

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 2 (1979)

Artikel: Cuisine ancienne et milieu rural
Autor: Gonseth, Marc-Olivier
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064204>

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: 14.04.2026

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

Cuisine ancienne et milieu rural

Refonte d'un travail réalisé dans le Jura en collaboration avec Claude Gisiger, étudiant, dans le cadre d'un séminaire organisé par l'Institut d'Ethnologie de l'Université de Neuchâtel portant sur le thème général de la cuisine.

I. INTRODUCTION

Contenu du travail initial

Le travail initial, source de celui-ci, a été élaboré entre novembre 1976 et juin 1977, sur la base de discussions libres menées dans quatre ménages jurassiens. Pour préciser le sens que nous donnons à « discussions libres », ajoutons qu'il s'agissait d'entretiens personnels centrés sur le thème de la cuisine, mais donnant la liberté à nos informateurs de sortir du sujet (= donner un contexte, une toile de fond). Une série de questions larges, amenées le plus souvent par les propos de nos interlocuteurs, donc liées à la conversation générale, nous permettaient de garder contact avec nos préoccupations premières (tradition culinaire jurassienne, vestiges du passé, acquisition des denrées, etc.)

Contenu du présent article

Je vais reprendre ici les grands traits de notre étude première, en mettant surtout l'accent sur les points communs ressortant des entretiens (ce qui rapprochait nos informateurs) plutôt que sur leurs différences (ce qui les éloignait).

Je ne ferai pas étalage de menus et de spécialités raffinés qui seraient le fleuron de notre cuisine traditionnelle, mais rendrai compte d'une cuisine *populaire* qui caractérisait (et caractérise encore parfois) une bonne partie de la population rurale jurassienne.

Je m'en tiendrai surtout aux renseignements ayant trait au *passé*, c'est-à-dire à la cuisine telle qu'elle se faisait jadis, avant la guerre tout spécialement, nos interlocuteurs ayant clairement isolé cette période de deux autres, l'une de transition et l'autre actuelle.

J'ajoute que, le travail initial étant déjà loin d'être exhaustif, celui-ci n'a pas la prétention de rendre compte précisément de la situation culinaire jurassienne au temps passé mais seulement d'en donner quelques tendances.

II. RÉSUMÉ DES DONNÉES RECUEILLIES SUR LA CUISINE ANCIENNE

Brève description des informateurs

Comme les renseignements que je vais communiquer proviennent de quatre sources différentes, je donnerai, chaque fois qu'un fait concernant un de nos informateurs *en particulier* est cité, la référence (A, B, C ou D) correspondant à son milieu, sommairement décrit ci-dessous :

- A Couple d'une cinquantaine d'années, habitant avant le mariage un petit village de la région de Delémont. Le père de l'épouse était cantonnier, de tradition paysanne. Celui du mari était paysan. Ils ont quitté leur village et la paysannerie lors de leur mariage et se sont installés à Delémont.
- B Couple de paysans retraités d'environ septante ans, habitant un petit village des Franches-Montagnes. Le père de l'épouse était paysan, celui du mari menuisier-paysan. Ils ont eu une vie très pénible jusqu'à la dernière guerre (crises, chômage, nombreux enfants, petite exploitation...)
- C Mère de famille d'une cinquantaine d'années, issue d'un milieu paysan de la vallée de Delémont (où elle vit toujours). Sa mère est morte lorsqu'elle avait cinq ans, ce qui fit d'elle une maîtresse de maison précoce. Son père avait une assez grande exploitation. Elle épousa un agriculteur qui dut abandonner la paysannerie vers 1960.

D Mère de famille d'une soixantaine d'années, issue d'un milieu paysan des Franches-Montagnes. Sa famille était très nombreuse et son père est mort jeune. Elle se maria en 1946 avec un agriculteur. Elle traversa des conditions difficiles jusque-là. Dans son ménage, les traditions sont restées très vivaces.

Ce qui n'est pas accompagné d'une de ces quatre lettres s'adapte aux quatre entretiens et constitue en cela une sorte de *tronc commun*.

Déjeuner, dîner et souper

À l'époque, tout le monde *déjeunait* à la même heure, le matin avant le travail, généralement de rôtis faits avec le reste des pommes de terre rondes de la veille et servis avec du café au lait (« il faut que ça tienne au ventre » disait-on). Notre informateur A nous a signalé qu'ils mangeaient parfois du maïs au déjeuner.

Pour le dîner, on avait à disposition un éventail plus ou moins restreint de légumes cultivés sur place, produits de la ferme tels que pommes de terre, carottes, choux, choux-raves, raves, haricots, selon la saison. On peut ajouter à la liste la salade, le persil, les ciboulettes et les oignons.

La viande était généralement fumée, ce qui assurait sa conservation. On pouvait procéder comme suit : après l'avoir débitée, on la plaçait pendant une dizaine de jours dans un bac de saumure. Ensuite, elle était séchée à l'extérieur, dans une petite baraque en bois aux planches disjointes pour laisser passer l'air. Là, elle était suspendue et fumée, sous l'effet d'un feu de sapin et de genièvre que l'on étouffait avec de la sciure. Elle était laissée telle quelle pendant trois semaines et placée enfin dans une chambre bien aérée (air sec nécessaire).

Comme on bouchoyait deux fois par année environ, une fois au printemps et une fois en automne, soit avant et après les grandes chaleurs (on ne bouchoyait jamais en été à cause des difficultés de conservation dues à la chaleur et

à cause des mouches), on avait droit à du lard pratiquement toute l'année, pas le lard maigre vendu actuellement, mais un lard très gras, presque sans viande. Si la saucisse faisait elle aussi parfois partie des repas de semaine, les autres morceaux (jambons, épaules, côtelettes, etc.) se répartissaient sur les dimanches et les jours de fête. À cet égard, notre informatrice C fait figure de favorisée ; dans sa famille, on bouchoyait quatre, voire cinq fois par année, généralement avant les grandes fêtes comme Saint-Martin (fête marquant traditionnellement la fin des grands travaux de récolte et durant laquelle on avait et on a toujours coutume de préparer toutes les parties d'un porc fraîchement bouchoyé), Noël, Carnaval et Pâques. De ce fait, on y consommait du fumé durant la semaine.

Nos informateurs nous ont donné quelques exemples de repas-type : pour B, lard gras, raves salées et pommes de terre, ceci durant des semaines. Pour C, lard et haricots. Pour D, concernant les dimanches, fumé ou lard accompagné de choucroute ou de raves et de pommes de terre.

En ce qui concerne les dîners maigres, nous pouvons citer les nouilles de ménage, les knepfes (ou knöpflés), les striflates (pâte d'omelette versée avec un entonnoir dans de l'huile bouillante, puis retournée, dont l'aspect ressemble à un escargot), les flouttes (purée de pommes de terre additionnée de farine pour la lier, dont on fait des « œufs » grâce à une cuillère à soupe et du beurre chaud et qu'on passe au four).

On ne mangeait jamais de viande le vendredi (jamais de poisson non plus). Ce jour-là était généralement consacré à la cuisson du pain. La fournée de 7-8 miches durait une semaine, la fraîcheur du pain diminuant ainsi jusqu'au vendredi suivant. Le même jour, on faisait une fournée de gâteaux qui constituaient le repas de midi.

Le souper se composait habituellement de pommes de terre rondes (ou de rôtis) parfois précédées d'une soupe (aux oignons, à la farine...) et accompagnées de café au lait. Autre possibilité : pain, café au lait, fromage ou œufs.

Alternances maigre/gras

Notre informatrice C nous a proposé un *tableau* représentant les repas d'une semaine. Si l'on ne la prend pas comme une règle, mais comme une tendance, cette grille peut être assez représentative de l'alternance des repas dans un milieu rural traditionnel :

<i>Déjeuner :</i>	tous les jours	röstis avec café au lait
<i>Dix-heures :</i>	tous les jours	pain et fromage (en général)
<i>Dîner :</i>	lundi	<i>maigre</i> : knepfes avec pommes de terre à l'eau et une salade (hiver : aux choux ainsi que des pommes cuites)
	mardi	<i>gras</i> : carottes, pommes de terre et fumé (dîner traditionnel)
	mercredi	<i>maigre</i> : omelettes ou macaronis avec sauce blanche
	jeudi	<i>gras</i> : porc avec légumes (raves, carottes, choux blancs)
	vendredi	<i>maigre</i> : gâteaux à la crème ou aux fruits ; quelquefois aussi comme le lundi ou le mercredi
	samedi	<i>gras</i> : porc avec légumes
	dimanche	<i>gras</i> : jambon, épaule de porc avec choucroute
<i>Quatre-heures :</i>	tous les jours	pain avec fromage
<i>Souper :</i>	tous les jours	« rondes » (pommes de terre en robe des champs) précédées d'une soupe aux oignons, à la farine ou au pain cuit ; parfois aussi röstis ou simplement restes du dîner

Remarques : tous les repas de midi étaient généralement accompagnés d'une soupe (pommes de terre ou autre légume, pain, orge le vendredi).

D'un informateur à l'autre, renseignements épars

L'épouse A nous a raconté que dans sa jeunesse, on ne mangeait jamais de douceurs, à part parfois « les caramels du dimanche après-midi ». Pour illustrer ceci, elle a ajouté que son père avait reçu un lapin en chocolat pour Pâques ; personne ne l'a mangé et il fut déposé dans l'horloge familiale, le plaisir de le contempler étant largement suffisant.

Le mari nous raconta ensuite que sa mère, lorsqu'elle se rendait à la foire, ramenait de la charcuterie, mais en ramenait *1/2 tranche par personne*. « C'était trop dur, ajoutait-il. Si on n'avait pas pu évoluer, on se poserait la question : qu'est-ce que c'est que la vie ? » Ainsi, on allait très rarement au magasin, et seulement pour le strict nécessaire.

La remarque précédente nous a été confirmée par C. Malgré des moyens supérieurs, les membres de sa famille achetaient très peu de chose au magasin, seulement les produits de base tels que le sucre, le café, les macaronis, parfois de l'huile (pendant la guerre cependant, ils faisaient l'huile eux-mêmes à partir du colza). Ils achetaient très rarement de la viande, en certaines circonstances bien précises seulement : « quand on fait les foins, il faut *bien* manger » disait le père de famille.

D ajouta sa griffe aux renseignements précédents en signalant que des phénomènes habituels actuellement comme le café après dîner ou le vin sur la table étaient inconnus autrefois. Elle apporta encore quelques renseignements sur

la Semaine Sainte, en signalant que le Jeudi-Saint ils mangeaient du miel, avec la cire, et des « rondes ». Le Vendredi-Saint, ils mangeaient obligatoirement du pain et des gâteaux à dîner ; ce jour-là, il fallait également consommer du beurre frais.

Cas-limites

Je me propose, pour conclure ce chapitre, d'opposer deux cas-limites.

Pour ce qui est de la limite inférieure, B nous a signalé que, durant les années sombres, leurs enfants n'avaient jamais souffert de la faim, le minimum étant assuré par le pain, le lait et les pommes de terre. Les parents préféraient garder la plus grande partie du lait pour leur propre consommation plutôt que de toucher les quelques centimes que procurait sa vente, avec lesquels ils n'auraient de toute façon pas pu assurer une meilleure nourriture aux enfants. Parallèlement à ceci, D nous a rappelé le temps où le souper se constituait d'une écuelle de lait que l'on posait au milieu de la table et dans laquelle chacun se servait avec une cuillère en bois, le lait étant accompagné de « rondes ».

Pour ce qui est de la limite supérieure, C nous a donné la composition du repas de fête traditionnel dans sa famille : soupe à la viande comme entrée, suivie du boudin accompagné de racines rouges en salade, puis du bouilli (pot-au-feu) et finalement du rôti et des côtelettes avec purée et salades diverses.

Ceci illustre bien que des différences importantes (intra-familiales selon l'époque, et extrafamiliales selon le milieu) peuvent se dissimuler derrière l'apparente uniformité du tableau que j'ai brossé. La comparaison n'a toutefois qu'une valeur symbolique, l'un des termes illustrant l'alimentation d'un milieu très modeste lors d'une mauvaise période et l'autre celle d'un milieu relativement aisé lors d'une fête.

III. ÉVOLUTION DE LA CUISINE ANCIENNE

Voici ci-dessous cinq facteurs pouvant avoir déterminé le passage d'une cuisine ancienne à une cuisine moderne (en partie traditionnelle) :

L'accroissement du revenu

Le premier facteur est l'accroissement du revenu survenu pour une grande partie de la population entre 1945 et 1960, donnant soudain à une grande quantité de gens la possibilité d'accroître leurs dépenses et d'élargir leur champ alimentaire. C'est le plus important.

L'apparition de la congélation

Un facteur également déterminant fut l'apparition de la congélation comme moyen de conservation miracle, puisqu'il permettait de répartir sur toute l'année des produits de saison, ainsi que de préparer différemment de nombreuses viandes autrefois fumées ou non-accessibles. Ceci va entraîner une baisse considérable de la consommation de porc, pour ne citer que cette influence-là.

L'intervention des enfants

L'attitude des enfants envers la nourriture est susceptible de provoquer de grands changements dans les habitudes alimentaires d'une famille, dans la mesure où ils discernent une différence entre leur milieu et celui des autres et expriment certaines exigences (du type « mon copain il a ça, alors pourquoi pas moi »).

La mutation professionnelle

La mutation professionnelle et le changement d'habitat qui peut parfois s'ensuivre, en transformant à la fois les conditions économiques et l'environnement social d'une famille, peut avoir une influence également très grande sur sa façon de cuisiner (souvent en relation avec le point 1).

L'abandon de la « manière grasse » de cuisiner

La cuisine ancienne était particulièrement grasse, nous en dirons quelques mots plus loin. Or, dans certaines familles, l'abandon progressif de la manière grasse de cuisiner (pour une question de ligne et en raison d'un changement de vie par exemple) a pu achever d'éloigner la cuisine du passé d'une cuisine « moderne ». Ce facteur n'est évidemment qu'un appoint, n'intervenant pas seul dans la détermination d'un changement.

IV. SITUATION ACTUELLE

Cuisine ancienne et cuisine traditionnelle

Ces deux termes recouvrent des réalités différentes. Il faut par conséquent préciser leurs sens respectifs :

Cuisine ancienne : terme recouvrant la façon de cuisiner et les menus apprêtés dans le passé, à savoir entre 1920 et 1950 environ. On peut parler de cuisine simple et alimentaire, « se débrouiller avec les produits à disposition », dont l'éventail était plus ou moins restreint, selon la saison et les moyens financiers à disposition.

Cuisine traditionnelle : terme recouvrant les survivances actuelles de la cuisine ancienne (flouttes, knepfes, pieds de chèvre, etc.)

La cuisine ancienne était considérée avant tout comme nutrition, absorption de produits permettant de réaliser un travail. « Quand on fait les foins, il faut *bien* manger ». Ce bien n'est pas qualitatif, mais exprime que la nourriture doit *tenir au ventre*. Aujourd'hui en revanche, la tranche de la cuisine ancienne qui a subsisté pour former ce que nous appelons la cuisine traditionnelle est considérée avant tout sur le plan de la *saveur*. Bien manger aujourd'hui sous-entend qu'on mange un repas de qualité. Le rapport aux aliments a donc changé (une relation mécanique est devenue esthétique).

Résumé de la situation

Reprenons une dernière fois tous les éléments du problème : *la cuisine ancienne* était simple et dépendait étroitement de la situation et du moment. Notre première informatrice (A) illustre ceci en nous disant qu'il n'était pas rare qu'on mange du boudin dix jours de suite à l'époque des bouchoyades, ou qu'on fasse une cure de haricots à la bonne saison. On ne faisait jamais rien de spécial et il était courant de manger la même soupe plusieurs fois par semaine et huit semaines de suite sans que personne ne s'en plaigne. De plus, la nourriture devait tenir au ventre, c'était son côté alimentaire qui comptait.

En plus de sa simplicité, la cuisine ancienne était particulièrement grasse. On était large avec l'huile ainsi qu'avec le beurre noir, versé sur pâtes et knepfes, les légumes étaient cuits à l'étouffée (cuisson à base d'huile et non d'eau) avec des oignons, du lard gras et des pommes de terre. Mais ceci également était en relation avec un travail souvent très rude, non mécanisé, avec des journées entières passées à l'extérieur. De ce fait, on amassait moins les calories qu'aujourd'hui, spécialement si on a quitté le métier de paysan.

De plus, *la façon de cuisiner* elle-même était simple. En effet, on mettait généralement tout dans une même casserole, ce qui est appelé suggestivement en allemand « Eintopf ».

Les facteurs d'évolution les plus importants furent l'accroissement du revenu et l'apparition de la congélation, qui firent éclater les possibilités d'acquisition, de conservation et de préparation des produits.

Aujourd'hui, du fait de cet éclatement, une partie seulement des vieilles habitudes culinaires ont persisté et forment ce qu'on appelle, d'après notre définition, la cuisine traditionnelle jurassienne.

Survivances actuelles de la cuisine ancienne

Je vais brièvement énumérer quelques éléments de la cuisine traditionnelle jurassienne.

Du côté des *spécialités*, retenons les flouttes, les knepfes, les nouilles de ménage, les beignets blancs de Carnaval dits aussi « crapés » (pâte à nouilles très fine, découpée en carrés passés dans l'huile et saupoudrés de sucre ; leur découpage est généralement dentelé) mangés avec du café au lait, les pieds de chèvre (pâtisseries de ménage à l'anis ayant la forme d'un cigare dont une des extrémités est fendue, d'où leur nom) confectionnés également à Carnaval, les gâteaux à la crème (confectionnés surtout pour la Saint-Martin), les wecks (équivalent de la tresse), les beignets aux pommes.

La pomme de terre a conservé une place très importante. Notre informatrice D doit accompagner tous ses plats de pommes de terre, *même les pâtes et le riz*. Les « rondes » et les röstis sont toujours apprêtés, mais de manière beaucoup moins systématique (presque plus pour le déjeuner), ceci chez tous nos informateurs.

En plus de la choucroute et des légumes traditionnels, certains repas d'autrefois sont encore préparés tels quels. C'est le cas de la ménagère B qui prépare encore souvent ce qui était considéré comme le repas-type des années difficiles : les raves salées avec lard *et/ou* saucisse et pommes de terre. Ce repas est encore fort apprécié par son mari.

La tradition des soupers simples semble être restée également profondément ancrée dans nos quatre ménages (combinaisons des produits suivants : café au lait, soupe, pain, fromage, œufs, rondes...)

Pour ce qui est de la viande, le porc semble être resté fort apprécié, mais n'est plus consommé de façon systématique. C'est d'ailleurs dans le domaine de la viande que les plus grands changements sont apparus, l'éventail s'étant très fortement élargi. Toutefois, nous pouvons citer le boudin (recette composée d'une douzaine d'ingrédients, dont sang frais, graisse du dessous du ventre du porc, poireau, oignons hachés, crème, lait, cervelle, boyaux et épices) et tous les morceaux fumés (jambons, épaules, côtelettes, saucisses et lard).

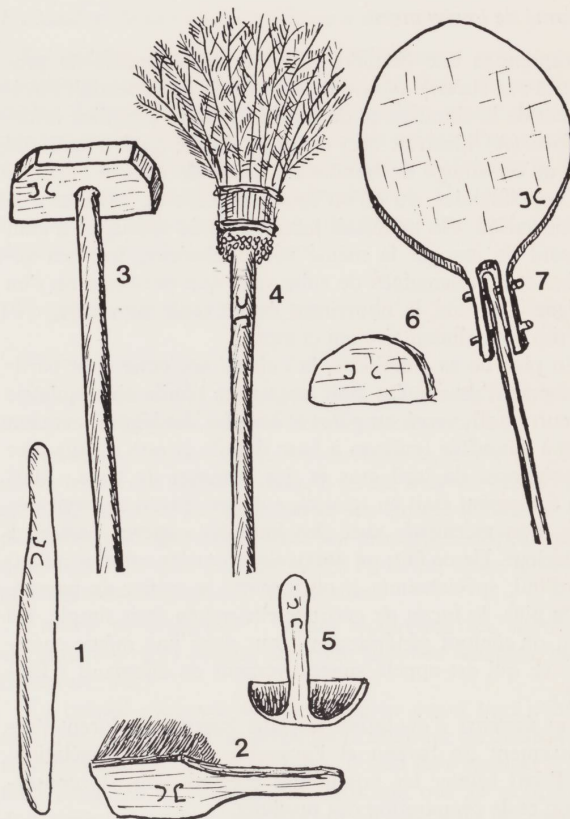
Je vais en rester là, conscient que cette liste est loin d'être exhaustive.

Conclusion

Les temps ont bien changé (chez nous tout au moins) entre une époque passée où certains se nourrissaient de pain, de lait et de pommes de terre, au mieux de lard gras, de pommes de terre et de raves salées, et une époque présente où des messages culinaires sans fin sont émis chaque jour par les médias (TV, radio, journaux, affiches, enseignes, etc.) afin de diversifier (d'aucuns diraient d'uniformiser) nos habitudes culinaires et de créer de nouveaux besoins. Dans ce contexte, il est clair qu'une tradition culinaire régionale ne peut se maintenir totalement, spécialement en milieu urbain. Les éléments de cuisine jurassienne traditionnelle sont ainsi éparpillés peu à peu dans un ensemble plus vaste d'habitudes culinaires en train d'évoluer.

Il est toutefois peu probable que ces survivances disparaissent, du fait de leur simplicité, de leur relation aux produits du cru et surtout des rapports étroits qu'elles entretiennent avec certains éléments importants de la vie jurassienne, les fêtes notamment : Carnaval, Saint-Martin...

Marc-Olivier Gonseth



Outils utilisés pour faire le pain à la ferme

1. In couté po copaiè lai paite; 2. Enne brochatte; 3. In ruâle; 4. Enne écouve; 5. In raîche-mé; 6. Enne raîchatte; 7. Lai pâle è enfoënaie.