Zeitschrift: Défis / proJURA

Herausgeber: proJURA

Band: - (2019)

Heft: 9

Artikel: Clin d'œil à une tradition culinaire

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-853454

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Clin d'œil à une tradition culinaire

La fondue est une tradition culinaire suisse. Il n'y a aucun doute là-dessus. Mais saviez-vous que les fameux caquelons pour déguster ce plat national étaient aussi fabriqués dans le canton du Jura? En Ajoie, à Bonfol, plus précisément. Ça, c'est pour l'anecdote. Pour les faits historiques, l'artisanat de Bonfol proposait toute une palette de marmites et de plats, mais aussi de tuiles.

Vers 1823, selon le registre matricule, 57 potiers étaient installés dans le village. La raison de cette activité artisanale ajoulote? Son argile réfractaire qui lui procure une résistance particulièrement efficace au feu de bois. Car Bonfol détient un gisement unique en Suisse de cette terre spécifique, qui a permis

à cet artisanat traditionnel de se développer et de se perpétuer de génération en génération en Ajoie. Mais c'est aussi cette spécificité géologique qui a entraîné sa disparition: le développement des cuissons modernes au gaz et à l'électricité, trop ardentes pour l'argile. Avec le Musée de la poterie de Bonfol, installé dans le bâtiment de l'ancienne école, la Fondation Poteries de Bonfol retrace cette histoire particulière.

Musée de la poterie, sur la Place 94, 2944 Bonfol.

Ouvert les 1^{er} et 3^e dimanches du mois, de mars à octobre, de 14h à 17h.

www.jurapoterie.ch



