tchaimpois laivousqu' é n'y é pus grand tchôse è péturie po les roudges-bêtes è pe que n'feuche pe trop pairvâ d'in saipin obin d'ènnè fiatte po n'y pe fotre le fûe. È vôs faré encheûte aiménaïdgie in fouyie en l'entouérait d' grosses pieres trôvè alentoué dains lai péturie obin chu in meurdgie. Mains chutôt n' les prentes pe â murat d' sâtches pieres â richque de l' tirie aivâ ! Ènne fois ci fouyie bin inchtallè, vètes tchrie prou d'sât bôs po en faire in bé gros féchlâ. Vôs en trov' rèz bin âgiement dains les dépouyes que dmoérant des drieres côpes de bôs. En dgén' râ les afaints aimant bin faire ci traivaiye. In côp vot' sât bôs bin aimonch' lè chu l' fouyie, è vôs faré y inchi poi

surtout dans les Franches-Montagnes et les Montagnes Neuchâtelaises. C'est en quelque sorte pour eux un art de vivre automnal, une partie de leur identité.

Pour réussir une bonne torrée, il faut trouver un coin de pâturage où il n'y a plus grand chose à pâturer pour les bovins et qui ne soit pas trop près d'un sapin ou d'un épicéa afin de ne pas y mettre le feu. Il vous faudra ensuite aménager un foyer en l'entourant de grosses pierres trouvées alentour, dans la pâture ou sur un murcier. Mais surtout ne les prenez pas à un mur de pierres sèches, au risque de le faire s'écrouler ! Une fois ce foyer bien installé, allez chercher assez de bois sec pour en faire un beau grand faisceau. Vous en trouverez facilement dans les dépouilles restant des dernières coupes de bois. En général les enfants aiment bien faire ce travail. Une fois votre bois sec bien entassé sur le foyer, il vous



Dessin du peintre jurassien Serge Voisard.

*d'dôs des braintchattes bîn sâches
è di paipie po l'enfûere tot bâl'ment.*

*L'fûe ayaint bîn aittieuyè, ç'ât l'
môment d' l'aipéro ! Tot en boyaint
ènne aipchînthe di Vâ-d'Traivie obîn
în p'tét còp d'biainc d' Neutchété o
d' Lai Neuvevèlle, tchairbounèz ìn
cévrela o ènne aindoïye d'Aidjoûe
â bout d'ènne baidyette chu lai
çhaîme ! Ènne taiyoulèe d' toétché
en lai frayure âdré bîn d'aivô po
l'aiccompaignie. Vôs peutes aichbîn
vôs tieuj'nè ènne crôte â fromaidge,
di p'tét laîd, è ìn n'sais p' encoé trobîn
quoi !*

*Lai téche de bôs étaint conchumè,
è d'moère ìn gros valmon d' roud-
joïainnes braîjes. Dâli vînt l' gros
môment poch'que ç'ât mitnaint
qu'è fât écâlaie ces braîjes po y
îndgie les neutchét'lous saicissons,
les andoéyes obîn les djésus de
Moûetchâve. Mains dvaint que d'
les botaie dôs lai ceindre, è faré
qu' ces poértchries feuchînt bîn
embâllè dains ènne feuye de tchô,
è pe encheûte dains du paipie d'ai-
lunminium obîn, encoé meu, dains
di paipie d'djoénâ. Mains diaî, è fât
qu' çoli feuche di paipie prov'niaint
d'ènne feuye du Hât, L'Impartial
obîn L'Franc-Montagnard !!! Vôs
peutes âchi botaie dains lai braîje des
pomattes po l'aiccompaign'ment. Po
fini vôs dairèz r'tieuvi l' tot aivô des
raîmes de daîe. Ç'ât chutôt po l'piaiji
di finfen'ment è pe po lai sentou d'
poix-beûtchon. Cheûyaint yot' gros-
sou, è fât aittendre envîrvô trâs quaîts*

faudra y insérer par dessous des
branchettes bien sèches et du papier
pour l'allumer tout doucement.

Le feu ayant bien démarré, c'est le
moment de l'apéro. Tout en buvant
une absinthe du Val-de-Travers ou
un petit coup de blanc de Neuchâtel
ou de La Neuveville, grillez un
cervelas ou une saucisse d'Ajoie au
bout d'une baguette sur la flamme !
Une tranche de « toétché » (gâteau
à la crème aigre) ira bien avec pour
l'accompagner. Vous pouvez aussi
bien apprêter une croûte au fromage,
du petit lard et je ne sais encore trop
quoi !

Le tas de bois étant consumé, il
reste un gros monceau de braises
rougeoyantes. Alors vient le grand
moment, car c'est maintenant qu'il
faut écarter ces braises pour y glisser
les saucissons neuchâtelois, les
saucisses ou les jésus de Morteau.
Mais avant de les mettre sous la
cendre, il faudra que ces charcuteries
soient bien emballées dans une
feuille de chou puis ensuite dans
du papier d'alu ou, encore mieux,
dans du papier de journal. Mais
attention, il faut que ça soit du papier
provenant d'un journal du Haut,
L'Impartial ou *Le Franc-Montagnard*
!!! Vous pouvez aussi mettre dans
la braise des pommes de terre pour
l'accompagnement. Pour finir vous
devrez recouvrir le tout avec des
branches de « darre » (rameau de
sapin ou d'épicéa). C'est surtout
pour le plaisir du crépitement et
pour l'odeur de résine. Suivant leur

d'houre/ènne houre po qu'yote tchée feuche bïn tieûte è pe qu'lai pé des saicissons feuche gremainne. Tiaint qu' ç'ât l' môment, è fât encoé ïn còp emméhl'ment écâlaie les ceindres, mains mitnaint, ç'ât po en r'souêtiche andoéyes, saicissons è pommattes.

*Dâli, è ne d'moére pus qu'è saivourie, d'aivô ïn bon varre de noi pïnnot de Neutchété obïn di Çhio des Caintons d'Boé, ces marvoiyes d'not' jurassien cèniou.
Saintè è bon peûtou !*

grosseur, il faut attendre trois quarts d'heure à une heure pour que leur chair soit bien cuite et que la pelure des saucissons soit croustillante. Lorsque c'est le moment, il faut encore une fois délicatement écarter les cendres, mais maintenant c'est pour en ressortir saucisses, saucissons et pommes de terre.

Alors, il ne reste plus qu'à savourer, avec un bon verre de pinot noir de Neuchâtel ou du Clos des Cantons de Buix, ces merveilles de notre terroir jurassien.

Santé et bon appétit !



Pâturage boisé jurassien.
Photo Eric Matthey.

**Merci à toutes les personnes qui font
connaître L'AMI DU PATOIS
et qui nous communiquent les adresses
de futurs abonnés.**

Les coordonnées bancaires de L'AMI DU PATOIS :
Banque Raiffeisen Sion-Région, CCP 19-82-4
IBAN CH32 8057 2000 0038 3652 3