

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

**Artikel:** La Saint-Martin en Ajoje  
**Autor:** Chapuis, Bernard / Choffat, Benoît  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1045294>

### **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:** 11.01.2026

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



## LA SAINT-MARTIN EN AJOIE

*Bernard Chapuis, avec la collaboration de Benoît Choffat (JU)*

### *Lai Sînt-Maitchîn en Aîdjoûe*

*Tiaind que r'vînt lai Sînt-Maitchîn,  
An saingn' lo poûe d'vaint l'hôtâ.  
Qu'ât-ce qu'an veut faire de tot ci  
boudin ?*

*Nos en airons djuqu'à rvira.*

*Mains l' djoué d' lai Sînt-Maitchîn,  
Ès r'vegnant trétus en l'hôtâ.  
Ès bâfrant laîd, rouene èt boudin.*

*È n'y é pus ran po lo r'vira.*

*S'è y é ïn sînt qu'ât réchpèctè  
dains nô't bé coénat, ç'ât bîn sînt  
Maitchîn. Vos saîtes, çtu qu'aivait  
paitaidgie son mainté po en bèyie  
lai moitié en ïn poûere diaîle quasi  
tiu nu que grulait dains lai bije  
èt lai pieudge. Lo Môtie l'é botè  
dains son caleindrie â onze di mois  
d' novembre, mains lai fête é yûe  
d'aivéje le doujieme dûemoinne di  
mois.*

*Èl ât malaijie d'imaïdginaie â  
djoué d'adj'd'heû ço qu'était lai  
Sînt-Maitchîn po lés dgens d' nôt  
campagnes. Fête de lai ripaiye èt  
di poûe, èlle mairtçhait lai fin dés  
bésaingnes dains lés tchaimps èt  
l'entrèe dains l'long répét de l'hûvie.  
Èlle durait djuqu'à dûemoinne que*

### **La Saint-Martin en Ajoie**

Quand revient la Saint-Martin,  
On saigne le cochon devant la maison.  
Qu'est-ce qu'on fera de tout ce  
boudin ?

Nous en aurons jusqu'au revira.

Mais le jour de la Saint-Martin,  
Ils reviennent tous à la maison.  
Ils bâfrent lard, betterave rouge et  
boudin.

Il n'y a plus rien pour le revira.

Chant de Saint-Martin, musique d'Abner  
Sanglard, paroles de Bernard Chapuis.

S'il est un saint respecté dans notre  
beau coin de terre, c'est bien saint  
Martin. Vous savez, celui qui avait  
partagé son manteau pour en donner  
la moitié à un pauvre diable presque  
nu qui tremblait dans la bise et la  
pluie. L'Église l'a fixé dans son  
calendrier le onze novembre, mais la  
fête a généralement lieu le deuxième  
dimanche du mois.

Il est difficile d'imaginer de nos  
jours ce que représentait la Saint-  
Martin pour les gens de nos  
campagnes. Fête de la ripaille et  
du cochon, elle marquait la fin des  
travaux des champs et l'entrée dans  
le long repos hivernal. Elle durait  
jusqu'au dimanche suivant qu'on

*cheuyait qu'an aippeule encoé lo revira. Lés baiyes étînt révijès en lai Sînt-Maitchîn. Dains tchéque fêrme, an boétchoiyait, an tyuait l'poûe. Lés paiyisains lés pus poûeres en engraichînt â moins dous, yun po yôte yusaidge, l'âtre po lai vente. Po l' boétchoiyaidge, an d'maindait bîn svent l'éde di saingnou. C'était in paiyisain que s'y coégnéçait in pô meu qu' les âtres.*

*Meinme s' lés înyes aint bîn tchain-dgie, lai Sînt-Maitchîn ât touedge vétçhâ tchie nos. Dains lés cabairêts, an n' trove pus d' piaice. Lés dgens aint moyou temps d' réjâvraie s'ès vlant faire lai Sînt-Maitchîn. Èl en vînt d'in pô tot poitchot. Lés Aidjolats que vétyant âtre paît eurveniant â paiys. Aiprés lai mâsse, ès s' râtant â ceimtére dvaint que d'paitchi bâfraie. En vèlle de Poérreintru, d'â vardi*

appelle encore le "revira". Les baux étaient revus à la Saint-Martin. Dans chaque ferme, on "bouchoyait", on tuait le cochon. Les paysans les plus pauvres en engraisaient au moins deux, un pour leur usage, l'autre pour la vente. Pour le "bouchoyage", on demandait bien souvent l'aide du "saigneur". C'était un paysan qui s'y connaissait un peu mieux que les autres.

Même si les us et coutumes ont bien changé, la Saint-Martin est toujours vivante chez nous. Dans les restaurants, on ne trouve plus de place. Les gens ont meilleur temps de réserver s'ils veulent "faire" la Saint-Martin. Il en vient d'un peu partout. Les Ajoulots établis autre part reviennent au pays. Après la messe, ils s'arrêtent au cimetière avant de partir s'empiffrer. En ville de Porrentruy, du

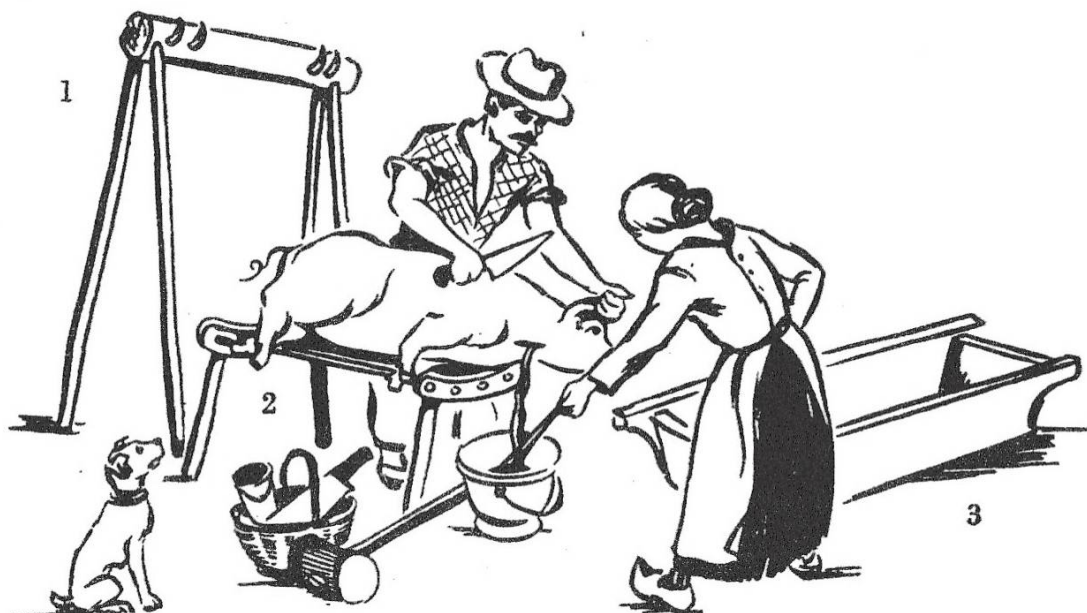


Fig. 11a Botchoiyaidge bouchoyage

Illustration tirée du  
Glossaire de Simon Vatré.

- 1 rétla râtelier
- 2 trâté tréteau
- 3 mé ou salou huche ou saloir

*djuqu'â yundi, è y é l' mairtchie d' lai Sînt-Maitchîn. En lai sôte dains yos caboénattes, les mairtchainds prepôjant yôs produits.*

*An n' sairait djâsaie d' lai Sînt-Maitchîn sains dire âtche di m'nu. Aiprés l'aissiete de brûe és p'téts lédyumes, an chmèque lai dgealée d'ménaidge. S'encheut lo noi boudîn servi d'aivô di bandâ, peus l' beûyi d'aivô d' lai salaidge de roûenes ou bîn dés tieutes gailriebe, li-dechus lai tchairbonnèye, aindoéyes èt grablès. Po faire ìn pô d' piaice dains l' mâgon, è yé le côp di moitan. An boit ìn bon voirre de daimè. Cés qu'en aint l' coéraidge porcheuyant d'aivô lés fies-tchôs, l' tchaimbon, peus l' reûti aiccompaignè d'ènne purée d' pom-mattes. D'aivô l' café, ìn moéché de toétché en lai fraiyure èt peus encoé ènne petète gotte po faire è déchendre tot ci r'cegnon. Èt peus, bîn chur, an veude tchâvé chu tchavé. Ch' lés tâles, an voit des botayes de vîn de Boé. È fât être coéyat po t'ni l' côp.*

*Ènne snainne pus taîd, cés qu'aint réjichtè eurg'mençant. Ès s' sietant â long d' cés qu' n'aivînt p' trovè de piaice le premie dûemoinne.*

*Més amis, v'nis fétaie d'aivô nos lai Sînt-Maitchîn en Aîdjoûe. Vos n' vos en vlèz p' eurpenti.*

vendredi au lundi, il y a le marché de la Saint-Martin. A l'abri dans leurs cabanes, les marchands proposent leurs produits.

On ne saurait parler de la Saint-Martin sans dire un mot du menu. Après l'assiette de bouillon aux petits légumes, on déguste la gelée de ménage. S'ensuit le boudin noir servi avec de la compote de pommes, puis le bouilli avec de la salade de betterave rouge, ou des carottes cuites, là-dessus la grillade, saucisses et rösti. Pour faire un peu de place dans l'estomac, il y a le coup du milieu. On boit un bon verre de damassine. Ceux qui en ont le courage continuent avec la choucroute, le jambon, puis le rôti accompagné d'une purée de pommes de terre. Avec le café, un morceau de gâteau à la crème et encore une petite distillée pour faire descendre tout ce festin. Et puis, bien sûr, on écluse chopine sur chopine. Sur les tables, on voit des bouteilles de vin de Buix. Il faut être solide pour tenir le coup.

Une semaine plus tard, ceux qui ont résisté recommencent. Ils s'asseyent à côté de ceux qui n'avaient pas trouvé de place le premier dimanche.

Mes amis, venez fêter la Saint-Martin avec nous en Ajoie. Vous ne le regretterez pas.