Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 42 (2015)
Heft: 162

Artikel: La torrée jurassienne
Autor: Matthey, Eric
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1045293

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: 02.07.2025

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

La torrée jurassienne

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

Lai toèrrèe,
ènne traidichion di hât Jura

Octôbre ât li, l'herbâ ât bïn ïnchtallè ! 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'ïn ïnteinche bieu è le s'raye éçhiaire è rétchâde ci p'tét pairaidis. Les faiyis, les érabyes è âtres feuyus aint pris yotes maignifyiques tieûlèes d'herbâ. Les alûes sont roudges de beutnies, les pitalïns sont tchairdgi d'aînies è les botnies sont tieûvi de graitte-tyus. Les dgens reugu'nant dains les bôs po moûechirnaie. Les breuyèts des tchïns è les côps d' fiefûes réjoûennant, les tcheûssous ayaint ècmencie « l'maichaicre des ainonceints ».

Les vaitches aint tyitti les pétures po fini les drieres voiyïns alentoué des fèrmes è des v'laidges. Po chèrtannes proûes les grosses soénnaiyes d'herbâ aint rempiaichi les tçhiaimp'nattes è les potêts di tchâtemps. Ç'ât not' paichtorâ chumvoûenie ! Dains nôs bôjies tchaimpois d'moérant encoé les dgeneusses è les tchvâs rondgeaint les drieres treutches d'hierbe.
Mains l'herbâ dains le hât Jura, ç'ât bïn chur aichbïn l'temps des toèrrèes. Ah, lai toèrrèe ç'ât âtche de chacrè po les dmoéraints 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 Fraintches-Montaignes è pe dains les Neutchétlouses Montaignes. Ç'ât en quéqu' soûetche po yôs ïn herbâtou l'art de vétçhie, ènne paitchie d'yot' ïndeintitè.

Po grôtaie ènne boénne toèrrèe è fât trôvaie ïn care de tchaimpois laivousqu'é n'y é pus graind tchôse è péturie po les roudges-bétes è pe que n'feuche pe trop pairvâ d'ïn saipïn obïn d'ènne fiatte po n'y pe fotre le fûe. È vôs faré encheûte aiménaidgie ïn fouyie en l'entouéraint d' grosses pieres trôvè alentoué dains lai péture obïn chu ïn meurdgie. Mains chutôt n' les prentes pe â murat d' sâtches pieres â richque de l'tirie aivâ ! Ènne fois ci fouyie bïn ïnchtallè, vètes tchrie prou d'sât bôs po en faire ïn bé gros féchlâ. Vôs en trov'rèz bïn aîgiement dains les dépouyes que dmoérant des drieres côpes de bôs. En dgén'râ les afaints aimant bïn faire ci traivaiye. Ïn côp vot' sât bôs bïn aimonch'lè chu l'fouyie, è vôs faré y ïnchri poi

surtout dans les Franches-Montagnes et les Montagnes Neuchâteloises. 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 murgier. 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 bïn sâtches è di paipie po l'enfûere tot bâl'ment.

L'fûe ayaint bïn aittieuyè, ç'ât l' môment d' l'aipéro ! Tot en boyaint ènne aipchïnthe di Vâ-d'Traivie obïn ïn p'tét côp d'biainc d' Neutchété o d' Lai Neuvevèlle, tchairbounèz ïn cévrela o ènne aindoiye d'Aidjoûe â bout d'ènne baidyètte chu lai çhaîme ! Ènne taiyoulèe d' toétché en lai frayure âdré bïn d'aivô po l'aiccompaignie. Vôs peutes aichbïn vôs tieuj'nè ènne crôte â fromaidge, di p'tét laîd, è ïn n'sais p' encoé trobïn quoi !

Lai téche de bôs étaint conchumè, è d'moére ïn gros valmon d' roud-joiainnes braîjes. Dâli vïnt l' gros môment poch'que ç'ât mitnaint qu'è fât écâlaie ces braîjes po y ïndgie les neutchét'lous saicissons, les andoéyes obïn les djésus de Moûetchâve. Mains dvaint que d' les botaie dôs lai ceindre, è faré qu' ces poértchries feuchïnt bïn embâllè dains ènne feuye de tchô, è pe encheûte dains du paipie d'ai-lunminium obïn, 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 obïn 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 fïnfen'ment è pe po lai sentou d' poix-beûtchon. Cheûyaint yot' gros-sou, è fât aittendre envirvô 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. Tïaint qu' ç'ât l' môment, è fât encoé ïn côp emméhl'ment écâlaie les ceindres, mains mitnaint, ç'ât po en r'soûetchie 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