

**Zeitschrift:** L'Hôtâ

**Herausgeber:** Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien

**Band:** 16 (1992)

**Artikel:** La Saint-Martin : une tradition populaire bien vivante en Ajoie

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1064330>

### **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:** 14.01.2026

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

La Saint-Martin

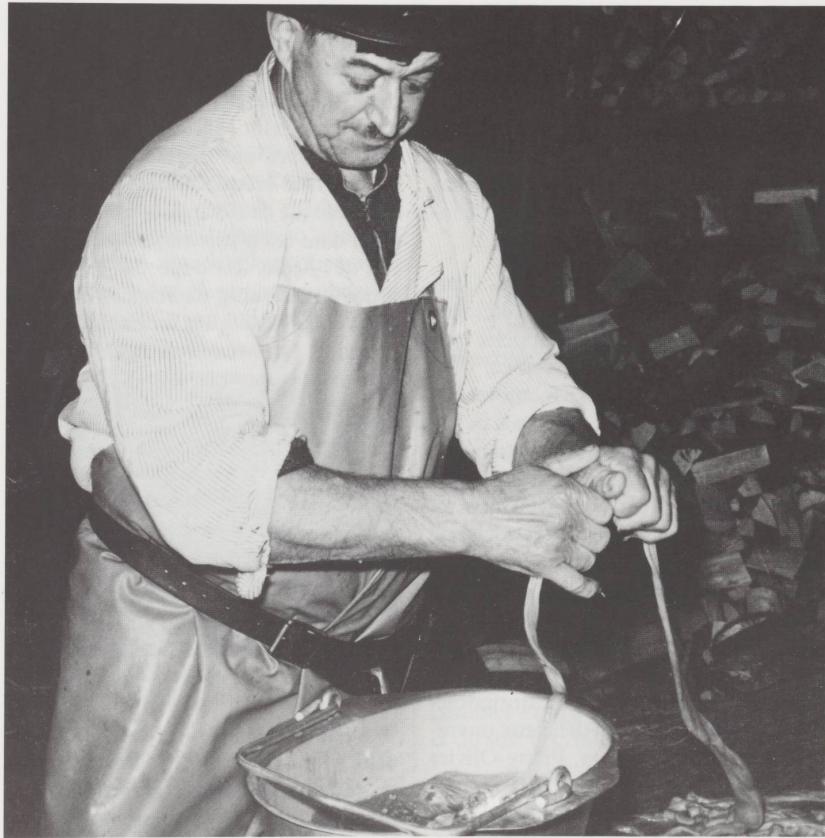
## UNE TRADITION POPULAIRE BIEN VIVANTE EN AJOIE

Le calendrier liturgique situe la fête de saint Martin le 11 novembre, mais en Ajoie on célèbre la Saint-Martin le deuxième dimanche suivi du lundi, après la Toussaint. Dans son livre *Villars en Haute-Ajoie*, Maurice Bidaux nous dit qu'autrefois «on faisait la Saint-Martin» à cent kilomètres à la ronde. Actuellement l'Ajoie et surtout la Haute-Ajoie est le dernier endroit ayant conservé cette tradition.

Qui est saint Martin ? Il venait de Panonie (Hongrie) et servait en tant qu'officier dans l'armée romaine. Un jour qu'il se trouvait aux portes d'Amiens, le militaire rencontre un mendiant grelotant sur le bord de la route, Martin coupe son manteau en deux et en donne la moitié au pauvre homme.

En 361, le futur saint Martin s'établit dans les ruines de la ville gallo-romaine de Ligugé près de Poitiers. Devenu disciple de saint Hilaire, évêque de cette ville et «docteur» de l'Eglise latine d'Occident, Martin passe près de dix ans dans le Poitou. Sa foi, sa charité le font connaître et les habitants de Tours, en 370, viennent le prier de devenir leur évêque ; il fonde près de cette ville, le monastère de Marmoutier.

Saint Martin meurt à Candes sur les bords de la Loire, en 397. Les moines de Ligugé et de Marmoutier se disputent son corps. Les Tourangeaux profitant du sommeil des Poitevins déposent le cadavre dans une barque et regagnent leur vil-



Préparation des boyaux qui serviront pour la saucisse et le boudin.

le. Un miracle s'opère alors : sur le passage du corps, et bien que l'on soit en novembre, les arbres verdissent, les plantes fleurissent, les oiseaux chantent ; c'est

l'été de la Saint-Martin. Cette riche existence se situe à une des périodes charnières de notre civilisation. L'empire romain touche à sa fin et dans le même temps, le

christianisme, après s'être introduit dans les villes, se substitue petit à petit dans les campagnes au culte celtique. La renommée de saint Martin remonte donc à cette lointaine époque et est très répandue en France où 3600 églises lui sont dédiées et où 485 localités portent son nom. Signons encore que Martin est le nom de famille le plus répandu dans ce pays.

**En Ajoie**, pourquoi l'apôtre des Gaules est-il donc si populaire et fêté avec tant de ferveur ? Il faut se rappeler que cette région, la Baroche exceptée, bien que placée sous le pouvoir temporel des princes-évêques de Bâle, faisait partie sur le plan religieux du diocèse de Besançon, jusqu'en 1779. Les liens de l'Ajoie avec cette ville remontent peut-être bien au IV<sup>e</sup> siècle, époque à laquelle l'ancienne province romaine qu'était la Séquanie et dont l'Ajoie faisait partie, devint un diocèse.

En cherchant des relations à saint Martin nous trouvons en Ajoie deux églises qui lui sont dédiées, soit Courtedoux et Montignez. Dans son délicieux ouvrage *Vie des saints du Jura*, Pierre-Olivier Walzer écrit que saint Imier né à Lugnez vers 530, mort vers 620 à Saint-Imier, pourrait avoir étudié à Tours et qu'il aurait porté sur lui durant toute sa vie une relique provenant du célèbre manteau coupé en deux.

**A Porrentruy**, le 24 mai 1660, on posa la première pierre de l'église du couvent

des capucins en présence du prince-évêque Jean de Roggenbach et de la cour au complet. On avait enfermé dans la pierre une boîte de plomb contenant des reliques de saint Martin et de sainte Ursule. Le 7 octobre, l'église fut consacrée par le prince-évêque dûment autorisé par l'archevêque de Besançon, qu'on retrouve ici dans ses attributions de chef spirituel de l'Ajoie. Cette église et le couvent situés au faubourg de France furent démolis en 1804 suite à la tourmente révolutionnaire. (A. Membrez, *Eglises catholiques du Jura bernois*, 1938.)

**A la Caquerelle**, au Mont-Repaïs, près de la pierre de l'autel, s'élevait jusqu'à la guerre de Trente Ans, une église dépendant de la paroisse de Boécourt et dédiée à saint Martin. Il semblerait que cet édifice chrétien se soit substitué à un haut lieu celtique. A. Quiquerez écrit avoir vu cette église en ruine, entourée de son cimetière. (« Actes » de l'Emulation 1856). La nouvelle chapelle construite en 1893 a repris le nom de chapelle Saint-Martin.

**A Saint-Imier**, il subsiste une tour appelée tour Saint-Martin. Elle faisait partie de l'ancienne église édifiée à l'emplacement du premier oratoire qu'avait construit saint Imier.

L'église de **Roggembourg** et la chapelle de **Grandval** sont également consacrées à saint Martin.

Citons encore, près de **Frinvillier**, la toise de saint Martin qui a fait l'objet

d'une étude d'A. Gerster dans les « Actes » de l'Emulation 1982.

Dans le **diocèse de Bâle** actuel, on trouve dans le calendrier ecclésiastique 33 églises dédiées à saint Martin.

**En Suisse**, l'indicateur des PTT contient la mention de six localités portant le toponyme de Saint-Martin :

1609	Saint-Martin	FR
1669		VS
2055		NE
7133		GR (Obersaxen)
7136		GR (Lugnez)
7315		SG (Vättis)

La renommée de l'apôtre des campagnes françaises s'étend jusque dans l'est de la Suisse. La célèbre scène du manteau figure sur le sceau de Schwytz, qu'on trouve apposé au bas des premiers pactes de la Confédération.

En conclusion, nous pouvons admettre que la christianisation de nos campagnes est d'abord l'œuvre de saint Martin et de ses disciples aux IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècles. Dans un second temps, aux VI<sup>e</sup> et VII<sup>e</sup> siècles, après les invasions barbares, alors que débute l'essor des monastères de saint Colomban, les moines du Jura, saint Imier, saint Ursanne, saint Germain parlent de Jésus-Christ à une population probablement déjà chrétienne, en partie du moins.

## Le repas de Saint-Martin en Ajoie

Lorsque arrive le mois de novembre, le monde rural se retrouve chaque année à la fin d'un cycle. Les récoltes sont rentrées, les grands travaux agricoles terminés. C'est un point de repère. On fait ses comptes, on procède à ses paiements : baux, fournisseurs, artisans. La nature elle, entre en repos. Il y aura donc moins de travail jusqu'au printemps prochain. C'est le moment de s'arrêter un peu et d'en profiter pour faire la fête. Le temps lui-même est complice. L'été de la Saint-Martin nous invite à flâner sous son soleil encore doux, qui éclairera d'une lumière déjà affaiblie des arbres sans feuilles se découplant sur un ciel bleu et rose.

Jusqu'au début du siècle, le dimanche de la Saint-Martin après la messe, les hommes se rendaient « à cabaret » pour prendre l'apéritif, tandis que les femmes s'affairaient à la cuisine. A midi, toute la maisonnée se retrouvait dans la chambre autour de la table des grands jours. Il y avait là les patrons, les domestiques et aussi des amis et des parents. Aujourd'hui, dans les familles, « on fait la Saint-Martin » de la même manière. Cependant, actuellement, les restaurants offrent également la possibilité de manger le repas de Saint-Martin, ceci durant trois fins de semaines, soit avant, pendant et après la fête habituelle. La Société des cafetiers-restaurateurs et le Syndicat

d'initiative régional d'Ajoie et du Clos-du-Doubs ont même édité une brochure fort bien présentée qui renseigne le public sur les restaurants concernés et les plats proposés.

Chez les paysans, une semaine avant la fête, on abat le cochon qui procurera la matière de base de ce repas pantagruélique. Le menu varie légèrement d'une famille à l'autre et actuellement marque une tendance à s'alléger par rapport au menu traditionnel qui se présente dans la composition suivante :



Le boudin de paysan.

A midi :

*Bouillon  
Bouilli de porc (collet, épaule)  
Salade de carottes cuites  
Salade de racines rouges  
Boudin à la crème grillé  
Purée de pommes  
Choucroute garnie  
Jambon fumé, saucisse d'Ajoie  
lard fumé, lard salé frais*

*Rôti de porc (faux-filet, collet, épaule), accompagné du jus du déglaçage  
Nouilles de ménage ou purée de pommes de terre  
Salade d'endives (scarole) et doucette (mâche)  
Gâteau - biscuit  
Crème au sucre brûlé  
Totché  
Café, damassine, kirsch, prune, pomme.*

Le soir :

*Gelée de ménage  
Salades  
Jambon  
Salades  
Totché  
Café au lait*

La célèbre gelée de ménage est servie à midi aux hôtes qui ne resteront pas à souper.

Dans les auberges, la Société des cafetiers-restaurateurs propose un « menu complet » qui s'inspire des repas de midi et du soir décrits ci-dessus.

*Bouillon  
Gelée de ménage  
Boudin à la crème  
Bouilli  
Grillades  
Choucroute garnie  
Rôti  
Totché*

Les restaurateurs offrent à leurs clients la possibilité de choisir un menu partiel, chacun n'ayant pas un appétit suffisant pour engloutir autant de bonnes choses.

Il faut dire ici, quelques mots au sujet des grillades, qui consistent en atriaux et saucisses à rôtir. On trouve surtout ce

plat au menu des restaurants. Par contre, il est servi plus irrégulièrement dans les familles. Des paysannes ajoutent faisaient remarquer à ce propos qu'on fêtait la Saint-Martin avec des morceaux de choix et qu'on mangeait les grillades avant le dimanche de la fête. Quant aux

rôstis qu'on propose dans certains établissements, il ne devraient pas figurer sur les tables ce jour-là. Les paysans en ingurgitaient assez au petit déjeuner et ne considéraient pas cette préparation digne d'apparaître à leur grandiose repas de «lai Saint-Maïtchin».

## RECETTES DES TROIS PRINCIPAUX PLATS DE SAINT-MARTIN

Chaque famille possède ses recettes, héritage précieusement transmis de mères en filles. On trouvera ci-après un exemple de recettes du boudin, de la gelée de ménage et du gâteau à la crème.

### BOUDIN À LA CRÈME

500 g de panne

ou 500 g de saindoux

Emincer, faire fondre et filtrer.

2 kg de poireaux émincés

1 kg d'oignons hachés

A volonté : feuilles de sauge fraîches,  
persil ou marjolaine  
laurier, girofle, etc.

Faire étuver les légumes et les herbes hachées  
dans la graisse à feu doux, sans laisser brunir,  
pendant 2 à 3 heures.

1 morceau de beurre

Ajouter. Retirer du feu.

La cervelle du porc

Laver, peler, hacher. Ajouter aux légumes.

3 litres de sang de porc

Filtrer.

1 à 2 ½ litres de crème

Mélanger au sang.

Sel, poivre

Ajouter aux légumes encore chauds. Assaisonner.  
Bien mélanger le tout.

Remplir les boyaux, les attacher.

#### Cuisson

Mettre une assiette au fond d'une marmite pour éviter que les boudins attachent et sautent. Recouvrir d'eau chaude. Saler.

Disposer 6 à 8 boudins. Les faire cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface (20 à 30 minutes).

Les boudins sont généralement servis grillés.

*Remarques:* C'est dans la préparation du boudin que les proportions et les ingrédients diffèrent le plus d'une famille à l'autre.

Ici, on mettra de la crème et du lait mais pas de beurre ; là, ce sera beaucoup de crème et un peu de beurre ; ailleurs, on ne lésinera pas sur la crème, ni sur le beurre.

Chaque cuisinière a ses assaisonnements favoris (herbes et épices).

Cette variété crée la saveur particulière de chaque boudin « maison ».

## GELÉE DE SAINT-MARTIN

2 pieds de porc

1 oreille

1 morceau de museau

1 morceau de queue

1 jarret ou 1 jambonneau  
(2 à 2,5 kg de viande)

2 à 2 1/2 litres d'eau environ

Bien laver et faire dégorger les viandes  
à l'eau courante.

Les mettre dans une marmite, couvrir d'eau  
chaude.

Porter à ébullition, cuire 5 minutes. Jeter l'eau.  
Rincer la viande.

2 carottes

1 poireau

1 morceau de céleri

2 oignons piqués (laurier-girofle), persil

6 grains de poivre

2 c.s. de sel

1 dl de vinaigre de vin ou de cidre

un demi-litre de vin blanc

Remettre dans la marmite.  
Recouvrir d'eau froide.

Ajouter les légumes, les assaisonnements,  
le vinaigre.

Faire cuire 3 heures et demie à feu doux,  
sans couvrir.

Ajouter en fin de cuisson.

— Passer le bouillon, le faire refroidir dans une terrine ou un grand saladier.

— Désosser la viande, la couper en petits morceaux. La mouler dans 1 ou 2 saladiers. A volonté, ajouter quelques cornichons.  
Mettre sous presse 24 heures au frais.

— Démouler la viande, la couper en tranches (1 cm). Disposer celles-ci dans des plats ou des assiettes que l'on placera dans un endroit frais.  
Napper de gelée clarifiée refroidie et laisser prendre quelques heures.

### Clarification de la gelée

Bouillon pris en gelée

Dégraisser soigneusement. Goûter la gelée.

1 carotte

1 oignon

un demi-poireau

quelques brins de persil

Remettre la gelée dans une casserole, ajouter  
les légumes émincés finement (ils faciliteront  
le filtrage).

Faire chauffer en remuant.

1 œuf entier battu avec sa coquille

Ajouter au bouillon tiède. Porter à ébullition en  
brassant bien. Laisser mijoter 5 minutes.  
Rectifier l'assaisonnement, le bouillon doit être très  
relevé.

Filtrer à travers une étamine. Laisser refroidir. Verser sur les plats préparés. Ne pas déplacer avant que la gelée ne soit prise.

## LES GLOSSAIRES JURASSIENS

### GÂTEAU DE LA SAINT-MARTIN (TOTCHÉ)

Pour une plaque à gâteau de 30 centimètres de diamètre

#### Pâte levée

400 g de farine  
une demi c.c. de sel

Tamiser dans une terrine. Faire la fontaine.

15 g de levure  
2 1/2 décilitres de lait  
30 g de beurre

Délayer la levure dans le lait tiède.

1 c.s. d'huile  
1 petit œuf battu  
à volonté 2 c.c. de kirsch

Fondre le beurre.  
Mettre tous les ingrédients dans la fontaine, mélanger. Incorporer la farine peu à peu. Pétrir ou battre pour obtenir une pâte lisse et souple. Laisser lever 2 heures à couvert.

#### Débattu

2 1/2 décilitres de crème épaisse  
1 œuf battu  
1 pincée de sel

A défaut de crème fraîche légèrement « aigre », utiliser un mélange de crème double et crème acidulée.

#### Préparation

Etaler la pâte sur la plaque graissée.  
Faire lever encore 15 minutes.  
Former un rebord, le badigeonner de lait. Piquer la pâte. Recouvrir avec le débattu.  
Cuire 20 à 30 minutes à four très chaud (250°).  
Mettre un récipient (ramequin) rempli d'eau dans le four pour que la pâte ne durcisse pas.

c.c. = cuillère à café  
c.s. = cuillère à soupe

**Yves Gigon**

Lex  
L.

I  
lais  
te  
dar  
Can  
tio  
de l  
fets  
dev  
pela  
tait  
plu  
plu  
nos  
gue  
ann  
des  
pou

La  
caci  
prati  
siste  
tione  
ne >  
patolog  
condu  
plo  
not  
l'ap

L  
sur  
cou  
vers  
intr