

# Cuisine : la Saint-Martin à Grandfontaine

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 11

PDF erstellt am: **13.09.2024**

## **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 Saint-Martin à Grandfontaine

«Tu fais la Saint-Martin, cette année?» Novembre approchant, la question est rituelle en région jurassienne. Synonyme de solides félicités gastronomiques, elle appelle un sourire débordant de souvenirs repus.

Quand trois restaurateurs jurassiens conseillent le même confrère pour goûter au meilleur d'une spécialité, on se précipite à l'adresse. D'autant plus ici, puisque l'étape est consacrée à la Saint-Martin ajoulote, plantureux et exubérant repas dédié au seul

cochon, à savourer obligatoirement préparé de frais.

Depuis 19 ans, Geneviève et Marcel Willemmin tiennent le restaurant de l'Aigle, à Grandfontaine, dans cette Haute-Ajoie en bout de Jura. Chaque mois de novembre, ils défendent en cuisine et en salle une tradi-

tion de table aux règles strictes. La vraie Saint-Martin n'est en effet servie que le dimanche de la... Saint-Martin, le deuxième après la Toussaint, précisent les puristes, et lors du «revira» le dimanche suivant. Le menu peut toutefois être proposé quelques jours avant et quelques jours après.

A l'Aigle, les préparatifs sont immuables. Le lundi et le mardi précédant la Saint-Martin, le restaurant ferme et toute la brigade, renforcée pour l'occasion, s'attelle à la confection des plats. «On passe d'abord quelques heures à pleurer», rigole Geneviève, en évoquant les centaines de kilos d'oignons et de poireaux à couper. Puis les choses délicates commencent, avec la préparation du boudin, de la gelée (*recette ci-contre*), de la choucroute... Les quantités à cuisiner sont gargantuesques: conséquence de sa réputation, le restaurant sert chaque année des centaines de repas du mercredi au dimanche, reprenant la fabrication du menu dès le lundi pour le «revira».

Succès oblige, l'Aigle proposera exceptionnellement cette année la Saint-Martin durant un mois. «C'est un sacré travail et il faut une motivation énorme, reconnaissent les patrons, mais il faut maintenir cette tradition de la Haute-Ajoie. La Saint-Martin, ce n'est pas que manger, c'est aussi une ambiance.» Geneviève avoue que c'est là, dans cette atmosphère de fête, qu'elle puise l'énergie pour surmonter le long coup de feu. «Il ne faut pas oublier que la Saint-Martin, dans le temps, c'était la récompense, on mangeait le cochon après avoir fini les travaux d'été de la ferme, on faisait la fête avant l'hiver. C'est resté, les gens se regroupent pour manger, ils rient, ils dansent, il n'y a plus de barrières entre eux, raconte-t-elle joliment. C'est chaud, dans le restaurant et dans le cœur.»

## MENU DE LA SAINT-MARTIN



Photo J. Belat

La viande en gelée – la grillade – le boudin à la crème avec compote de pommes, rösti et salade de racine rouge – la choucroute garnie – le rôti avec gratin – le gâteau à la crème (tot-

ché) – le sorbet aux pruneaux, maison bien sûr.

Un ou deux petits verres de damasine, autre spécialité ajoulote, aident à «faire de la place».

Nicole Rohrbach

## LA GELÉE

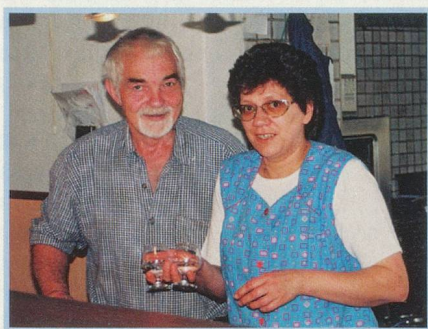
(dès 6 ou 8 personnes)

**Ingrédients:** le jambonneau, la couenne, les pieds, les oreilles du cochon. Un bouquet garni. Sel, poivre. Un ou deux œufs entiers selon la quantité de bouillon.

**Préparation:** dans une casserole, recouvrir d'eau la viande, porter à ébullition. Dès le premier bouillon écumer et/ou jeter l'eau et en ajouter. Laisser cuire pendant 5 heures. Une fois la viande cuite, réserver le bouillon, désosser la viande, la couper très fin, goûter, rectifier.

Compresser la viande dans un moule à cake et mettre au frais. Couper en fines tranches et verser la gelée. Pour celle-ci, passer le bouillon, le refroidir et attendre que la graisse remonte à la surface. Après le dégraissage, réchauffer le bouillon solidifié. Dès qu'il commence à se détendre, ajouter un peu de vin blanc. Remuer.

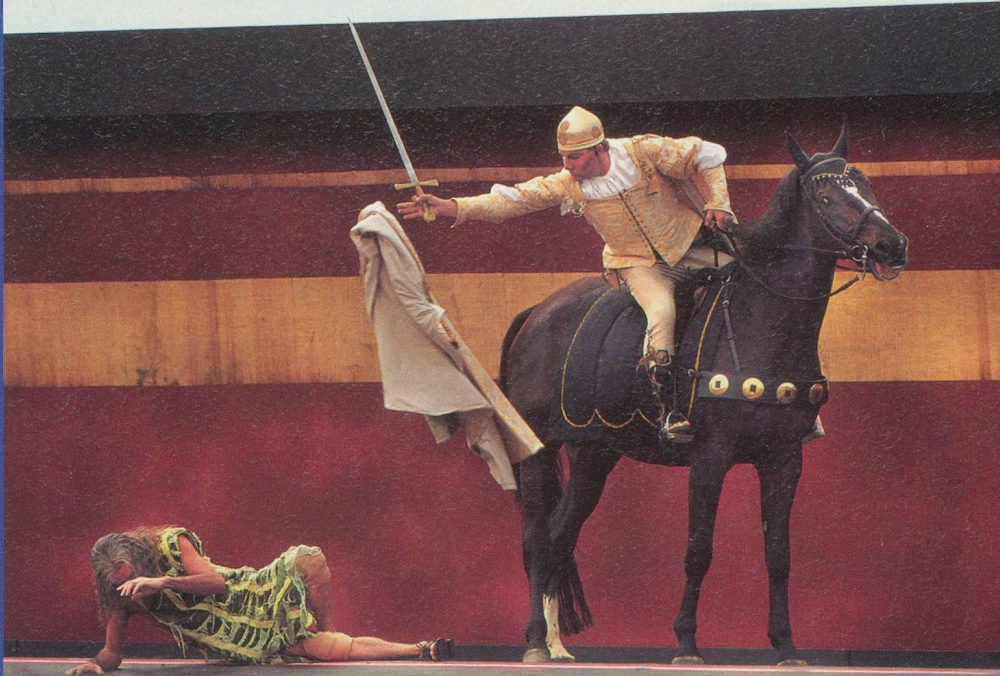
Laver l'œuf, le casser et l'ajouter au bouillon avec la coquille. Continuer le brassage. Laisser frémir une minute, écumer. Filtrer encore une fois le bouillon en le passant dans une écumoire garnie d'un linge fin. Le refroidir rapidement dans un récipient plongé dans l'eau froide en brassant. Lorsque la gelée commence à prendre, la verser délicatement sur une assiette garnie de la viande coupée en tranches.



Marcel et Geneviève Willemin

## ADRESSE

Restaurant de l'Aigle  
2908 Grandfontaine  
Réservation conseillée pour la Saint-Martin,  
tél. 032/476 63 23



Martin partageant son manteau était l'une des scènes de la Fête des Vignerons

# La légende de saint Martin

**F**été le 11 novembre, Martin est l'un des saints les plus populaires. Né en Pannonie, la Hongrie actuelle, il a combattu très jeune dans les légions romaines en Italie et en Gaule. Durant l'hiver 337, rapporte l'histoire, alors qu'il se trouvait à Amiens, il croise un mendiant nu et transi de froid auquel il donne la moitié de son manteau. La nuit suivante, le Christ lui apparaît, vêtu du demi-manteau. Martin quitte l'armée et se convertit.

Après son baptême, il se met au service de l'évêque de Poitiers. Il fonde le monastère de Ligugé, puis devient évêque de Tours en 370, charge qu'il occupera pendant plus de 25 ans, vivant toujours, malgré son haut rang, en moine au monastère de Noirmoutier, qu'il a fondé sur la Loire. Tout au long de son sacerdoce, il détruira les temples païens pour les remplacer par des églises, gagnant le titre d'apôtre de la Gaule.

Sa représentation la plus courante le montre soit en évêque, soit en soldat donnant la moitié de son manteau à un pauvre. Saint Martin est aussi le protecteur des animaux, notamment

des ânes. La légende raconte que son âne ayant été dévoré par un ours, le saint homme obligea l'ours à porter la charge de l'âne jusqu'à Rome avant de le libérer. De là sans doute cette habitude de nommer les ours Martin.

Dans les régions catholiques, la fête de saint Martin tombe à l'approche de l'hiver, quand les grands travaux des champs sont terminés et que les brumes se font insistantes. On mérite de se reposer et de s'amuser. Les cochons sont gras, il sera impossible de tous les nourrir durant l'hiver. On garde les meilleurs reproducteurs, les autres sont tués, les morceaux nobles sont fumés pour les conserver, le reste apprêté pour le manger sans attendre. Il y en a tant, de ces restes si longuement cuisinés, que l'on doit, pour en venir à bout, inviter toute la famille, tous ceux qui ont aidé aux travaux de la ferme.

La fête peut commencer. Et perdurer dans tous les restaurants, essentiellement en Haute-Ajoie, qui, comme l'Aigle, défendent cette savoureuse tradition.

N. R.