

Saint-Martin en Ajoie



Réclère, 1981 : Bouchoyade (© Archives cantonales jurassiennes ArCJ)

Dans le Jura et surtout en Ajoie, la Saint-Martin se fête aux alentours du 11 novembre. Ce jour est dédié au célèbre saint originaire d'Europe centrale, évêque de Tours, qui partagea notamment son manteau avec un indigent. Historiquement, elle correspondait à la fois à la fin d'une année rurale et à l'un des principaux termes de paiement des fermages. A l'heure actuelle, la fête honore davantage plus le « saindoux » que le saint. La « bouchoyade », sacrifiant un porc et débitant ses parties, constitue en effet un spectacle qui attire chaque année une grande curiosité médiatique. De ce grand déballage de viande fraîche, on cuisine un menu gargantuesque associant plusieurs dizaines de plats. Gelée de ménage faite de pieds, oreilles, tête, groins et queue ; bouillis ; boudin de sang, pannes et cervelle ; « côlines » ; puis saucisses, atriaux, choucroute au saindoux et viande fumée... Dans le cochon, tout est si bon qu'on couronne encore pareil menu d'un rôti, accompagnant les plats de röstis, de salades ou de purée de pommes. Sans parler des différents desserts ! Pour bien digérer, un bon vin s'impose, tout comme le fameux « coup du milieu » fait d'alcool fort, idéalement de Damassine. De plus en plus populaire et attirant un nombre public extérieur au Jura, la fête s'amplifie aujourd'hui d'animations locales, notamment sur les marchés. En Ajoie, le Lundi de St-Martin (qui suit le dimanche de fête) est par ailleurs férié, et les festivités peuvent encore reprendre le dimanche suivant à l'occasion du « re-vira ».

Localisation	JU (Région Ajoie)
Domaines	Pratiques sociales Artisanat traditionnel
Version	juin 2018
Auteur	Roger Monnat

Lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

Un projet de :



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

La fête de la Saint-Martin se déroule la fin de semaine la plus proche du 11 novembre – jour de fête officielle du saint – ainsi que la suivante, appelée « revira ». Davantage que le saint, c'est le porc qui est désormais la véritable vedette du jour, tant cette fête est avant tout synonyme de retrouvailles autour d'un repas pantagruélique ! Au moment de la Saint-Martin, on tue en effet 250 porcs par semaine, estimait un boucher averti de Porrentruy... L'un de ses collègues d'un village proche disait d'ailleurs produire, dans les années 1990, environ cinq fois plus de saucisses de porc, sept fois plus de saucisses fumées et dix fois plus d'atriaux que de coutume !

Une fête des foyers et des bouchers

Si la fête de la Saint-Martin est aussi vivante, c'est bien grâce aux traditions privées. A son occasion, diverses organisations se décarcassent cependant elles aussi – comme c'est le cas de l'Association des paysannes jurassiennes, qui compte 510 membres ; des restaurateurs, avec en tête Gastro-Jura – la Fédération régionale de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, forte de 230 membres ; Jura-Tourisme, et en particulier l'Office de Porrentruy ; ainsi que certaines communes, comme Porrentruy et Chevenez par exemple. Bien inscrite dans les mœurs, la fête suscite une large participation de la population, qui invite alors volontiers des amis d'autres cantons, organisant des repas qui laisseront leurs hôtes bouche bée. Les Jurassiens de l'extérieur, et en particulier les Ajoulots, aiment d'ailleurs profiter de la fête pour retrouver leur Jura d'origine. Des sociétés ou clubs de l'extérieur – souvent sous l'impulsion d'un Jurassien d'origine – mettent sur pied quant à elles une sortie gastronomique de Saint-Martin...

Pour permettre pareilles retrouvailles gourmandes, il faut bien entendu aussi pouvoir compter sur le savoir-faire des « bouchoyeurs » professionnels ou non, et des cuisiniers préparant les plats de cette grande « cérémonie », qui intrigue chaque année les reporters et fascine le public suisse. Chaque année la « bouchoyade » fait en effet l'objet de nombreux reportages hauts en couleur, tant la vision du sang et les cris de l'animal sont impressionnants. D'abord saigné, le porc voit son sang recueilli puis sa peau inondée d'eau bouillante pour mieux être raclée, lavée, travaillée. Le porc est alors suspendu la tête en bas, ouvert de part en part, fendu, dépecé. La découpe débouche enfin sur un véritable étalage, voire un entassement de viande fraîche : bandes de lard, jambon, bajoues, épaules, épines dorsales découpées, côtes, groin, pieds, oreilles, queue... dans le cochon, tout est bon !

Un marathon de préparatifs culinaires

Dans la pratique, la préparation du repas de la Saint-Martin doit énormément aux Jurassiennes. Il faut en effet se rendre compte que pour un seul repas, pareille fête exige de préparer plusieurs dizaines de plats ! Bien entendu, le fait que tout le monde s'en mêle et s'affaire dans une vaste cuisine fait entièrement partie des coulisses de la fête.

La gelée de ménage est d'abord constituée par les pieds, oreilles, les morceaux de tête et de groins ainsi que la queue. Elle se sert avec du poireau et un bouquet de persil, assaisonnée de gousses d'ail, de feuilles de laurier, d'un oignon et de clous de girofle avant d'être clarifiée. Viennent alors les bouillis, appelés aussi « soupe à la viande ». Puis c'est le tour du fameux boudin qui utilise sang, cervelle, et pannes – c'est-à-dire la graisse située sous la peau du porc. Il est servi généralement avec une compote de pommes avant que les « côlines » ou « côtes plates » ne fassent leur arrivée, servies quant à elles avec un solide morceau de poitrine.

Tout cela sans oublier les saucisses qui bénéficient des restes de la « bouchoyade » et se voient accompagnées de graisse de porc et de fins boyaux. Dans certains cas, elles peuvent aussi être fumées pour l'hiver, sous le manteau de la grande cheminée. Les atriaux sont pour leur part préparés avec du foie et se voient agrémentés de poireaux et d'oignons et recouverts de « crépine », cette enveloppe graisseuse des viscères du porc. Et d'arriver à la choucroute avec le saindoux, les oignons et ses autres habituels comparses – épaule, lard, saucisse – qui sont servis avec la viande fumée. Le rôti complète encore la partie solide du repas, avec pour accompagnement des salades aux couleurs chatoyantes, faites de racines rouges ou de carottes, et des pommes de terre servies sous forme de röstis.

Tout au long de la dégustation, les convives ont bien entendu bu de fines bouteilles d'un cru de France voisine et d'un blanc de Suisse romande ou d'Alsace... Sans oublier le célèbre « coup du milieu », par exemple une bonne « Damassine », eau de vie de la petite prune de Damas, produit AOC des vergers jurassiens. Enfin la partie du repas consacrée au dessert commence avec le fameux « toétché » de la Saint-Martin, gâteau à la crème de la région qui a pour particularité d'être salé. Suivent une crème au sucre brûlé additionné de lait et, depuis longtemps, la « Weck » (tresse) ; le « gouglouf » qui nous vient d'Alsace et le « crapé » fendu en croix.

Chaque jurassien prenant fort à cœur son rôle de gardien personnel de la tradition, on n'admet souvent aucune variante ou dérogation possible à ce cérémonial, sans toutefois s'entendre avec son voisin sur les recettes et successions de plats appropriées ! Si l'on conteste devant vous l'ordre des plats, soyez donc toujours d'accord avec votre interlocuteur, sous peine de ne pas savoir quel arbitrage choisir dans le cas contraire. L'essentiel, au-delà de ces aimables querelles, consiste à être ensemble, profitant de l'occasion pour retrouver ceux qui ont quitté la région, les amis et la parenté ; ainsi que pour rire, parler patois et parfois même chanter, « cœur et ventre réunis » !

La Saint-Martin hors du repas

Une fois le menu détaillé, tout n'est pourtant pas dit de la Saint-Martin. Reste en effet la présence de stands extérieurs à la foire de novembre de Porrentruy, qui s'est beaucoup développée ces dernières années pour à nouveau s'intégrer à la fête : tout un village de maisonnettes égaye alors les rues de Porrentruy, proposant produits du terroir et objets d'artisanat. Les fanfares, spectacles et autres manifestations de culture populaire entrent elles aussi en jeu, faisant grossir les rues, en particulier à Porrentruy et Chevenez. Le rendez-vous, qui se tient dans un esprit de retrouvailles et de bonne humeur fort agréable, est d'ailleurs devenu incontournable.

Martin : un saint à l'origine fédérateur et populaire

L'origine de la fête de Saint-Martin et de sa gastronomie liée au porc est bien connue, malgré ses racines anciennes. Saint Martin est en effet sans conteste l'un des plus célèbres saints de France et de francophonie. L'histoire du saint fut connue de tout temps grâce à la biographie de son disciple Sulpice Sévère. Soldat romain originaire de Haute-Pannonie (actuelle Hongrie) il devint évêque de Tours et réalisa de nombreux hauts faits, parmi lesquels le partage de son manteau pour recouvrir un indigent, geste que l'on retrouvait sur le billet de cent francs suisses dans les années 1957 à 1980. Sa popularité fut telle que 4'000 paroisses et 500 villages en firent leur patron ou portent son nom, parmi lesquels, dans l'ancien évêché de Bâle, Courtedoux, La Caquerelle, Montignez, Le Peuchapatte, Laufon, Roggenbourg, Grandval et St-Imier.

La Saint-Martin constituait donc l'une des grandes fêtes chômées de l'année liturgique. A cette date commençait le petit carême d'avant Noël, institué en 582, occasion d'une ultime fête avant la fin de l'année. Beaucoup plus tard cependant, en 1748, l'archevêque de Besançon qui fut longtemps guide spirituel

de l'Ajoie, transféra les trop nombreuses fêtes de la région au dimanche le plus proche de la Saint-Martin. Parmi les fêtes visées, on trouvait notamment les anniversaires de dédicace, c'est-à-dire de la bénédiction de l'église par l'Evêque, acte par lequel l'église en question était alors consacrée. La coutume y relative consistait à célébrer une messe le lundi suivant en l'honneur des morts du village. Les paroissiens se rendaient alors au cimetière, profitant du retour dans leurs familles des parents ayant quitté la région pour rendre hommage à toute la lignée. La fête de Saint Martin a ainsi longtemps continué à honorer les morts ce lundi-là, devenu jour férié.

La fête correspondait en outre au terme ordinaire du paiement annuel des baux et du fermage dans toutes les campagnes : à la fin des travaux des champs, on pouvait le tuer à condition de le manger rapidement à cause des problèmes de conservation. Les jours qui précèdent ou qui suivent la fête sont parfois beaux et chauds : on leur donne alors le nom d'Eté de la Saint-Martin. Après le partage du manteau de Saint-Martin, la nature aurait tressailli et le soleil resplendi, la voix de Dieu se faisant entendre pour prédire : « Il y aura dans l'autre vie un printemps perpétuel pour ceux qui auront pris soin de mes pauvres ici-bas. »

On y dansait et on y chantait aussi volontiers, ce qui explique que la fête ait suscité de nombreux chants populaires, parmi lesquels ceux de Jules Surdez, qui était d'ailleurs né à la Saint-Martin. Des boutiques improvisées proposaient encore des pâtisseries, des confiseries et de petits jouets rudimentaires, posant les bases du côté gourmand de la fête.

Traditions vivantes similaires

Hormis à Soubey, les Franches-Montagnes ne semblent pas avoir mis à l'honneur la Saint-Martin. Dans la vallée de Delémont, elle était par ailleurs vivace dans quelques villages seulement, en particulier à Glovelier. C'est donc essentiellement la Haute-Ajoie qui a maintenu la flamme du culte jusqu'à ce que prenne forme la renaissance actuelle de la fête.

La Saint-Martin est ainsi une fête aux dimensions à la fois religieuses, populaires, campagnardes et... gastronomiques ! On en trouve la trace dans différentes régions bien précises de Suisse romande, comme à Vevey, ou de France, quelquefois très localement. La fête la plus comparable de la région est bien entendu La « Beniesson » ou « Bénichon », son pendant fribourgeois (voir le dossier « La Bénichon »). Il y a similitude d'origines, puisque les deux périodes de réjouissance sont liées à la fête des dédicaces des églises, et que toutes deux profitent allégrement de la

fin des travaux des champs pour ripailler en communauté.

Sa tradition se rattache par ailleurs à la fois aux coutumes religieuses, paysannes, communautaires et familiales. Par les chansons et les histoires, la Saint-Martin s'associe également au domaine linguistique par le patois (voir dossier « Les patois jurassiens »). Les Ajoulots qui reviennent dans leur région à cette occasion aiment à se replonger dans la langue de leurs ancêtres. Depuis quelques années, la fête intègre aussi, en ville de Porrentruy, un derby équestre où plus de cent chevaux participent à diverses épreuves. Fidèle à elle-même, elle se termine alors par la dégustation d'un menu de Saint-Martin au Mont-de-Cœuve.

Conservations et menaces

Ayant le vent en poupe, la Saint-Martin ne risque pas le calme plat. Les seuls soucis pour garder la tradition rurale intacte tiennent au fait de transmettre aux plus jeunes les gestes ancestraux... et de maintenir de vastes cuisines ! Mais même sans cela, les professionnels sauront bien maintenir la fête.

En 1988, Gilbert Lovis écrivait à son sujet une phrase antinomique : « Cette fête a donc encore un bel avenir devant elle, même si elle tend à disparaître ». Actuellement, seule la première partie de la phrase se vérifie: la Saint-Martin, un temps devenue de plus en plus locale et quasi confidentielle, reprit soudain une ampleur réjouissante. A la fois portée par les médias, qui en apprécient l'aspect rural et folklorique, soutenue par les milieux du tourisme et bénéficiant d'un heureux consensus, la Saint-Martin a ainsi retrouvé tout son éclat ces dernières années.

On peut dater cet essor à 1997, année où un groupe d'hommes et la Municipalité de Porrentruy décida de relancer la foire de Saint-Martin en y invitant artisans, boulangers, pâtisseries, bouchers à venir proposer leurs produits une semaine durant, c'est-à-dire jusqu'au « revirat » organisé le week-end suivant. Cette impulsion a donné à la Haute-Ajoie elle-même – lieu mythique de la fête, Chevenez restant le village emblématique des festivités – une nouvelle énergie : les tables mises sur pied à l'occasion sont réservées une année à l'avance, tant on attend ce moment des retrouvailles. L'Ajoie n'est d'ailleurs plus tout à fait seule à célébrer pareillement le cochon, quelques restaurateurs jurassiens hors d'Ajoie proposant désormais également des repas de Saint-Martin.

Informations

Ellipse production vidéo (Ed.) : La Saint-Martin (vidéocassette). Saignelégier, 1992

Célestin von Hornstein : La Saint-Martin en Ajoie. Porrentruy, 1895

Gilbert Lovis : La Saint-Martin dans le Jura. In : Revue Présences no. 35 (Numéro spécial : L'esprit de la fête populaire). Ed. Alliance culturelle romande. Pully, 1988, p. 51-65

Germain Rondez : La fête de la Saint-Martin en Ajoie. Cœuve, 1992

Télévision Suisse Romande (Ed.) : Passe-moi les jumelles. Cochon noir et cochon blanc (vidéocassette). Genève, 1996

TVR (Ed.) : La Suisse au fil du temps. Vive Saint-Martin (DVD-vidéo). 1987

Radio Suisse romande, Archives sonores des parlers patois (Ed.) : La Saint-Martin en Ajoie, émissions du 9 et 16 novembre 1991 (Bande magnétique). Lausanne, 1991

[La Saint-Martin à Chevenez](#)

Contact

[République et canton du Jura, Office de la culture](#)