

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 35 (2011)

Artikel: Le café complet, un souper jurassien?
Autor: Gigon, Marie-Paule
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064635>

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>

Le café complet, un souper jurassien ?



Préparation des omelettes aux cerises par Marie-Paule Gigon.

Le récit de Zoja-Marie Daum nous rappelle qu'autrefois, les repas étaient bien moins variés qu'aujourd'hui. Les plus âgés d'entre nous se souviennent des menus qui revenaient à jour fixe, des jours sans viande et de la saison des haricots. Ce texte nous

interpelle. Le café complet, cette spécialité suisse, était-il le souper habituel des Jurassiens? Que mangeait-on le soir chez nous à la fin du XIX^e siècle et jusqu'au milieu du XX^e siècle?

En 1879, Auguste Quiquerez écrit dans *Nos vieilles gens*¹: «La soupe avec plus ou moins de beurre et de pain était le mets du déjeuner. Elle se montrait de nouveau au repas de 10 ou 11 heures et à celui du soir. [...] Le lait entraînait enfin pour une notable partie de la nourriture.» Robert Pinot

décrit dans *Paysans et horlogers jurassiens*² les repas de la famille de Léon Voirol, des Genevez, en 1885 : «Matin et soir, la famille prend de grandes tasses de café au lait avec du pain et du beurre, le plus souvent du pain et du fromage.» Pour l'horloger de Saint-Imier, il note : «Le soir du café au lait, du pain et du fromage composent le dîner.»

Joseph Beuret-Frantz, dans *Mœurs et coutumes aux Franches-Montagnes*³, parle d'«une soupe et le plus souvent des pommes de terre rondes».

Dans *L'Hôte* N° 24, Marc-Olivier Gonzeth présente quelques aspects de la cuisine jusqu'aux années 1950-1960 dans le Jura. Il écrit : «Les soupers se composaient habituellement de pommes de terre rondes, rôtis ou restes du dîner parfois précédés d'une soupe et accompagnés de café au lait. Autre possibilité : pain, café au lait, fromage ou œufs.»

Laurence Marti vient de publier *C'est pas tous les jours dimanche!*⁵ *Les repas quotidiens dans le Jura [années 1920 à 1950]*. Elle y présente une analyse sur la base d'entretiens réalisés auprès d'une quarantaine d'habitants du Jura historique appartenant à différents milieux. Il ressort de ses recherches que les gens consommaient en priorité les aliments qu'ils produisaient et qu'ils se procuraient facilement par l'élevage, la culture et la

cueillette. Ainsi, l'alimentation des ouvriers était moins variée que celle des paysans et des milieux plus aisés pour de simples raisons pratiques et économiques. Beaucoup de paysans mangeaient chaque soir une soupe et des plats préparés à base de pain, d'œufs, de fruits, de griess (semoule), de restes de midi. Le lait, le pain et les pommes de terre étaient à la base de l'alimentation d'une grande partie de la population. «La soupe ouvrait le repas du soir [...] et [...] quoi qu'on mange, cela finissait par une tasse de café au lait.»

Simone Beuchat-Chételat⁶, maîtresse ménagère née à Courtételle dans une famille de grands paysans, rappelle dans *l'Almanach catholique du Jura* 2002 que les paysans consommaient les produits de la ferme. Les repas étaient préparés avec les œufs, le lait, le beurre, la crème, la farine, les pommes de terre, les légumes du jardin, les fruits du verger et un peu de viande produite à la ferme : porc, volaille et lapins. Elle écrit : «Le repas du soir se compose de :

- rondes avec une salade,
- rösti et du café au lait (c'est aussi le déjeuner des paysans),
- restes de midi : nouilles, knèpfles ou pettelas⁷ risolés,
- pain aux œufs, crêpes ou omelettes,
- mijeûles ou striflattes,

ou, après la soupe, un café complet. Le café au lait était servi à la fin de chaque souper.»

Le café complet plus riche et varié que celui du récit de Zoja-Marie Daum était souvent le souper du dimanche. Bien des anciens se souviennent avec bonheur du chocolat chaud, de la tresse avec beurre, miel et confitures, et des gougelhofs de leur enfance ou encore du souper de la Saint-Nicolas avec mandarines et cacahuètes en supplément.

Actuellement, c'est encore parfois le souper du dimanche, mais surtout celui des jours «où on ne cuisine pas». Le café est souvent remplacé par un yogourt et enrichi par du fromage, des œufs, de la charcuterie, du jambon, des pains variés, des crudités, des fruits, etc.

Le café complet est donc encore parfois une spécialité jurassienne. Il reste aussi le souper habituel de bien des personnes seules et âgées.

Les mijeûles, un souper jurassien à part entière

Le patois se perd de plus en plus, même si certains mots résistent. C'est par exemple le cas pour les knèpfles, les flouttes, les reuchtis, les cramias, les mijeûles. Ces mets traditionnels sont encore préparés pour le souper.

Simone Beuchat-Chételat regrettait que les paysannes jurassiennes, dans



Trois sortes de mijeûles : sous forme de soufflé au centre, d'omelettes au premier plan. A noter que celle de droite est confectionnée avec une variété de petites cerises noires devenues très rares, de la grandeur des myrtilles de culture ; on en trouve encore dans certains vieux vergers d'Ajoie.

*Vieilles Recettes de chez nous*⁸, n'aient pas donné le nom patois exact de toutes les préparations typiquement jurassiennes.

Il y avait bien une « mijeule » dans le livre publié en 1985, mais il s'agissait en fait de la recette de la « miseûle »

dont parle Joseph Beuret-Frantz⁹. On en trouve la définition dans le glossaire du patois franc-montagnard de Marie-Louise Oberli-Wermeille¹⁰ : « Soufflé au ba(i)tiron, lait de deuxième traite d'une vache ayant vêlé ». L'erreur a été corrigée dans la réédi-

tion 2011 de *Vieilles Recettes de chez nous*.

Les mijeûles sont préparées depuis fort longtemps dans nos régions. Elles sont citées comme préparation à base d'œufs par Auguste Quiquerez et par Robert Pinot, qui écrit en 1885 :

«Les céréales se préparent sous deux formes principales: le pain et les mijeûles.»

En patois, «mijeûle» veut dire omelette. Tous les glossaires jurassiens le confirment. En 1996, Pierre Henry, dans *Le Parler jurassien et suisse romand*¹¹, dédie trois articles aux «mijeûles» et aux «miseûles». Il y signale une fiche de François Fridelance, patoisant de Charmoille: «La mijeûle désigne une omelette à la farine de la même pâte que les beignets à pâte claire que l'on retourne dans la poêle.» Autrefois, «mijeûle» désignait donc toutes les omelettes à la farine, salées ou sucrées.

Lorsque Gaston Brahier, dans un article consacré à la saison des cerises en Ajoie dans *L'Hôtâ* N° 5¹² mentionne «Et, tiaind que les mijeûles ét les benyats s'entchélin [..]», c'est-à-dire «Et, lorsque les omelettes aux cerises et les beignets s'empilaient [..]», cela démontre bien qu'il s'agit d'une préparation aux cerises. Cette affirmation est de plus unanimement confirmée par de nombreux témoignages recueillis récemment à Porrentruy et en Ajoie.

Une recette transmise de mère en fille

On trouve très peu d'omelettes aux cerises dans les anciens livres et très

peu de mijeûles dans les cahiers de recettes ajoulots. Cette préparation simple, à base de pâte à crêpe et de petites cerises noires du pays, s'est généralement transmise oralement de mère en fille.

La recette variait d'une famille à l'autre. La pâte était faite au lait, parfois coupé d'eau, avec un peu de sel mais pas de sucre. Les proportions étaient adaptées à la grosseur des œufs avec plus ou moins de farine selon la consistance souhaitée.

On trouve une omelette aux mirabelles (ou aux cerises) décrite dans

L'Hôtâ N° 5¹³. Il s'agit d'une omelette aux cerises de Delémont faite avec une pâte à la bière, citée par Joseph Beuret-Frantz¹⁴.

A Porrentruy, dès la fin du XIX^e siècle, une autre recette est en usage, qui n'est pas celle d'un clafoutis franc-comtois ni celle d'un mendiant alsacien: ces mijeûles sont préparées avec du pain au lait un peu rassis dont on enlève la croûte. Dans les descriptions récentes, on ajoute plus de beurre et de sucre, parfois de la farine, de la poudre à lever, du zeste de citron, des noisettes ou des amandes.

La mijeûle traditionnelle

160 g de farine
3 dl de lait
½ cuillère à café de sel

Préparer la pâte en délayant la farine avec le liquide et le sel.

1-2 cuillère à soupe de kirsch
3-4 œufs, selon la grosseur, éventuellement battus en neige

A volonté, ajouter du kirsch.

Ajouter les œufs un à un en fouettant vigoureusement.

1 kg de petites cerises noires du pays¹⁵

Equeuter, laver, trier les cerises. Ne pas dénoyauter.

Beurre (ou huile)

Chauffer une petite poêle (20-22 cm) légèrement graissée.

Verser une louche de pâte, bien répartir. Ajouter un bol de cerises, qui doivent rester apparentes. Laisser cuire quelques minutes à feu doux en secouant la poêle. Lorsque les œufs sont bien pris, détacher et glisser l'omelette sur une assiette, la retourner dans la poêle et la laisser dorer deux minutes.

1-3 cuillères de sucre

Renverser sur l'assiette et saupoudrer de sucre. Servir chaud.

Les recettes anciennes

Marie-Joseph Girardat (1810-1850), de Boncourt, a écrit une recette de mijeûle en 1839. Son premier cahier, qui contient septante-sept recettes, se termine par ces mots: «Dégoutée de tant de mets je fini. Boncourt 6 avril 1839.» Il est pourtant suivi d'un second de vingt-neuf recettes, daté de 1840. On ne connaît pas les sources des copies, à part dix recettes reprises des *Soupers de la cour*, de Menon, 1746. Les manuscrits de Marie-Joseph

Girardat, en bon état, sont conservés précieusement par sa famille.

Marie-Joseph Girardat était certainement contemporaine et amie de la meunière de Buix, dont quarante-sept recettes ont été publiées dans *L'Hôtâ* N° 33¹⁶. La comparaison des textes de Buix avec ceux de Boncourt ne laisse aucun doute. Dix-neuf recettes publiées proviennent du cahier Girardat de 1840 (plus le début d'une gelée et la fin d'un gâteau), vingt-cinq recettes sont de celui de 1839 et deux seules ont une autre origine. Elles ont été sélectionnées et recopiées dans un ordre

différent avec passablement d'erreurs. La réponse à la majorité des énigmes posées par le manuscrit de Buix se trouve dans les cahiers Girardat.

Voir aussi la recette de Simone Beuchat-Chételat dans *L'Hôtâ* N° 5¹⁷.

Marie-Paule Gigon
Photos: Géraud Siegenthaler

Recette de la mijeûle de Lucie Kohler-Dubail (cahier de 1890) pour 6 à 8 personnes

3 wecks (200 g) Enlever la croûte et émietter les wecks,
3 dl de lait bouillant les arroser de lait bouillant. Laisser
 reposer.

1 pincée de sel Ajouter le sel et le sucre. Bien fouetter
3 cuillères à soupe de sucre pour réduire en bouillie.

1 dl de crème Incorporer la crème et les jaunes d'œuf
3-4 jaunes d'œufs en fouettant.

1 kg de grosses cerises Dénoyauter les cerises*, les ajouter en
3-4 blancs d'œuf en neige même temps que les blancs en neige.

Verser dans un plat à gratin beurré et cuire environ une heure**.

* Il est déconseillé de dénoyauter les cerises noires: elles rendent beaucoup de jus, ce qui ne donne pas une belle couleur à la mijeûle. Le goût est aussi différent.

** 45-50 min à 180°.

Recette de la mijeûle de Marguerite Ceppi- Caspar (Cahier de 1926) pour 4 à 6 personnes

3 petits pains au lait (150 g) Emietter les petits pains dans
5 dl de lait le lait bouillant.

Un petit morceau de beurre (30 g) Ajouter le beurre. Réduire
 en bouillie fine.

4 œufs Ajouter les œufs, le kirsch et le
Kirsch sucre en fouettant bien.

2-4 cuillères à soupe de sucre

1½ livre de cerises noires Ajouter les cerises entières.
 Mélanger.

Verser dans un plat à gratin beurré.

3 cuillères à soupe Saupoudrer de noisettes
de noisettes moulues moulues.

Cuire une bonne heure à four doux.

Notes

¹ *Auguste Quiquerez et nos vieilles gens*, numéro spécial de *L'Hôtâ*, ASPRUJ, 1982.

² Robert Pinot (1862-1926), *Monographie du Jura bernois* «Le paysan Jurassien», suivi de «L'horloger de Saint-Imier», reprint de l'édition originale de *La Science sociale*, Paris 1887, Editions Grounauer, Genève 1979.

³ *Actes de la Société jurassienne d'Emulation*, année 1920, vingt-cinquième volume.

⁴ Marc-Olivier Gonzeth, «Cuisine ancienne et milieu rural», *L'Hôtâ* N° 2, ASPRUJ, 1979, 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 sur le thème de la cuisine, 1976-1979.

⁵ Laurence Marti, *C'est pas tous les jours dimanche! Les repas quotidiens dans le Jura [années 1920 à 1950]*, Mémoire d'Ici et Société jurassienne d'Emulation, 2010.

⁶ Simone Beuchat-Chételat (1931-2010) a organisé, sous l'appellation *Quelques vieilles recettes jurassiennes*, une dizaine de cours UP qui ont réuni plus de 150 personnes à Porrentruy et en Ajoie entre 1974 et 1975,

et a remis ainsi à l'honneur ces anciennes traditions culinaires.

⁷ Gros raviolis farcis avec les restes du bouilli, cuits à l'eau. Ils étaient réchauffés dans du beurre.

⁸ Association des Paysannes jurassiennes, *Vieilles recettes de chez nous*, vol. 1 1985, vol. 2 1987.

⁹ Op.cit. (3).

¹⁰ Marie-Louise Oberli Wermeille, «Le Djäsaie de Tchic Nos Patois», *Glossaire, patois des Franches-Montagnes*, Editions le Franc-Montagnard SA, 2006.

¹¹ Pierre Henry, «Le parler jurassien et suisse romand», tome 3, *Le Quotidien Jurassien*, 1996.

¹² Gaston Brahier, «A la saison des cerises en Ajoie», *L'Hôtâ* N° 5, ASPRUJ, 1982.

¹³ Simone Beuchat et consorts, «Recettes de cuisine avec les fruits de nos vergers», *L'Hôtâ* N° 5, ASPRUJ, 1982.

¹⁴ Joseph Beuret-Frantz, *Autour de la crémaillère*, Editions Pro Jura, Moutier, 1945.

¹⁵ Elles sont plus ou moins petites et elles deviennent rares; mais on en trouve encore dans les vieux vergers d'Ajoie.

¹⁶ Charles-André Lehmann, «Les recettes inédites du moulin Courbat, Buix», *L'Hôtâ* N° 33, ASPRUJ, 2010.

¹⁷ Op. cit. (13).