

**Zeitschrift:** L'ami du patois : trimestriel romand  
**Band:** 42 (2015)  
**Heft:** 162

**Artikel:** La torrée jurassienne  
**Autor:** Matthey, Eric  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1045293>

### **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:** 16.01.2026

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

# LA TORRÉE JURASSIENNE

Eric Matthey, La Chaux-de-Fonds (NE)

## *Lai toèrrèe, ènne traidichion di hât Jura*

*Octôbre ât li, l'herbâ ât bîn inch-tallè ! Les djoués devniant pus couéts, d'épâs brûssales r'tieûvant lai pyaine è l'fond des vâs. Poi contre, chu le hât Jura, les djoués sont ryuaints, le cie ât d'in înteinche bieu è le s'raye échiaire è réтчâde ci p'tét pairaidis. Les faiyis, les érabys è âtres feuyus aint pris yotes maignifyiques tieûlées d'herbâ. Les alûes sont roudges de beutnies, les pitalîns sont tchairdgi d'ânies è les botnies sont tieûvi de graitte-tyus. Les dgens reugu'nant dains les bôs po moûechirnaie. Les breuyêts des tchîns è les côps d'fiefûes réжоûennant, les tcheûssous ayaint ècmencie « l'maichaicre des ainonceints ».*

*Les vaitches aint tyitti les pétures po fini les drieres voyîns alentoué des fêrmes è des v'laidges. Po chêrtannes proûes les grosses soénnaiyes d'herbâ aint rempiaichi les tchiaimp'nattes è les potêts di tchâtemps. Ç'ât not' paichtorâ chumvoûenie ! Dains nôs bôjies tchaimpois d'moérant encoé les dgeneusses è les tchvâs rondgeaint les drieres treutches d'hierbe.*

*Mains l'herbâ dains le hât Jura, ç'ât bîn chur aichbîn l'temps des toèrrées. Ah, lai toèrrèe ç'ât âtche de chacrè po les dmoérants di Hât, chutôt dains*

## **La torrée, une tradition du haut Jura**

Octobre est là, l'automne est bien installé ! Les jours deviennent plus courts, d'épais brouillards recouvrent la plaine et le fond des vallées. Par contre, sur le haut Jura les jours sont lumineux, le ciel est d'un bleu intense et le soleil éclaire et réchauffe ce petit paradis. Les foyards, les érables et autres feuillus ont pris leurs magnifiques teintes automnales. Les alisiers sont rouges d'alises, les sorbiers sont chargés de sorbes et les églantiers sont couverts de gratte-culs. Les gens rôdent dans les bois à la recherche de champignons. Les abois des chiens et les coups de fusils retentissent, les chasseurs ayant commencé « le massacre des innocents ! ».

Les vaches ont quitté les pâtures pour finir les derniers regains alentour des fermes et des villages. Pour certains troupeaux, les grosses sonnaillies d'automne ont remplacé les clochettes et les potets de l'été. C'est notre symphonie pastorale ! Dans nos pâturages boisés restent encore les génisses et les chevaux rongeant les dernières touffes d'herbe.

Mais l'automne dans le haut Jura c'est bien sûr aussi le temps des torrées. Ah, la torrée c'est quelque-chose de sacré pour les habitants du Haut,

*les Frainches-Montaignes è pe dains les Neutchétlouses Montaignes. Ç'ât en quéqu' soûetche po yôs in herbâtou l'art de vétçhie, ènne païtchie d'yot' indeintitè.*

*Po grôtaie ènne boénne toèrrée è fât trôvaie in care de tchaimpois laivousqu' é n'y é pus graind tchôse è péturie po les roudges-bêtes è pe que n'feuche pe trop pairvâ d'in saipin obin d'ènne fiatte po n'y pe fotre le fûe. È vôs faré encheûte aiménaidgie in fouyie en l'entouérain d' grosses pieres trôvè alentoué dains lai pétûre obin chu in meurdgie. Mains chutôt n' les prentes pe â murat d' sâtches pieres â richque de l' tirie aivâ ! Ènne fois ci fouyie bin inchtallè, vêtes tchrie prou d'sât bôs po en faire in bé gros féchlâ. Vôs en trov' rèz bin âgiement dains les dépouyes que dmoérant des drieres côpes de bôs. En dgén'râ les afaints aimant bin faire ci traivaiye. In côp vot' sât bôs bin aimonch'lè chu l' fouyie, è vôs faré y inchi poi*

surtout dans les Franches-Montagnes et les Montagnes Neuchâteloises. C'est en quelque sorte pour eux un art de vivre automnal, une partie de leur identité.

Pour réussir une bonne torrée, il faut trouver un coin de pâturage où il n'y a plus grand chose à pâturer pour les bovins et qui ne soit pas trop près d'un sapin ou d'un épicéa afin de ne pas y mettre le feu. Il vous faudra ensuite aménager un foyer en l'entourant de grosses pierres trouvées alentour, dans la pâture ou sur un murgier. Mais surtout ne les prenez pas à un mur de pierres sèches, au risque de le faire s'écrouler ! Une fois ce foyer bien installé, allez chercher assez de bois sec pour en faire un beau grand faisceau. Vous en trouverez facilement dans les dépouilles restant des dernières coupes de bois. En général les enfants aiment bien faire ce travail. Une fois votre bois sec bien entassé sur le foyer, il vous



Dessin du peintre jurassien Serge Voisard.



*d'dôs des braintchattes bîn sâtches  
è di paipie po l'enfûere tot bâl'ment.*

*L'fûe ayaint bîn aittieuyè, ç'ât l'  
môment d' l'aipéro ! Tot en boyaint  
ènne aipchînthe di Vâ-d'Traivie obîn  
în p'tét côp d'biainc d' Neutchété o  
d' Lai Neuvevèlle, tchairbounèz în  
cévrela o ènne aindoiye d'Aidjoûe  
â bout d'ènne baidyette chu lai  
chaîme ! Ènne taiyoulèe d' toétché  
en lai frayure âdré bîn d'aivô po  
l'aiccompaignie. Vôs peutes aichbîn  
vôs tieuj'nè ènne crôte â fromaidge,  
di p'tét laîd, è în n'sais p' encoé trobîn  
quoi !*

*Lai téche de bôs étaint conchumè,  
è d'moère în gros valmon d' roud-  
joiaïnnès braîjes. Dâli vînt l' gros  
môment poch'que ç'ât mitnaint  
qu'è fât écâlaie ces braîjes po y  
îndgie les neutchét'lous saicissons,  
les andoéyes obîn les djésus de  
Moûetchâve. Mains dvaint que d'  
les botaie dôs lai ceindre, è faré  
qu' ces poértchries feuchînt bîn  
embâllè dains ènne feuye de tchô,  
è pe encheûte dains du paipie d'ai-  
lunminium obîn, encoé meu, dains  
di paipie d'djoénâ. Mains diaî, è fât  
qu' çoli feuche di paipie prov'niaint  
d'ènne feuye du Hât, L'Impartial  
obîn L'Franc-Montagnard !!! Vôs  
peutes âchi botaie dains lai braîje des  
pomattes po l'aiccompaign'ment. Po  
fini vôs dairèz r'tieuvi l' tot aivô des  
raîmes de daîe. Ç'ât chutôt po l'piaiji  
di finfen'ment è pe po lai sentou d'  
poix-beûtchon. Cheûyaint yot' gros-  
sou, è fât aittendre envîrvô trâs quaîts*

faudra y insérer par dessous des  
branchettes bien sèches et du papier  
pour l'allumer tout doucement.

Le feu ayant bien démarré, c'est le  
moment de l'apéro. Tout en buvant  
une absinthe du Val-de-Travers ou  
un petit coup de blanc de Neuchâtel  
ou de La Neuveville, grillez un  
cervelas ou une saucisse d'Ajoie au  
bout d'une baguette sur la flamme !  
Une tranche de « toétché » (gâteau  
à la crème aigre) ira bien avec pour  
l'accompagner. Vous pouvez aussi  
bien apprêter une croûte au fromage,  
du petit lard et je ne sais encore trop  
quoi !

Le tas de bois étant consumé, il  
reste un gros monceau de braises  
rougeoyantes. Alors vient le grand  
moment, car c'est maintenant qu'il  
faut écarter ces braises pour y glisser  
les saucissons neuchâtelois, les  
saucisses ou les jésus de Morteau.  
Mais avant de les mettre sous la  
cendre, il faudra que ces charcuteries  
soient bien emballées dans une  
feuille de chou puis ensuite dans  
du papier d'alou ou, encore mieux,  
dans du papier de journal. Mais  
attention, il faut que ça soit du papier  
provenant d'un journal du Haut,  
*L'Impartial* ou *Le Franc-Montagnard*  
!!! Vous pouvez aussi mettre dans  
la braise des pommes de terre pour  
l'accompagnement. Pour finir vous  
devrez recouvrir le tout avec des  
branches de « darre » (rameau de  
sapin ou d'épicéa). C'est surtout  
pour le plaisir du crépitement et  
pour l'odeur de résine. Suivant leur

*d'houre/ènne houre po qu'yote tchée  
feuche bîn tieûte è pe qu'lai pé des  
saicissons feuche gremainne. Tiaint  
qu'ç'ât l' mômement, è fât encoé in còp  
emméhl'ment écâlaie les ceindres,  
mains mitnaint, ç'ât po en r'soùetchie  
andoéyes, saicissons è pommattes.*

*Dâli, è ne d'moére pus qu'è saivourie,  
d'aivô in bon varre de noi pînnot de  
Neutchété obîn di Çchio des Caintons  
d'Boé, ces marvoiyes d'not' jurassien  
cèniou.  
Saintè è bon peûtou !*

grosseur, il faut attendre trois quarts  
d'heure à une heure pour que leur  
chair soit bien cuite et que la pelure  
des saucissons soit croustillante.  
Lorsque c'est le moment, il faut  
encore une fois délicatement écarter  
les cendres, mais maintenant c'est  
pour en ressortir saucisses, saucissons  
et pommes de terre.

Alors, il ne reste plus qu'à savourer,  
avec un bon verre de pinot noir de  
Neuchâtel ou du Clos des Cantons de  
Buix, ces merveilles de notre terroir  
jurassien.

Santé et bon appétit !



Pâturage boisé jurassien.  
Photo Eric Matthey.

**Merci à toutes les personnes qui font  
connaître L'AMI DU PATOIS  
et qui nous communiquent les adresses  
de futurs abonnés.**

Les coordonnées bancaires de L'AMI DU PATOIS :  
Banque Raiffeisen Sion-Région, CCP 19-82-4  
**IBAN CH32 8057 2000 0038 3652 3**