

Tradition culinaire et expérience participative

De famille paysanne, Lise Bailat, aujourd'hui correspondante parlementaire, raconte avec humour ses souvenirs de la Saint-Martin qui célèbre la fin des travaux des champs avec de la cochonnaille en dix plats traditionnels.

J'avoue un gros défaut de construction. Je ne suis pas Ajoulote. J'ai grandi à Glovelier, au centre du canton du Jura, dans le district de Delémont, et n'ai ainsi

pas l'AOC requise pour vous parler en profondeur de cette tradition culinaire qu'est la Saint-Martin dont le berceau – historique ou autoattribué? – est l'Ajoie.

Mais comme j'arrive à la manger sans rien laisser dans mon assiette, je me sens autorisée à vous en dire quelques mots.

Le totché au début ou à la fin?

On s'en moque, on mange!

La Saint-Martin? La composition même du menu provoque le jeu du débat régionaliste dans le Jura. On la déguste différemment à Chevenez, en Ajoie ou à Courfaivre, dans le district de Delémont. A la base, voici les dix plats traditionnels du repas: bouillon – gelée de ménage – boudin avec purée de pommes, salade de carottes ou oignons grillés – bouilli avec racines rouges – atriaux et saucisses à rôtir avec röstis – coup du milieu (damassine) – choucroute garnie – rôti – striflates (les churros jurassiens) – totché (gâteau à la crème salé). A partir de là commence le débat: certains mangeront en dessert de la crème brûlée, d'autres mettront le totché au début. Beaucoup feront un trait sur le bouilli. Personne n'est d'accord. Et tout le monde s'en moque finalement.

Version cantine, version gastronomique. Même les végétariens aiment

La tradition de la Saint-Martin a su perdurer en s'adaptant à ses clients. On la mange façon gastronomique ou cantine, en marchant, au restaurant ou en famille. On se contente d'un plat ou on les dévore les dix deux jours de suite durant deux week-end d'affilée, avec le Revira. J'ai invité à cette fête de novembre des convives végétariens qui ont beaucoup apprécié – les accompagnements de la cochonnaille sont délicieux. Cette année, une cuisinière a même concocté un repas de Saint-Martin végane, comme l'a relevé le quotidien «Le Matin».

Tuer une bête et la manger en entier

Enfant, je me souviens que la Saint-Martin m'apparaissait une fête un peu monomaniaque – qui aurait l'idée de composer un banquet uniquement de cochon? – mais prenait déjà un sens simple et participatif. A Glovelier, ma



Tout est bon dans le cochon: les boudins avec röstis, un des nombreux plats qu'on déguste à la Saint-Martin en Ajoie.

Photo: Jura Tourisme



La ville de Porrentruy, ici au crépuscule, est la capitale et le centre culturel de l'Ajoie, ce berceau de la tradition culinaire qu'est la Saint-Martin.

Photo: Jura Tourisme

famille faisait partie d'une association qui avait coutume de préparer la Saint-Martin un week-end pour la manger la semaine d'après. A l'ancienne. Un boucher venait avec un porc qui était mis à mort. Puis des groupes de bénévoles se mettaient en place pour préparer le boudin, les atriaux, la gelée et ainsi de suite. A l'époque, j'avoue une certaine nausée au moment de passer à table. Même si une semaine avait passé depuis la confection des mets, il me restait dans les narines et sur les mains le goût du sang. Je me rabattais sur le toché, la purée de pommes, la choucroute, la crème brûlée. De famille paysanne, j'ai cela dit peu à peu compris la signification de cette coutume qui célébrait la fin des travaux des champs. Et surtout l'idée sous-jacente: tuer une bête, d'accord, mais la manger en entier, sans gaspillage. Une autre manière de la respecter d'un point de vue paysan (surtout lorsqu'il s'agissait du seul porc de la ferme et cela pouvait arriver).

Adolescente, je me suis contentée de vivre la Saint-Martin comme beaucoup de Jurassiens en appréciant certains des plats – boudin, gelée, toché – disséminés le long d'une dizaine de jours.

Suisses alémaniques, Genevois, Fribourgeois et Oskar Freysinger

Pourquoi ai-je renoué avec cette tradition des années plus tard, jeune adulte? Sans doute parce que cette fête s'est muée en expérience participative très tendance. Dites que vous faites la Saint-Martin à des Zurichois ou des Lau-

sannois et vous verrez un sourire curieux – et un peu envieux – s'incruster sur le visage de vos interlocuteurs. Mais si j'ai renoué, c'est aussi grâce à un ami cher et ajoulot bien sûr. Avec lui, nous avons organisé des repas destinés à nos connaissances d'autres cantons pour faire découvrir cette fête. Ça aussi, c'est une tradition cantonale.

A Courtemaîche, avec des amis stagiaires journalistes de toute la Suisse romande, nous avons croisé Oskar Freysinger. A l'époque fraîchement entré sur la scène politique nationale, l'UDC valaisan a fait valser toute la table une fois qu'il eut su que nous étions «gens de médias». A Bure, nous nous sommes retrouvés à côté d'une longue tablée de Genevois. Dont l'une me demanda au moment d'attaquer les atriaux: «Mais au fait, qu'est-ce qu'on mange?» Je lui répondis: «Du cochon.» Yeux au ciel, moue de dégoût, ma voisine lâcha sa fourchette: «Mais c'est dégeulasse!» Une année, ce sont des amis glânois du canton de Fribourg qui sont venus tester. Certains ont mangé deux à trois boudins, d'autres se sont rendus en cuisine pour demander d'autres atriaux. Je dois avouer quand même ma grande surprise lorsqu'une fois rentrés à cinq heures du matin, alors que nous allions tous nous coucher, ils me demandèrent encore du pain, de la saucisse et des biscuits, «parce qu'ils avaient faim».

Je conseille régulièrement la Saint-Martin à des confrères suisses alémaniques. Avec une liste de restaurants sur demande: qualité du repas, quantité, am-

biance feutrée ou délirante. Il s'agit de trouver l'endroit qui permettra à chacun d'apprécier au maximum ce moment un peu hors du temps.

Il n'est pas rare de croiser à Porrentruy, sur le marché de Saint-Martin, des hordes d'avocats notaires d'autres cantons déguisés en cochon. Le seul week-end de l'année où ils peuvent le faire sans risque pour leur réputation.

La Saint-Martin est une expérience sociologique à elle seule. C'est la cohésion nationale le temps de deux week-ends. A Montvoie, l'an dernier, mon voisin de droite, français, annonçait vouloir voter Marine Le Pen (Front national). Ma voisine de gauche, française, allait voter Benoît Hamon (socialiste). Ils ont quand même dansé ensemble sur un de ces chants improbables – tant de ringardise assumée – que l'on entend à la Saint-Martin. La Saint-Martin fascine à juste titre. Elle n'impose au final qu'une seule contrainte, car les Jurassiens sont susceptibles. Vous pouvez détester le repas, mais pas les gens qui vous le font, le servent et vous y ont convié.

Lise Bailat



Lise Bailat, correspondante parlementaire à Berne pour le quotidien «Le Temps».

Photo: Lea Kloos