

## LA SAINT-MARTIN

# La fête jurassienne fleurit bon les saveurs d'antan

Yvette Petermann

**La Saint-Martin est une tradition ancienne qui marque la fin des travaux des champs et des récoltes. Encore aujourd'hui, menu gargantuesque et convivialité sont au programme des festivités!**

La fête de la Saint-Martin se célèbre le deuxième week-end du mois de novembre, alors que fraîcheur et brumes matinales flânent sur la campagne prête pour le repos hivernal. C'est une tradition ancienne qui remonte loin et qui marque la fin des récoltes et des travaux des champs.

## «Dans le cochon tout est bon!»

Novembre, c'était aussi le temps où, avec le fruit de son travail, l'on payait ses dettes et réglait les baux ruraux. Le cochon au coin de l'écurie était gras... Savait-il alors qu'il serait bouchoyé? Sacrifié, il régnait en maître sur la table qui rassemblait les familles, les amis et récompensait les ouvriers qui avaient partagé les

travaux de la ferme. Une partie de la bête était conservée au fumoir alors que le soldé devait être consommé de suite. De là est né un menu copieux prouvant que «dans le cochon tout est bon!».

Le repas est composé d'un bouillon, de la gelée, du bou-

din, des atriaux... et pas seulement! Arrive encore dans les assiettes le rôti, la choucroute garnie suivie de la crème brûlée, du totché et parfois de la striflatte.

## Un rendez-vous incontournable

Aujourd'hui encore on célèbre avec faste cette tradition en Ajoie et tout particulièrement à Chevènement qui devient capitale de la Saint-Martin. On est prêt pour accueillir les milliers de personnes qui vont prendre d'assaut les halles et les restaurants pour partager un moment de fête, de retrouvailles et déguster un menu aux saveurs d'antan.

Un instant magique qui se vit dans tout le canton et même au-delà. Des restaurants de la Vallée, du Clos-du-Doubs et des Franches-Montagnes proposent aussi le menu, servi parfois en version allégée.

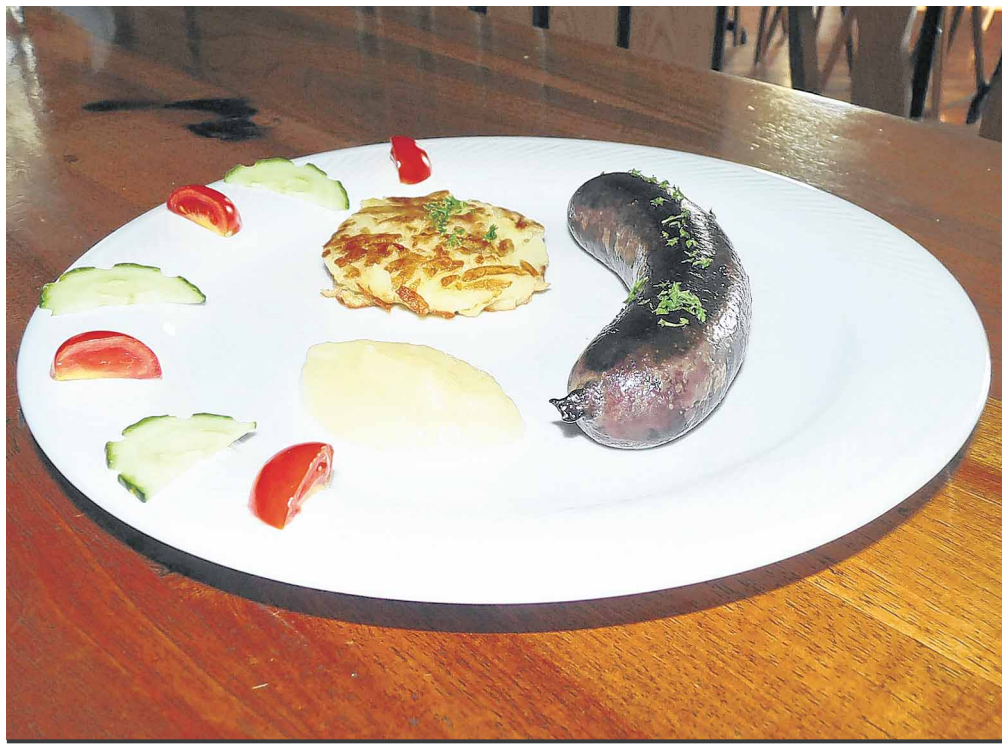
Les retardataires qui ne trouvent plus de place peuvent tenter leur chance pour le «revira» les 19 et 20 novembre.

## Régime et soucis aux oubliettes

Le thème de cette quinzième édition, qui se déroulera les 11, 12, 13 et 14 novembre, est «le cochon tout en musique». La commune de Payerne sera hôte d'honneur de ce grand rassemblement dans les rues de Porrentruy.

## Des milliers de gens vont prendre d'assaut les halles et les restaurants

Une ville transformée pour l'occasion en grand marché fleurant bon le terroir, la convivialité et la fête. Lorsque le chef cochon se met à chanter, alors on doit oublier la nostalgie de la sacrifier... Tant il est généreux et satisfait d'offrir saucissons, ragoût et jambon, invitant chacun à oublier régime et soucis. Et des cochons, il y en a sous toutes les formes! Il suffira aux amateurs de s'y rendre pour les découvrir et passer un beau moment de détente au Jura.



Les plats de cochonnaille foisonneront sur toutes les tables du canton, comme le veut la tradition.

C. RYF



K. ETTER

Le totché fait partie des mets incontournables du repas de la Saint-Martin.

## C'est vous qui le dites ...

Comment allez-vous recevoir vos convives pour le repas de la Saint-Martin?



### Joseph Guéniat

Caissier de l'Amicale des vieilles traditions au Musée agricole de Grandfontaine

«Fêter la Saint-Martin chez nous est une tradition qui dépasse les frontières. Ce sera la neuvième année que nous organisons le repas de fête, dans le Musée des vieilles traditions de Grandfontaine. Jusqu'ici, nous avons accueilli jusqu'à 300 personnes et cette année, avec l'agrandissement de l'établissement, on enregistre déjà une augmentation de plus de cinquante inscriptions. On y invite volontiers ses amis ou ses parents, tant et si bien que nous avons des personnes qui viennent de Genève ou du Valais. Depuis deux ans, nous avons aussi une quarantaine de clients français qui viennent «vivre la Saint-Martin» dans son berceau d'origine.»

CLÉMENTINE RYF



### Gilbert Gerber

Agriculteur à Bressaucourt

«De nos jours, il est rare de fêter la Saint-Martin à la ferme. Depuis deux ans, nous organisons le repas chez nous, dans l'ancienne chambre à lait. Tout a commencé l'année dernière, lorsque nous avons répondu favorablement à la demande de quelques footballeurs du village, afin de leur concocter un repas de la Saint-Martin «maison». Cette année, nous avons remis ça. Avec l'aide d'un ami, nous avons débité le cochon dans un abattoir, afin d'apprêter un repas pour une cinquantaine de convives. Le menu gargantuesque sera composé de sept plats, entrecoupés d'un sorbet. Nous ne savons pas si l'aventure survivra, l'essentiel étant de passer un moment convivial ensemble.»

CR



### Marie-Paule Choulat

Restauratrice à la Ferme-Restaurant du Vorbourg, au-dessus de Delémont

«Depuis notre installation au Restaurant du Vorbourg voilà sept ans, mon mari et moi avons l'habitude de préparer le repas de la Saint-Martin, une tradition ajoutée qui s'est aussi répandue dans tout le Jura. Il se limite, chez nous, à sept plats et non à onze comme d'antan. La viande que nous servons provient de la boucherie de Louis Quiquerez de Grandfontaine. Pour plus de souplesse, nos clients ont la liberté de prendre le menu complet ou de choisir des mets à la carte. Notre fidèle clientèle se compose de gens de la région et de parents ou d'amis qui les accompagnent. La Saint-Martin connaît un succès grandissant au fil des ans.»

CR

## Portrait ...

GLADYS WERLEN

Fabricante de savons bio  
Conthey (VS)



M. EBERLE

## Mousser au naturel

Une maturité en langues modernes en poche, Gladys s'est essayée à «pleins de boulots différents», dans les bureaux, les assurances, qui «l'ennuyaient profondément». Elle n'y trouvait pas son bonheur. Elle avait plutôt envie de créer quelque chose, d'être libre de ses choix et d'acquiescer une forme d'indépendance.

Très marquée par plusieurs voyages, à son retour elle change de façon de se nourrir, de vivre, de penser. Elle s'oriente vers une activité en lien avec la nature et sa protection. De fil en aiguille, elle choisit la fabrication de savons 100% naturels. Après expérimentation, elle développe le projet pour arriver à un produit non seulement 100% naturel mais également biologique. Puis elle cherche à obtenir une certification «éco et bio» qu'elle reçoit



M. EBERLE

Gladys Werlen présente son produit au lait de vache d'Hérens, parmi les savons bio qu'elle fabrique.

d'Ecocert, un organisme français, en 2008. En Suisse, il n'existe pas de label bio pour les cosmétiques. Elle fait ses débuts grâce à ses amis de La Potagère, des commerçants en fruits, légumes et autres produits du terroir à Saint-Pierre-de-Clages, qui lui mettent un local à disposition.

## Herbes, concombres et tomates du Valais

Aujourd'hui, Gladys crée ses savons elle-même dans un espace cuisine-laboratoire, à côté de sa jolie boutique chocolat-orange. A l'aide d'une casserole familiale, elle en fabrique une douzaine de sortes, qui portent toutes un nom, une treizième est en cours. Pour elle, fabriquer des savons, c'est «un mélange de cuisine et de pâtisserie», une combinaison entre la rigueur des dosages en grammes et la fantaisie inventive, «un doux mélange de ça!» Toutes sortes d'ingrédients entrent dans la composition de ses produits. C'est ici qu'apparaissent quelques herbes, fruits et légumes locaux, tels que la menthe, la tomate, la carotte noire, le concombre frais, livrés par des fournisseurs certifiés bio de la région.

## Lait de la vache d'Hérens

Autre ingrédient typique du terroir, le lait entier de la vache d'Hérens, qui a donné naissance au «Savon de la Reine Noire». Aussi noir que l'animal, ce savon qui cartonne est «un clin d'œil à une race» que Gladys aime beaucoup, au point que Savon Aventure s'est acheté une vache d'Hérens! Mais la couleur du savon provient d'un... cacao, certifié Demeter!

Pour vendre ses créations, Gladys s'engage elle-même «sur le terrain». Tous les vendredis elle expose au marché de la vieille ville de Sion; elle tient un stand également à d'autres occasions, par exemple au Marché bio de Saignelégier, à Mednat à Lausanne, prochainement au Salon du mieux-vivre à Fribourg (du 4 au 6 novembre) et dans quelques marchés de Noël. Elle vend ses produits principalement par correspondance grâce à internet et dans sa BIO-Boutik à Conthey. Et le bouche-à-oreille joue un rôle!

Tout récemment, Savon Aventure a élargi sa gamme de produits par la création de trois pâtes à dents, un dentifrice artisanal certifié bio aux plantes du Valais: camomille, edelweiss, ortie et menthe verte! Plus de détails sur le site [www.savonaventure.com](http://www.savonaventure.com)

CHRISTIANE GRANDMOUSIN

## Dates clés ...

**1973** Année où elle «dit bonjour à la lune», sa naissance.

**1996** «Ecole de la vie sans filet», son premier voyage en solo en Amérique du Sud.

**2005** «Démessure de l'amour», elle «dit oui» dans le Nevada.

**2009** «Séquence émotion» à Pereira en Colombie avec les enfants de la Fondation «Moi pour Toit», tant «d'amour reçu, inoubliable».

**2009** «Deux cents pour cent d'énergie nature», naissance de la vache d'Hérens de Savon Aventure!