Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 5 (1982)

Artikel: En lai séjon dés ç'liejes en Aîdjoûe : a la saison des cerises en Ajoie
Autor: Brahier, Gaston
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064261

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: 25.08.2025

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

Tableau I. Nombre des arbres fruitiers dans les districts de Porrentruy et de Delémont en 1961 et 1971 et diminution en pour-cent durant cette période

Pommiers		Poiriers		Cerisiers		Pruniers de tous genres		Abricotiers		Pêchers		Cognassiers		Noyers	
1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971
66 778	33 426	18 178	7629	29 735	16 232	82 912	36 625	241	51	505	51	1650	595	4669	3022
Diminution — 49,94 %		— 59,24 %		— 45,41 %		— 55,82 %		— 78,83 %		— 89,90 %		— 63,93 %		— 35,27 %	

Photo 5. Plantation de pommiers nains en cordon. Sion (VS), 6 novembre 1977.

Tableau II. Nombre de litres de jus de pommes pressés et pasteurisés par la société d'arboriculture de Boncourt (chiffres présentés par J.-L. Eggertswyler lors du colloque du 8 mars 1979)

Années	Jus de pommes
1969	76 000 litres
1970	41 000 litres
1972	20 000 litres
1973	76 000 litres
1978	42 000 litres
1979	102 000 litres

Années	Stérilisation
1956	6 000 litres
1960	14 000 litres
1970	23 000 litres
1975	41 000 litres
1978	20 000 litres
1979	55 600 litres

En lai séjon dés ç'liejes en Aîdjoûe
A la saison des cerises en Ajoie

Se lés premieres tchalous di paitchifeûs bèyïnt â v'laidge de Tieûve sai ryuainte ét biantche coranne de ç'léjies çheûris ét se, pus taid, lés saints d'yaice n'en f'sïnt pe en iot' tête, an n'aivait pe fâte d'être ïn djnait po d'visaie qu'lai séjon dés ç'liejes s'rait boinne.

Achi, dains les annèes 1930 è 1950, bïn d'vaint d'ècmencie lai foinnéjon, tos cés qu'aivïnt envie de faire d'lai gotte prenyïnt lo tieûsain d'aipparayie iôs véchés. En premie, è s'aidgéchait de bïn réteni tos cés qu'étïnt égréyis. Ç'ât po çoli qu'ïn côp que lés çaçhes étïnt en piaice, an rempiâchait d'âve tos cés bossats po qu'ès se r'gonçheuchïnt bïn. D'aivô lés p'tétes brainces dés djânes sâcies, an r'chiquait lés crattes ét lés p'nies qu'étïnt égralès. An r'botait dés neûs l'étchlons és étchieles po qu'ès feuchïnt en oûedre. Dïnche, an n'aivait pus qu'è aittendre qu'lo s'raye se f'seuche pus tchâd po maivurie cés fruts que s'roudgéchïnt tos lés djoués d'pus.

Lai foire de djuïn péssèe, an poéyait sondgie è tieudre lés aivaincies. « D'cés grôsses de Baîle », c'ment diait mon grant-pére mairtchâ. Et peus, vâs lai fïn di mois, tiaind qu'lés étoénés ét lés chmorotsous f'sïnt iôs raivaidges, èl était temps de s'botaie â traivaiye po d'bon, chutôt que lés aimboîyes qu'an aittaitchait enson l'aibre n'épaivurïnt dran pus lés oûejés que lés âtres raipinous que n'râtïnt pe de se rempiâtre lai painse...

Tiaind que lai séjon était bïn li, lés pus habiles drassïnt dje iôs étchieles d'vaint qu'lo s'raye n'étchâdeuche ét que lés aichattes ne feuchïnt en rotte è pujie lo djus socrè qu'ès s'dépâdgïnt de poétchaie dains iot' beusson. Cés que n'étïnt pe dés taîtieûts saivïnt tus que c'était droit en lai pitçhatte di djoué qu'an tieuyait lés moiyoûes. Po chur qu'è m'en ât grie de cés maitïns voù i poéyôs maindgie, è r'bousse meûté, de cés ç'liejes chi frâtches, è poinne môves poi lés pûeres de lai neût que v'niait de meuri, ét que ryuïnt aichtôt lés premies fûes di s'raye.

Po drassie lai grante étchiele, yun dés tieuyous lai

Si les premières chaleurs du printemps donnaient au village de Cœuve sa luisante et blanche couronne de cerisiers fleuris et si, plus tard, les saints de glace n'en faisaient pas à leur tête, on n'avait pas besoin d'être sorcier pour deviner que la saison des cerises serait bonne.

Aussi, dans les années 1930-1950, bien avant de commencer la fenaison, tous ceux qui avaient envie de faire de l'eau-de-vie prenaient soin d'apprêter leurs tonneaux. Tout d'abord, il s'agissait de combuger tous ceux qui étaient ébarouis. C'est pour cette raison, qu'une fois les cercles mis en place, on remplissait d'eau tous ces fûts pour qu'ils se resserrent bien. Avec les petites branches d'osier, on réparait les « crattes » et les paniers qui étaient détériorés. On mettait des échelons neufs aux échelles pour qu'elles soient en ordre. Ainsi, on n'avait qu'à attendre que le soleil se fasse plus chaud pour mûrir ces fruits qui, tous les jours, rougissaient un peu plus.

La foire de juin passée, on pouvait songer à cueillir les avancées. « De ces grosses de Bâle », comme disait mon grand-père maréchal. Et puis, vers la fin du mois, lorsque les étourneaux et les maraudeurs faisaient leurs ravages, il était temps de se mettre au travail pour de bon, surtout que les épouvantails, que l'on attachait à la cime de l'arbre, n'apeuraient pas plus les oiseaux que les autres chapardeurs qui ne cessaient de se remplir la panse...

Quand la saison était bien là, les plus matinaux dressaient déjà leurs échelles bien avant que le soleil ne réchauffe et que les abeilles ne soient une quantité à puiser le jus sucré des cerises qu'elles avaient hâte de porter dans leur ruche. Ceux qui n'étaient pas des retardataires savaient tous que c'était précisément à l'aube que l'on cueillait les meilleures. Assurément, j'ai la nostalgie de ces matins où je pouvais manger, à satiété, de ces cerises si fraîches, à peine mouillées par les larmes de la nuit

t'niait â pie po qu'èll' ne s'tçhisseuche pe, di temps qu'ïn âtre aivait fâte de tot sai foûeche po lai botaie droite, d'vaint d'lai piaicie daidroit contre lo ç'léjie. E ne fayait pe lai fotre n'impoétche c'ment, mains bïn l'aippûere po qu'èll' n'alleuche pe s'virie. Poétchaint, tos lés ans, dés tieuyous mâprévoiyaints ne prenyïnt djmaîs prou de tieûsain po qu'iot' étchiele feuche bïn cottèe. Achi, è ne fât pe étre ébâbi se poicôps ïn hanne tchoéyait ét se rontait ènne tchaimbe, tiaind que ç'n'était pe lai tchnèe di dôs !

I aî aidé aivu brâment de piaîji è montaie dains l'aibre po allaie tieudre lo capiron. En graipinaint, è s'aidgeât chutôt de botaie lés pies tchu l'bôs qu'ât void, en s'aichuraint que lés véyes creussons t'niant encoé prou... sains çoli, an richque bïn de bôlaie.

Di temps que lés hannes tieuyïnt, lés fannes moinnïnt iôs ç'liejes â mairtchie de Poérreintru. Dous, trâs côps lai s'nainne, ès y allïnt è pie, en boussaint iot' poussètte que rôlait taint bïn que mâ d'aivô sés hâtes rûes çaçhèes. An lés r'trovait vâs lai Mâjon d'vèlle, ïn pô en d'dôs di Poûesèyê.

Aiprès lai noûnne, tiaind qu'lai vâprèe était moins touffe, an voiyait dés dgens qu'aippiaiyïnt ïn tchvâ en iot' tchie è bainc ét qu'allïnt de v'laidge en v'laidge eûffie iôs ç'liejes. En airrivaint dains lés coinats, ès s'couïnt quéques côps iot' cieutchatte ét breûyïnt po qu'an lés oûyeuche bïn : « Es ç'liejes ! Es ç'liejes ! » Dâli, ès se dépâdgïnt de s'mondre iôs fruts és dgens que v'nyïnt â d'vaint l'heus.

Bïn s'vent, tiaind qu'an tieuyait lés ç'liejes, lés poirents ét lés afaints, lés véyes c'ment lés djûenes, tus se r'trovïnt dains lés vardgies, dains lés tchaimpois... tiaind que ç'n'était pe â moitan d'lai fïn. An djâsait, an riait, an tchaintait, an pûerait... An récriyait lés véjïns, an réponjait lés péssaints. An preniait lo temps de bïn faire lés tchôses. An vétçhait sains ritaie. Bïnhèyerou, an djôyé-

qui venait de s'éteindre, et qui reluisaient aux premières lueurs du soleil.

Pour dresser la grande échelle, l'un des cueilleurs la tenait au pied afin qu'elle ne glisse pas, alors qu'un autre utilisait toute sa force pour la mettre en position verticale, avant de la placer convenablement contre le cerisier. Il ne fallait pas la poser n'importe comment, mais bien l'appuyer pour qu'elle ne pivote pas. Pourtant, chaque année, des cueilleurs imprévoyants ne prenaient jamais assez de soin pour que leur échelle soit bien stabilisée. Aussi, ne faut-il pas être étonné si parfois un homme tombait et se cassait une jambe, quand ce n'était pas la colonne vertébrale !

J'ai toujours eu énormément de plaisir à escalader l'arbre pour aller cueillir le faîte. En grimpant, il s'agit surtout de poser les pieds sur le bois qui est vert, en s'assurant que les vieux chicots tiennent encore suffisamment... sans cela, on risque bien de dégringoler.

Pendant que les hommes cueillaient, les femmes conduisaient leurs cerises au marché de Porrentruy. Deux, trois fois par semaine, elles s'y rendaient à pied, en poussant leur poussette qui roulait, tant bien que mal, sur ses hautes roues cerclées. On les retrouvait près de l'Hôtel de Ville, légèrement en-dessous du Sanglier.

Après le goûter, lorsque l'après-midi était moins suffocant, on apercevait des gens qui attelaient un cheval à leur char à banc et qui se rendaient de village en village pour offrir leurs cerises. En arrivant dans les quartiers, ils agitaient leur clochette et criaient pour qu'on les entende bien : « Aux cerises ! Aux cerises ! » Alors, ils se hâtaient de proposer leurs fruits aux personnes qui venaient sur le pas de leur porte.

Bien souvent, lorsqu'on cueillait les cerises, les parents et les enfants, les vieux comme les jeunes, tous se retrouvaient dans les vergers, dans les pâturages... quand ce n'était au milieu du finage. On parlait, on riait, on chan-

chait dés tchairmes de lai campainye. E m'en encrâtrait brâment de n'pe révoiyie cés sôv'nis que faint aitaint de bïn en l'échprit qu'â tiûere.

In côp lés ç'liejes raimoinnèes en l'hôtâ, lai tieûjeniere poéyait môtraie ço qu'èll' saivait en faire. Tos lés djoués, c'était ïn nové l'aipprât. Lo vardi, an f'sait â foué. Lés toétchés és ç'liejes, frayies d'aivô d'lai boinne creimme, se r'trovïnt â long dés métchattes de pain d'paiyisain ét rempiâchïnt tot lai mâjon d'iôs sentous. D'aivô ènne sope és lédyumes frâts di tieutchi, que f'mait ch'lai tâle, qué dénè de prïnce an s'eûffrait ! Et, tiaind que lés mijeûles ét lés benyats s'entchétlïnt, lés latchous ét lés fins bacs n'en craiyïnt pe iôs eûyes ét iot' gairgoulatte. Poétchaint, èl airrivait âchi qu'yun de cés bâfrous s'endyeneleuche, taint è s'en était bèyie, sains pâre lai poinne de r'cratchi lés dyenés. Dâli, çtu'li s'en raippelait po lo réchte de sés djoués ! Po faire sés confitures, lai paiyisainne d'vait rôtaie lés dyenés dés ç'liejes. Ç'n'ât pe v'lentie que lés fannes f'sïnt ci traivaiye, taint ès s'étçhissïnt d'ci roudge djus que lés frayait dâs lai téte és pies. E n'en d'moére pe moins qu'è fayait sondgie en l'huvie ét dje botaie d'ènne san ço qu'an pârait â dédjunon d'aivô son pain. Chi bïn qu'an rempiâchait ïn érâ de potats qu'an piaiçait tot boinnement chu ïn tablard d'lai tchaimbre bâne.

Lés véchés bïn rétenis, an breûlait dés feûyes de seûfre dedains po rôtaie lés sentous di meûsi. Aiprés, an rôlait lés bossats en lai tçhaive. An lés cottait daidroit po qu'ès se n'vireuchïnt pe. Et, tot comptant, an ècmençait de lés rempiâtre d'aivô cés fruts bïn gonçhès. E ne s'aidgéchait pe d'y fotre n'impoétche quoi. E fayait chutôt que lés ç'liejes feuchïnt bïn maivures. Lés tieuyous qu'aittendïnt qu'ès couleuchïnt predgïnt ènne boinne paitchie di djus. Dannaidge ! Aitaint de socre qu'lo véché n'airait pe !

In traivaiye de tçhétçhe djoué, è ne pe rébiaie, c'était de r'muaie lés ç'liejes d'aivô ïn grôs soûetat. Çoli lés

tait, on pleurait... On interpellait les voisins, on répondait aux passants. On prenait le temps de bien faire les choses. On vivait sans courir. Heureux, on jouissait des charmes de la campagne. Il m'en coûterait beaucoup de ne pas évoquer ces souvenirs qui font autant de bien à l'esprit qu'au coeur.

Sitôt les cerises déposées à la maison, la cuisinière pouvait montrer ce qu'elle savait en faire. Chaque jour, c'était un nouvel apprêt. Le vendredi, on « faisait au four ». Les gâteaux aux cerises, badigeonnés à la bonne crème, côtoyaient les miches de pain de paysan et emplissaient toute la maison de leurs parfums. Avec une soupe aux légumes frais du jardin, qui fumait sur la table, quel dîner princier l'on s'offrait ! Et, lorsque les omelettes aux cerises et les beignets s'empilaient, les lécheurs et les fins becs n'en croyaient leurs yeux et leur palais. Pourtant, il arrivait aussi que l'un de ces goinfres s'obstrue les intestins, tant il s'en était donné, sans prendre la peine de recracher les noyaux. Certes, celui-là s'en souvenait pour le reste de ses jours ! Pour faire ses confitures, la paysanne devait dénoyauter les cerises. Ce n'est pas volontiers que les femmes faisaient ce travail, tant elles s'éclaboussaient de ce rouge jus qui les maculait de la tête aux pieds. Il n'en reste pas moins qu'il fallait penser à l'hiver et mettre déjà de côté ce qu'au déjeuner l'on mangerait avec son pain. Si bien qu'on remplissait un grand nombre de jattes que l'on plaçait tout simplement sur un tablar de la chambre borgne.

Les tonneaux bien combugés, on brûlait des feuilles de soufre à l'intérieur, afin d'enlever les odeurs du moisi. Ensuite, on roulait les fûts à la cave. On les calait opportunément afin qu'ils ne se meuvent point. Et, immédiatement, l'on commençait de les remplir de fruits bien charnus. Il ne s'agissait pas d'y verser n'importe quoi. Il fallait surtout que les cerises soient bien mûres. Les cueilleurs qui attendaient qu'elles coulent, perdaient une

mâçhait chi bïn qu'è n'y v'niait pe de meûsi d'tchus. Et peus, ès tieûjïns bïn meus. Poicôps, èl airrivait qu'ïn bossat trop piein r'cotseuche, chi bïn que tot lo moiyou paitchait â d'feûs. Tiaind qu'an botait l'araye ch'lo djâbye, an oûyait ïn sakeurdie de traiyïn que lés ç'liejes f'sïnt en tieûjaint sains râte. Et se, po meus senti, an botait son nèz dains lo p'tchus di véché, voili qu'an lo r'tirait tot d'ïn côp, taint çoli vos preniait â çhoûeçhe.

Tçhïnze djoués aiprés, tot était prât. An poéyait aiptchi çtu qu'aivait l'ailambic ét échpérait qu'è nos prenieuche tot comptant. Chi bïn qu'ïn bé maitïn an paitchait po dichtillaie. C'était ènne djoinnèe voù è ne fayait pe étre preussie, Lés véyes l'hannes di v'laidge se r'trovïnt âtoué di f'sou de gotte. Els étïnt quâsi tus li, vétis d'aivô iôs bieûves blôdes ét tchâssies d'iôs grôs sabats. Po n'pe péssaie po dés aimeûnies, èls épreuvïnt de bèyie ïn côp de main. Ç'ât dïnche qu'èl airrivait qu'yun aittujeuche, qu'ïn âtre édeuche è déchendre ïn véché, di temps qu'ïn trâjieme churvoiyait lo sayat voù tchoéyait çte gotte que tçhissait sai sentou dains tos lés câres de lai pacouse. Tiaind qu'an f'sait ènne novèlle tieûte, l'aivéje v'lait que tçhétçhun prenieuche ïn tçhissat d'vaint de bèyie son aivis. E fât lés aivoi oûyi po compâre cobïn cés dgens sïmpyes aivïnt di s'né ét cobïn ès saivïnt fotre dés raimoûechies.

En pieinne séjon, lés v'laidges que n'aivïnt pe de bniessons se raittraipïnt en fétaint lés ç'liejes. Dje quéque temps d'vaint qu'lo djoué ne feuche li, dains de cés grôsses étçhéyes de Bonfô, lés cabartieres di yûe f'sïnt iot' paîte yevèe qu'èll's étendïnt dains dés tçhaisses, en ne rébiaint pe de bïn chiquaie l'ouéle. Tchu ènne boinne coutche de creimme, ès sèrrïnt lés ç'liejes d'vaint de lés bïn frayie. Lés toétchés prou enfouénès, è fayait lés rôtaie d'aivô lai pâle en bôs. Lés fannes lés prenyïnt ét lés poétchïnt dains lai grante tchaimbre di hât voù ès lés léchïnt djainqu'en lai féte,

partie importante du jus. Dommage ! Autant de sucre que le tonneau n'aurait pas !

Un travail quotidien, à ne pas oublier, c'était de remuer les cerises à l'aide d'un gros bâton. Cela les mélangeait si bien qu'aucun moisi ne se formait en surface. Et puis, elles « cuisaient » bien mieux. Parfois, il arrivait qu'un fût trop plein dégorge, si bien que tout le meilleur fuyait. Lorsqu'on collait l'oreille contre le joint de deux douves, on entendait le drôle de bruit que les cerises faisaient en cuisant sans cesse. Et si, pour mieux humer, on introduisait son nez dans la bonde du tonneau, voilà qu'on le retirait subitement, tant cela vous prenait au souffle.

Quinze jours plus tard, tout était prêt. On pouvait avertir celui qui possédait l'alambic et espérer qu'il nous prenne tout de suite. Si bien qu'un beau matin, on partait pour distiller. C'était une journée durant laquelle il ne fallait pas être pressé. Les vieux du village se retrouvaient autour du distillateur. Ils étaient presque tous là, vêtus de leurs blouses bleues et chaussés de leurs gros sabots. Pour ne pas passer pour des mendiants, ils tentaient de donner un coup de main. C'est ainsi qu'il arrivait que l'un attise, qu'un autre aide à descendre un fût, alors qu'un troisième surveillait le seau dans lequel tombait cette goutte qui répandait ses effluves dans tous les coins de la buanderie. Lorsque l'on faisait une nouvelle cuite, la coutume voulait que chacun prenne une giclée avant de faire connaître son avis. Il faut les avoir entendus pour comprendre combien ces gens simples avaient du bon sens et combien ils savaient envoyer des répliques habiles.

En pleine saison, les villages qui n'avaient pas de « bniessons » se rattrapaient en fêtant les cerises. Déjà, quelque temps avant que le jour ne soit là, dans de grosses écuelles de Bonfol, les cafetières de l'endroit pétrissaient leur pâte levée qu'elles étendaient dans des pla-

Lo dûemoine que cheûyait n'était pe c'ment lés âtres. Aiprés lai mâsse, an allait boire ènne tiaffe â cabairèt. Dje l'maitïn, è y aivait ïn vïnt-vait qu'an ne voiyait pe s'vent. Trâs novèlles pucenattes allïnt d'ènne tâle en l'âtre po d'maindaie és dgens ço qu'ès v'lïnt boire.

An se dépâdgeait de dénaie po étre lés premies en lai fête. Dôs lai tchairmèe, â long di cabairèt, ïn hanne djûait de l'harmonica. Ch'lo pont de dainse, lés djûenes c'ment lés véyes aivïnt di piâji è se r'trovaie. Lés bons dainsous s'en bèyïnt en viraint ét en déviraint. Cés qu'aipprenyïnt è dainsie épreuvïnt, taint bïn qu'mâ, de cheûdre en s'mairtchaint d'tchus.

E y aivait les enraidgis que ne v'lïnt ran manquaie ét que chvïnt ènne boinne tchemije. Vâs lés trâs de lai vâprèe, lés dgens dés v'laidges airrivïnt empie ét se mâçhïnt d'aivô cés qu'étïnt dje li. Lés poirents ét iôs afaints se sietïnt tus en lai fois, âtoué d'ènne grante tâle. Tçhétçhun se rédjôyéchait ét niun ne f'sait ïn peut tchoûeré. An brïndyait, an boiyait ïn bon varre, an djâsait, an aippreniait dés novés. Chu tos lés tâles, an voiyait dés toétchés és ç'liejes. Tot l'monde en maindgeait. Lés afaints s'frayïnt lai fidyure, tiaind que ç'n'était pe lés haîyons !

An diait dés loûenes, sains rébiaie qu'è y aivait dés boûetchèts en lai tâle. D'aivô lai dyïndye, an r'preniait lo drie redyïndiat en lai môde. Et, po meus se seûv'ni d'iot' djûenance, lés pus véyes s'ébruïnt en épreuvaint de dainsie âchi bïn que dains l'temps. Lai vâprèe péssait qu'an n'y voiyait ran. Po chur qu'èl en encrâchait en cés qu'étïnt v'nis è pie de tçhittie ci yûe chi piaîjaint. Bïn qu'èls euchïnt v'lu d'moéraie daivaintaidge, è fayait qu'ès paitcheuchïnt. Brâment étïnt dés paiyisains que daivïnt rentraie po fouéraidgie iôs bétes.

Dâli, p'tét è p'tét, lés tâles se vudïnt... Poétchaint, lo soi, tot récmençait encoé pus foûe djainqu'en ènne houre aivaincie de lai neût. Lo vïn étchâdait lés tiûeres ét lés

ques à gâteau, en n'oubliant pas de bien marquer l'ourlet. Sur une épaisse couche de crème, elles serraient les cerises avant de bien les enduire. Les gâteaux suffisamment enfournés, il fallait les sortir à l'aide de la pelle en bois. Les femmes les prenaient et les portaient dans la grande chambre du haut où elles les laissaient jusqu'à la fête.

Le dimanche suivant n'était pas comme les autres. Après la messe, on allait boire une absinthe au bistrot. Le matin déjà, il y avait un va-et-vient qu'on ne voyait pas souvent. Trois nouvelles jouvencelles allaient d'une table à l'autre demander aux clients ce qu'ils désiraient boire.

On se dépêchait de dîner afin d'être les premiers à la fête. Sous la charmille, à côté du café, un homme jouait de l'accordéon. Sur le pont de danse, les jeunes comme les vieux avaient du plaisir à se retrouver. Les excellents danseurs se manifestaient en tournant et en détournant. Ceux qui apprenaient à danser essayaient, tant bien que mal, de suivre en se marchant dessus.

Il y avait les enragés qui ne voulaient rien manquer et qui suaient une pleine chemise. Vers les trois heures de l'après-midi, les gens des villages voisins arrivaient seulement et se mêlaient à ceux qui étaient déjà là. Les parents et leurs enfants s'asseyaient, tous ensemble, autour d'une grande table. Chacun se réjouissait et personne ne faisait la gueule. On trinquait, on buvait un bon verre, on discutait, on apprenait des nouvelles. Sur toutes les tables, on apercevait des gâteaux aux cerises. Tout le monde en mangeait. Les enfants se barbouillaient la figure, quand ce n'était les habits !

On racontait des gaudrioles, sans oublier qu'il y avait de jeunes oreilles à la table. Avec l'orchestre, on reprenait le dernier refrain à la mode. Et puis, pour mieux se souvenir de leur jeunesse, les plus vieux s'élançaient en tâchant de danser aussi bien qu'autrefois. L'après-midi

dgens étïnt bïnhèyerous de se r'trovaie ensoinne. An n'aivait pe quâsi de sous, mains an saivait s'contentaie, sains d'mandaie lai yune c'ment taint lai voérïnt adj'd'heû.

Po chur qu'è f'sait bon youcaie ét se léchie virie lai téte. Et, tiaind qu'an r'veniait en l'hôtâ, an en aivait po pus d'heûte djoués è djâsaie de çte féte és ç'liejes qu'an aivait vétçhu dains lai djoûe de l'Aîdjoûe...

passait qu'on n'y voyait rien. Assurément, ceux qui étaient venus à pied regrettaient de quitter cet endroit si plaisant. Bien qu'ils aient eu envie de rester davantage, il fallait qu'ils partent. Beaucoup étaient des paysans qui devaient rentrer pour donner à manger à leur bétail.

Alors, insensiblement, les tables se vidaient... Pourtant, le soir, tout recommençait de plus belle jusqu'à une heure avancée de la nuit. Le vin réchauffait les cœurs et les gens étaient heureux de se retrouver. On n'avait presque pas d'argent, mais on savait se contenter, sans demander la lune ainsi que tant la voudraient aujourd'hui.

Vraiment, il faisait bon se divertir gaiement et se laisser griser. Et, lorsqu'on revenait « en l'hôtâ », on en avait pour plus de huit jours à parler de cette fête aux cerises qu'on avait vécue dans la joie de l'Ajoie...

Gaston Brahier

Recettes de cuisine avec les fruits de nos vergers

Tarte Tatin

Pour la pâte :
200 g de farine tamisée ;
1 cuiller à café de sel ;
100 g de beurre, margarine ou saindoux ;
0,8 – 1 dl d'eau.

Pour la tarte :
500 g de pommes ;
80 g de beurre ;
160 g de sucre.

Mettez la farine dans une terrine, faites une fontaine, salez la couronne. Ajoutez la graisse en morceaux, sablez. Faites une fontaine, versez l'eau, mélangez rapidement et formez une boule. Laissez reposer à couvert, au frais au moins une demi-heure.

Lavez et pelez les pommes, coupez-les en quartiers. Beurrez une plaque à gâteau, saupoudrez-la avec la moitié du sucre, disposez les pommes, saupoudrez avec le reste du sucre. Parsemez de noisettes de beurre. Abaissez la pâte d'un diamètre égal à celui de la plaque, recouvrez les pommes.

Cuisez à four chaud pendant 25-30 minutes (220°).

Démoulez la tarte sur un plat en la retournant pour que les pommes se trouvent sur le dessus.

Mijeule aux cerises

4 à 6 «einbacks» rassis ou petits pains, restes de «vêque» ou de pain (env. 200 g) ;
1/2 l de lait chaud ;
2 œufs ;
100 à 150 g de sucre ;
1 prise de sel ;
1 demi-écorce de citron ;
1 cuiller à café de poudre à lever ;
75 g de beurre légèrement fondu ;
2 cuillerées de farine (40 g);
500 g de cerises.