

Traditions gastronomiques : autour de la "torée"

Autor(en): **Haldimann, J.A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **44 (1954)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005671>

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.

Traditions gastronomiques

Autour de la «torée»

Par *J. A. Haldimann*, Le Locle

La «torée» (ou: torrée) neuchâteloise est l'une des joies familiales, ou amicales, que les connaisseurs réservent habituellement pour l'automne. Elle n'est pas déplacée en une autre saison, mais elle a moins de charme.

Il faut à la «torée» un cadre. Il n'en est pas de plus approprié que le pâturage. Non la forêt: le pâturage. Le sommet jurassien n'est pas à priori exclu. Une fois connus dans leurs développement les rites dont s'entoure la préparation de la torée, on admettra qu'un soupçon d'atmosphère secrète s'impose. Les larges étendues n'y disposent pas.

Avec ses hauts fûts, ses larges espaces déserts et les vagues de silence qui vont d'un bord à l'autre des clairières le pâturage jurassien favorise le repos. Le ciel est bleu sur nos têtes, avec quelques petits «moutons» blancs. Personne dans les environs. Rien que l'odeur de la résine ... et des souvenirs qui nous invitent à la jouissance du palais. C'est là que nous ferons notre feu!

Le feu, M. de La Palice, s'en fût douté, c'est la base de la torée. Encore faut-il un bon feu. Un feu nourri, bien entretenu, fait essentiellement de menues branches et surtout, pour donner beaucoup de cendre, de branches de «darre» (rameaux de sapins, avec toutes leurs aiguilles).

Tandis que le feu brûle, on sortira du sac des saucissons dodus, voire des saucisses «doubles». On aura avantage à séparer les deux moitiés pour les emballer séparément. L'emballage des saucisses que l'on va mettre cuire sous la cendre a une grande importance. On entourera premièrement le saucisson d'une feuille de chou (qui n'est pas indispensable), puis d'un papier glacé (le papier de la charcuterie, par exemple), d'un journal et enfin d'un papier habituel d'emballage. Au demeurant, un papier de journal et un papier d'emballage peuvent aussi suffire.) Bien serrer le tout, et ficeler (comme un saucisson!). Compter généreusement les portions destinées aux convives; ils auront double faim tout à l'heure, c'est ainsi qu'il faut prévoir les appétits.

Quand vous organisez une torée, ne dites pas: nous mangeons à telle heure. On mangera quand la combustion du bois ayant permis de glisser les saucissons sous la cendre, trente-cinq minutes se seront écoulées. On peut se contenter de moins, mais pourquoi réduire son plaisir? Un saucisson bien juteux vaut mieux qu'une saucisse à moitié ou aux trois quarts cuite.

Au moment où la flamme du feu est réduite à sa plus simple expression, saisissez-vous d'un bon bâton, écartez délicatement les cendres de façon à former une corbeille. (Comme font les maçons pour préparer le mortier.) Au fond de la corbeille glissez les saucissons ficelés. Recouvrez bien le tout, à l'aide du bâton. Il s'agit de procéder lestement et de ne laisser aucune place à l'air. Au bout des trente-cinq minutes, les appétits étant aiguisés, et

la «table» étant mise à même l'herbe rase du pâturage, ou sur un vieux tronc, le plus habile de la famille ou du cercle d'amis écartera les cendres, rapidement. Au contact de l'air, le papier ne doit pas avoir le temps de brûler. Au moyen d'un couteau, faire sauter les ficelles, couper en tranches les saucissons ...

Bon appétit!

Le saucisson neuchâtelois s'accompagne à merveille d'un vin rouge fruité du pays ... et de propos aimables, comme il se doit entre gens de bonne compagnie, quand le ciel et l'air sont doux et invitent à la reconnaissance: celle de l'âme pour le paysage, du cœur pour les affections terrestres, du palais pour les joies que procure la torée!

Les Brandons à Ecuwillens (Fribourg)

Par *Léon Monney*, Fribourg,
en collaboration avec *Antoine Galley* d'Ecuwillens

Depuis un temps très reculé et jusqu'en l'année 1830, le premier dimanche de carême était un jour de réjouissances pour la jeunesse d'Ecuwillens. Un immense feu était allumé sur un promontoire, soit à la Clef, à Rimbotsâ, au Pré Neuf, probablement aussi à la Vuërda, une année ici, l'année suivante là. Les jeunes gens et les jeunes filles se réunissaient pour danser des coraules autour du feu dont le bois qui l'alimentait était fourni par la commune. En cas de froid on dansait dans une maison voisine.

Le mot français de Brandons a remplacé le mot patois de *Tsathinry*¹.

La grand'mère maternelle de mon ami Antoine Galley a dû participer une fois aux Brandons au Pré-Neuf. A cette date de 1830, l'Eglise ou peut-être seulement le curé a défendu ces réjouissances, étant donné qu'elles avaient lieu dans un temps de pénitence qu'est le carême.

Toutefois, un petit souvenir de ces fêtes s'est conservé jusqu'en 1898, mais il était réservé aux garçons de l'école. Le dimanche avant la fête, ceux-ci s'assemblaient pour constituer un comité (les plus forts de la classe) et le vendredi suivant, soit l'avant-veille de la fête, ils s'organisaient pour faire la quête de la paille dans la commune. Cette paille était ensuite vendue pour constituer un fonds, alimenté également par une cotisation de 30 cen-

¹ *tsathinry* est une variante locale de *tsafairy*, *tsaféry* et autres (*tsathiry* et *tsafiry* à La Roche où l'on a aussi le mot *tsafâro*, femme un peu singulière, qui a des airs d'épouvantail). Les formes en - f - sont bien plus répandues que celles en - th -. L'ancienne forme «chaféro» exclut l'étymologie «château». Le mot semble bien venir de *catafalicum*, échafaudage (cf. *catafalque*) vu que ces feux étaient souvent faits sur une sorte d'échafaudage surhaussé. Voir aussi Glossaire des patois de la Suisse romande sous «brandons», Vol. p. 726-728. N. d. l. R. d'après les remarques de Dr E. Schüle, rédacteur en chef du Glossaire.