

Zeitschrift:	L'Hôtâ
Herausgeber:	Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band:	10 (1986)
Artikel:	Fumer la viande à la voûte : survivance d'une technique traditionnelle a Lajoux
Autor:	Babey, Anne
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1064285

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: 13.01.2026

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

Fumer la viande à la voûte

SURVIVANCE D'UNE TECHNIQUE TRADITIONNELLE A LAJOUX

Divers procédés ingénieux ont été mis au point au cours du temps et de par le monde pour assurer la conservation de la viande, produit coûteux et éminemment périssable. Il s'agit d'un problème de temps et de quantité. En effet si rien n'est entrepris pour conserver la viande, celle-ci devient impropre à la consommation dans les trois jours après l'abattage. D'autre part, le fait de bouchoyer une bête procure une quantité de viande qu'il est impossible de consommer dans l'immédiat. D'où l'apparition d'un savoir-faire minutieux, de techniques de conservation qui sont : la mise en bocaux, l'immersion dans la graisse (confit), l'emballage sous vide, la congélation, le séchage, la salaison et le fumage. Selon le cadre culturel et les moyens à disposition, on a recours à l'une ou plusieurs de ces méthodes.

Dans notre Jura, avant l'apparition du congélateur, le moyen le plus employé (depuis le XVI^e siècle en tout cas) est le fumage de la viande préalablement salée. A l'ère de l'emballage sous vide et du congélateur, si la viande fumée se trouve toujours sur nos tables, c'est bien parce que son goût a marqué notre gastronomie, parce que notre mémoire culturelle en a gardé la saveur. Pourtant, le visage de cette pratique a dû, lui aussi, s'adapter à l'ère industrielle. Le fumoir industriel est une caisse en tôle munie d'une sortie de fumée où la viande est hâtivement exposée à la fumée intensive d'une sciure quelconque.

Au contraire, la technique originelle du fumage familial à la ferme comporte plus de raffinements, qui confèrent à la viande une saveur inégalable.

Ce sont les différentes opérations de ce fumage traditionnel que j'ai voulu décrire ici, espérant susciter chez quelques lecteurs l'envie que se perpétue une tradition culinaire menacée. Je me suis donc rendue là où l'on fume encore selon une méthode traditionnelle : chez M^{me} et M. Alexis Crevoisier à Lajoux, où la grande cuisine voûtée, construite en 1625, enduite de suie, abrite toujours, une partie de l'année, tout un lot de saucisses, jambons joufflus et « fioses » de lard odorantes.

Une activité hivernale

Dans les conditions de vie d'autrefois, c'est en toute bonne logique au début de la saison froide que l'on tuait le cochon. Engraissé par la glandée ou les fruits d'automne, il était sacrifié avant la période de privations qui précédait Noël. De toute manière, on n'aurait souvent pas pu le nourrir pendant l'hiver. Ainsi naquit la Saint-Martin, et c'était en novembre que les fumoirs entraient en activité.

Si l'on abat aujourd'hui des bêtes tout au long de l'année, le calendrier du fumage à la ferme reste fidèle à la tradition. A Lajoux, la cuisine est enfumée de fin octobre à mi-mai. Elle est totalement pleine avant les fêtes de fin d'année et en février, date du deuxième abattage traditionnel.

En été, la présence des mouches, la température trop élevée et la dispersion de la fumée interdisent le fumage. Les conditions atmosphériques idéales sont un temps d'hiver très froid, sec et stable.



Maison Crevoisier à Lajoux (1625). Façade sud.

La voûte

Pour une raison inexpliquée, nos ancêtres ont décidé de fumer la viande dans la cuisine familiale. A l'origine, tous les systèmes de feu caractéristiques de l'habitat rural traditionnel jurassien permettaient en principe le fumage :

1. Cuisine voûtée (en pierre).
2. Tué.
3. Cuisine à cheminée, à « cloche »¹.
4. Cuisine à plafond de bois surélevé.

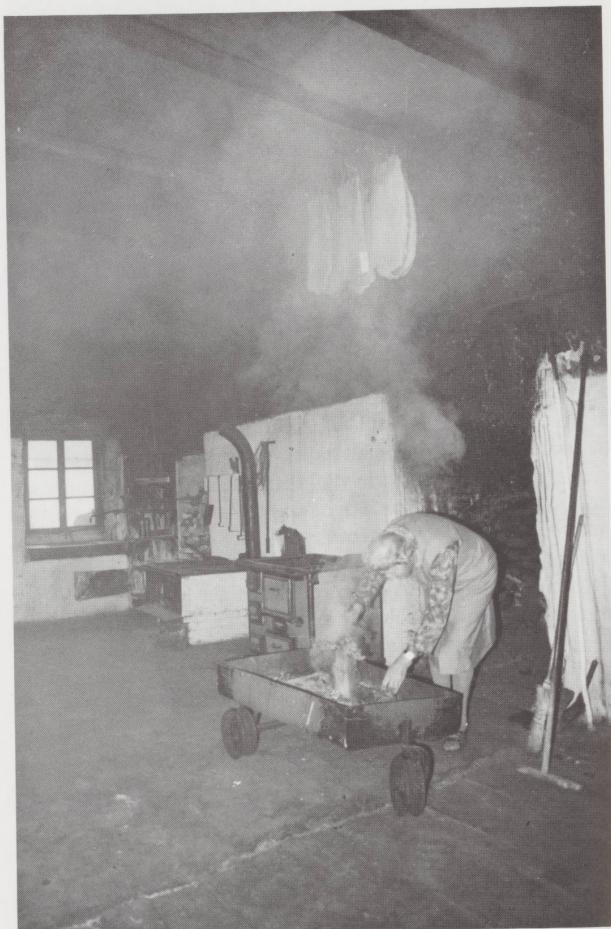
La cuisine voûtée de la maison Crevoisier à Lajoux constitue un exemple-type de voûte en berceau, dispositif qu'on ne rencontre en Suisse que dans le Jura et en Engadine. Du fumage et de la voûte, lequel précéda l'autre ? La question est pertinente. Nos ancêtres profitèrent-ils des grands espaces enfumés du tué ou de la voûte pour y suspendre les morceaux de viande à fumer, ou organisèrent-ils leur espace domestique en fonction de la nécessité de conserver la viande et malgré l'inconfort ?

En effet, le fumage dans la cuisine était cause d'extrêmes incommodités : fumée imprégnant toute la maison (aucune cheminée !) et la grange et noircissant tout, cuisine parfaitement inchauffable, gouttes de graisse et suie dégoulinant du plafond... Ces désagréments sont d'ailleurs la cause première de la disparition rapide du fumage et des cuisines à fumée.

Dans la ferme Crevoisier une solution originale a été trouvée aux inconvénients de la fumée : l'aménagement d'une nouvelle cuisine dans une autre partie de la maison.

L'ancienne cuisine est donc exclusivement réservée au fumage.

Cette cuisine-fumoir mesure 10 m sur 4 m, les 3/4 sont couverts par la voûte en pierre (d'une hauteur de 3 m 50 à la clé) et le reste par un plafond de perches maljointives («les rondelats») au-dessus duquel se trouve la grange. Dans les reins de la voûte, là où elle commence à s'incliner, sont construits de soli-



M^{me} Crevoisier prépare le feu sur un charret.

des empoutrages transversaux sur lesquels seront appuyées les perches supportant les quartiers de viande.

Que fume-t-on ?

La presque totalité de la viande fumée à Lajoux est du porc, mais une petite quantité de bœuf subit également cette opération (le « bresi »), ainsi qu'à titre expérimental, quelques morceaux de chevreuil.

a) Le porc

A chaque type de morceau correspond un temps moyen de fumage qui est fonction de la qualité de la viande, du type de

consommation culinaire, et des goûts individuels. Il existe un lien étroit entre fumage et technique d'élevage. On constate ainsi que la viande de porc provenant des exploitations agricoles non spécialisées est souvent moins grasse que celle des porcs d'élevage. Le porc engrangé à la ferme reçoit en outre de l'herbe fraîche quotidiennement, ce qui rend sa viande particulièrement apte au fumage. Par contre, le porc élevé au petit-lait donne une viande impossible à fumer, parce qu'imprégnée de cette odeur.

Le poids idéal des bêtes à l'abattage est de plus de cent kilos. Empiriquement, on constate que la viande des bêtes plus petites a tendance à se retirer trop. On considère comme normale la relation suivante : à 3 kilos de lard frais, salé, correspondent 1,8 kilo de viande séchée et fumée.

b) Le bœuf

Comme dans le cas du porc, ce sont les parties nobles de l'animal qui sont fumées, soit surtout la viande rouge, maigre de l'arrière de la bête : côte, entrecôte, gigot. La langue est, elle aussi parfois amenée au fumoir.

D'une manière générale, la viande destinée à la cuisson est fumée moins longtemps que la viande consommée crue. Notons au passage que ces catégories ont tendance à devenir moins nettes, par l'introduction d'innovations culinaires, comme l'habitude prise par les jeunes de rôtir des morceaux légèrement fumés (au lieu de les cuire avec la choucroute). Il n'en faut pas plus pour scandaliser quelque peu les tenants de la cuisine traditionnelle, pour qui il s'agit là d'une transgression. Pour les personnes plus âgées, ce qui est fumé est fumé et ce qui est rôti est rôti sans fumage. On retrouve ici une antinomie intéressante entre fumé et rôti. Traditionnellement, le fumé s'apparente au cru lorsqu'il est complètement fumé, au cuit lorsqu'il n'est que partiellement fumé.



Vue de la cuisine prise sous les « rondelats ». Le départ de la voûte toute noire est derrière les outils, à droite. Les perches traversent la voûte. Elles soutiennent les bâtons auxquels on accroche la viande.

Préparation des viandes

a) La salaison²

Bien que distincte du fumage à proprement parler, la salaison est une opération-clé. En effet, une viande non salée ou mal salée (exemple : lorsque le sel ne pénètre pas jusqu'à l'os du jambon), si elle est fumée, ne prend pas la couleur, devient grise et se gâte.

Les deux principaux systèmes de salaison sont :

1. *La salaison à sec*

La viande, placée dans de grandes bassines, est frottée d'un mélange de sel et d'aromates : ail, sucre (destiné à donner sa couleur rouge à la viande), laurier, genièvre... Cette opération peut avoir lieu lorsque la viande est encore chaude, ou au contraire lorsqu'elle est complètement refroidie (il faut, dans ce cas, compter davantage de temps). Les morceaux doivent être remués régulièrement, et un liquide se dégage. Durée de l'opération : environ huit jours pour les grosses pièces.

2. *La salaison en saumure*

Dans ce cas, les morceaux sont plongés dans un bain constitué d'eau cuite à laquelle on a ajouté sel (environ 1 kg pour 5 litres d'eau), laurier, girofle, genièvre, poivre. Les morceaux doivent être quotidiennement remués. Les petites pièces doivent être retirées au bout de 6-7 jours, les grandes restent dans ce bain jusqu'à 15 jours.

Chacune de ces techniques comporte des risques :

— *Salaison à sec* : la viande peut être inégalement, superficiellement salée.

— *Saumure* : la viande a tendance à devenir trop salée. Cette dernière technique était autrefois utilisée à elle seule pour la conservation des viandes. Chez nous, en dehors de son rôle de préliminaire au fumage, elle a disparu, de même que les autres méthodes traditionnelles locales : conservation dans le blé, dans la cendre, dans l'huile.



Mme Crevoisier en train de suspendre les quartiers de viande sous la voûte.

b) La marinade

Le bœuf destiné à être fumé est mis à mariner durant trois jours dans du vin rouge additionné d'épices, d'ail et d'oignon.

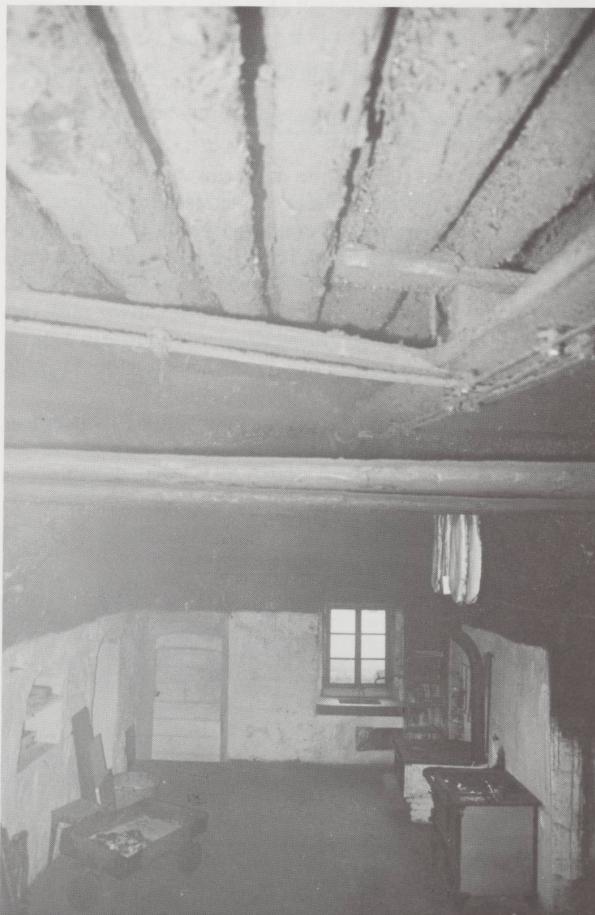
c) Importance de la qualité de la viande

Pour la personne responsable du fumage, la qualité de la viande est aussi déterminante que sa préparation, parce qu'un seul morceau contenant des parasites, répandant une mauvaise odeur, peut contaminer toute la viande du fumoir.

Rôles

La plupart des personnes qui confient des pièces de viande pour le fumage les ont préalablement salées elles-mêmes. M^{me} Crevoisier n'accomplit cette tâche que pour ceux d'entre ses clients qui sont sans expérience, et eu égard au danger que constitue un salage non rigoureux. Il lui arrive de compléter la préparation des viandes, voire de refuser de prendre en charge un morceau douteux. Elle se sent en effet responsable du « produit fini », ce qui constitue un trait de mentalité typique de l'artisan, bien que ce statut ne soit jamais attribué explicitement au responsable du fumage. Aucun terme spécifique n'existe d'ailleurs, ce qu'il faut sans doute attribuer au fait que l'opération de fumer la viande était traditionnellement accomplie par qui-conque possédait une cuisine à fumée et l'expérience nécessaire. C'est avec la disparition progressive des anciennes cuisines qu'une certaine spécialisation a eu lieu.

Les clients participent à l'étiquetage et suspendent eux-mêmes les lourdes perches sous la voûte. Le temps de fumage écoulé, ils sont avertis par téléphone que leurs morceaux sont prêts et repassent les chercher, paient à M^{me} Crevoisier un prix d'après le poids et la durée de fumage, ceci de préférence selon un horaire qu'elle s'est fixé.



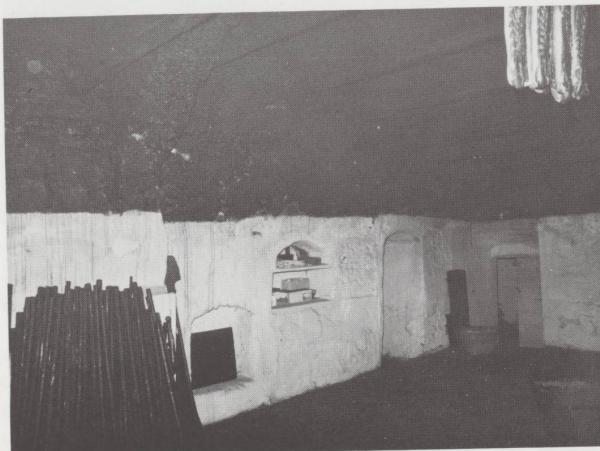
En haut: les «rondelats». Au-dessous: les perches qui traversent la voûte.

Le feu

Deux combustibles sont utilisés :

1. Le genièvre, dont les pointes des branches sont récoltées en octobre dans les pâturages.
2. Le sapin, sous trois formes distinctes :
 - a) les branches vertes (la « dare ») récoltées en octobre ;
 - b) la sciure, qui ne doit pas être trop fine. Celle utilisée à La-joux provient d'une scierie traditionnelle : les méthodes de sciage les plus modernes produisent une sciure inadaptée ;
 - c) les fagots, confectionnés tout au long de l'année, mais surtout en été. Ils sont utilisés pour chauffer le fourneau à banc, dont la fumée ressort dans le fumoir et s'échappe sous la voûte et par les rondelats.

Au-dessous des pièces suspendues, dans un petit wagonnet de métal habilement confectionné, une poignée de genièvre vert est brûlée, puis une brassée de dare et de la sciure de sapin. Les



Vue de la cuisine et de la voûte noircie (paroi sud).



La voûte remplie de bons morceaux. (Photos Antoine Houlmann.)

fagots sont brûlés exclusivement dans le fourneau, dont la fumée remplit la voûte.

Cette opération est renouvelée quotidiennement, avec une interruption de 24 heures tous les deux jours. Le système de la voûte permet à la fumée de s'échapper graduellement et assure une bonne circulation de l'air.

Les outils et les accessoires

La personne occupée à fumer la viande utilise les outils suivants :

1. Un poinçon d'environ 20 cm de long, qui sert à percer la viande et y passer une ou plusieurs ficelles, suivant les dimensions du morceau.
2. La « forchatte », une fourche particulière constituée d'une perche surmontée d'une barre métallique sur laquelle est souđée à chaque extrémité une pièce métallique en forme de fer à cheval.

3. Pour suspendre les morceaux, on doit en outre disposer de tout un lot de perches en bois destinées à relier les poutres scellées dans la voûte. Ces perches sont amovibles. La fourche ne saisit donc jamais directement les pièces, mais bien les perches les soutenant. (Dimensions : 3-5 cm de diamètre sur 1,5 m de long.) La même perche soutient 5 à 20 pièces, suivant leurs dimensions.

4. Des contenants sont également utilisés, tels que : une ancienne lessiveuse pour la sciure, un chariot métallique pour brûler les combustibles.

5. La ficelle et le carton d'étiquetage, le plus souvent amenés par le client.

Un art appris et longtemps pratiqué

J'ai tenté de résumer dans le tableau suivant la durée du fumage :

Morceau	Forme de l'utilisation culinaire	Durée du fumage (nombre de jours)
lard	cuisson	10
lard	consommé cru	50-60
jambon	précuisson à l'eau, puis cuisson au four	40-45
jambon désossé	consommé cru	60 et plus
épaule	cuisson	10-20
épaule	rôtissage	environ 8
côtelette	cuisson	10
bajoue	cuisson	10
jambonneau	cuisson	10
saucisse	cuisson	15
saucisse	consommée crue	30

Ces données résultent de l'expérience acquise par M^{me} et M. Crevoisier. Quant aux risques encourus par des pièces en cours de fumage, en voici un aperçu :

Cas particuliers	Risques durant le fumage
viande déjà fumée par un boucher (p. ex. : gagnée lors d'un loto)	devient facilement dure lors du 2 ^e fumage
viande mal salée	ne sèche pas perd son sel ne prend pas de couleur se gâte
viande trop grasse	en cas de fumage prolongé : risque de devenir jaune
viande congelée, puis salée	aucun risque, si la viande est de bonne qualité
saucisse contenant de l'eau-de-vie	peut être fumée mais pas complètement (destinée à la cuisson)
saucisse préparée à chaud	peut être fumée mais pas complètement (destinée à la cuisson)
viande ayant été salée en saumure	nécessite trois semaines de fumage supplémentaire, jusqu'à ce que la viande ait plus de couleur

C'est M. Alexis Crevoisier qui a transmis à son épouse la technique du fumage à la voûte. Ils se sont petit à petit spécialisés. Au début, ils ne fumaient que 15 porcs par hiver, dont deux pour eux-mêmes. Leur fumoir a vu passer jusqu'à 100 porcs par hiver, pour des clients provenant de la région de Bienne à la frontière française. Avec l'âge, ils ont dû réduire leur activité, et aujourd'hui c'est M^{me} Crevoisier qui fume la viande des gens du village et des environs.

Une technique à laisser perdre ?

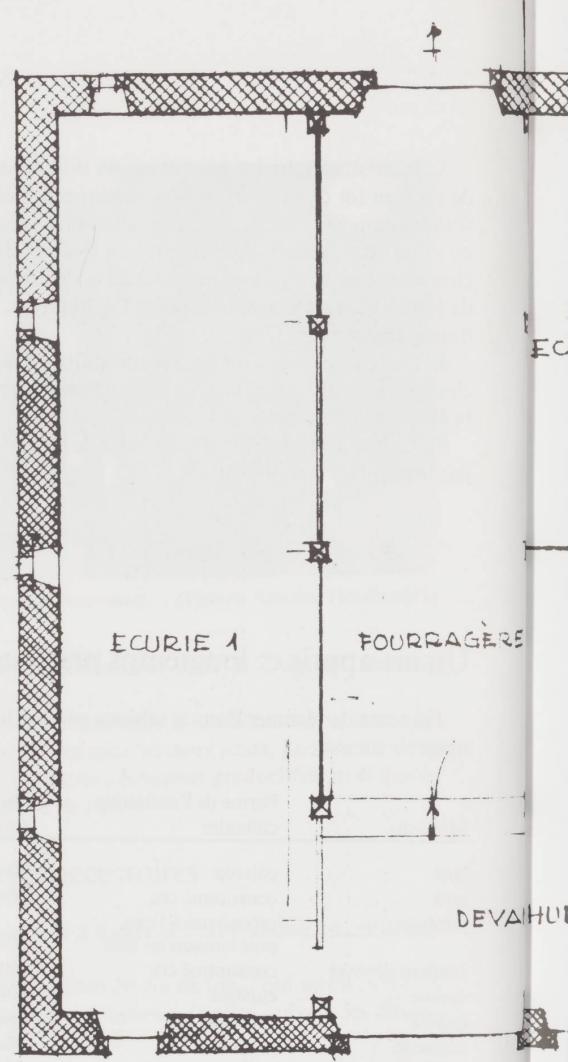
Au-delà de la simple observation, quelle place accordons-nous à des techniques traditionnelles qui font partie intégrante de notre culture ? Comment M^{me} et M. Crevoisier transmettront-ils leurs 35 années d'expérience ?

Aujourd'hui, il est question qu'ils n'aient jamais de successeurs.

Il est question d'éteindre le feu dans le fourneau à banc, d'oublier l'odeur du genièvre brûlé et cette curieuse image d'une maison sans cheminée, d'une «maison qui fume», et parfume inoubliablement la viande sous sa voûte, et, plus loin, un petit bout de notre mémoire.

Anne Babey

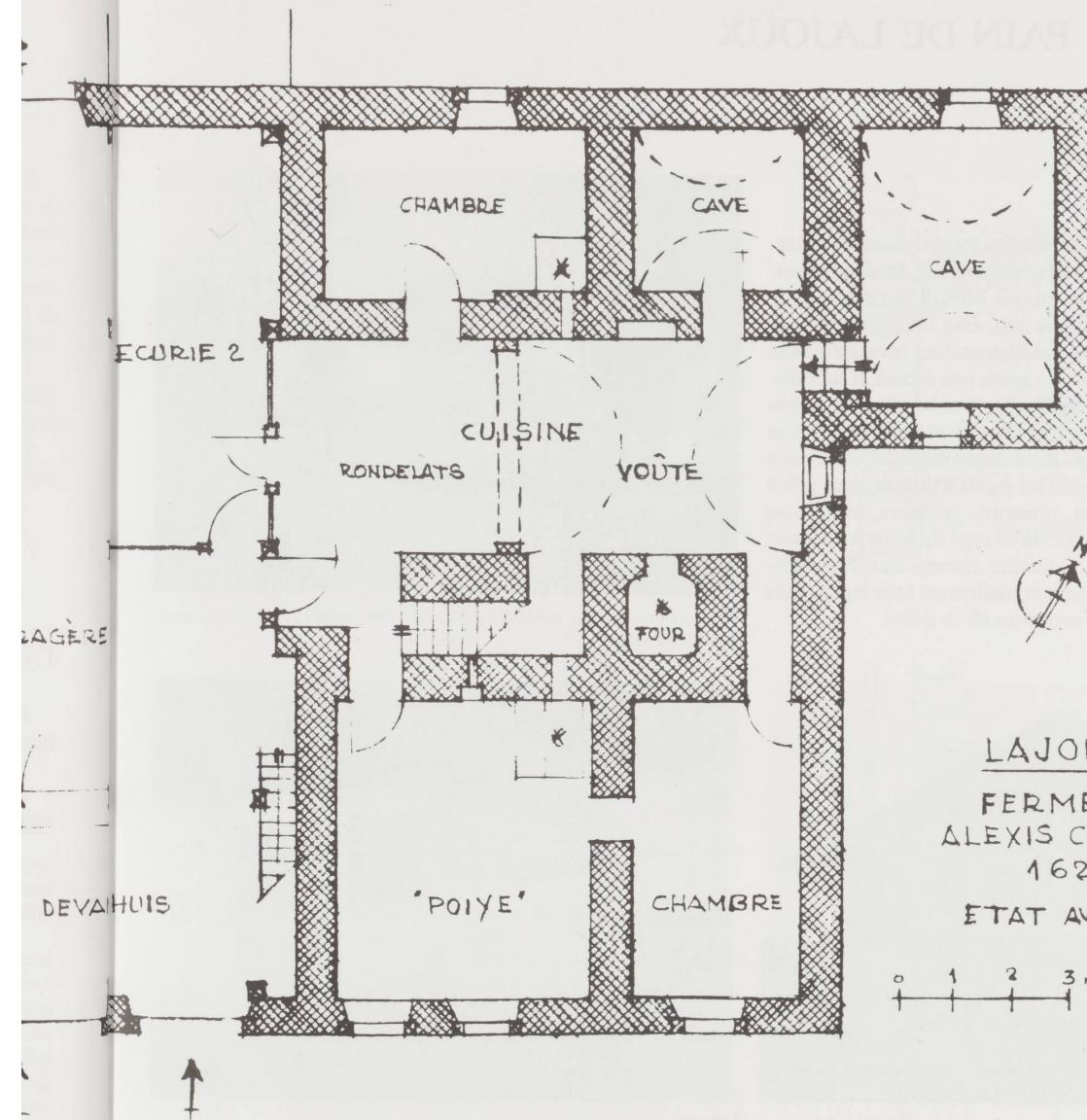
Le présent article est issu d'un exercice de description d'une technique, exécuté au cours de mes études à l'Institut d'Ethnologie de Neuchâtel.



¹ Pour une description de ces différentes types de cuisines : LOVIS Gilbert, 1978. — *Que deviennent les anciennes fermes jurassiennes?* Porrentruy : Société jurassienne d'Emulation. — 154 p.

BABEY Marcellin. — *La maison paysanne jurassienne entre Les Breuleux, La Ferrière et Le Noirmont*, mém. lic. Univ. Lausanne, 1981.

² Le terme de salage peut aussi être employé pour désigner cette opération.



LAJOUX
FERME DE
ALEXIS CREVOISIER
1625
ETAT AVANT 1950

0 1 2 3 m.