

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 40 (2016)

Artikel: Lai Saint-Maïtchin
Autor: Frund, Denis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064601>

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](#)

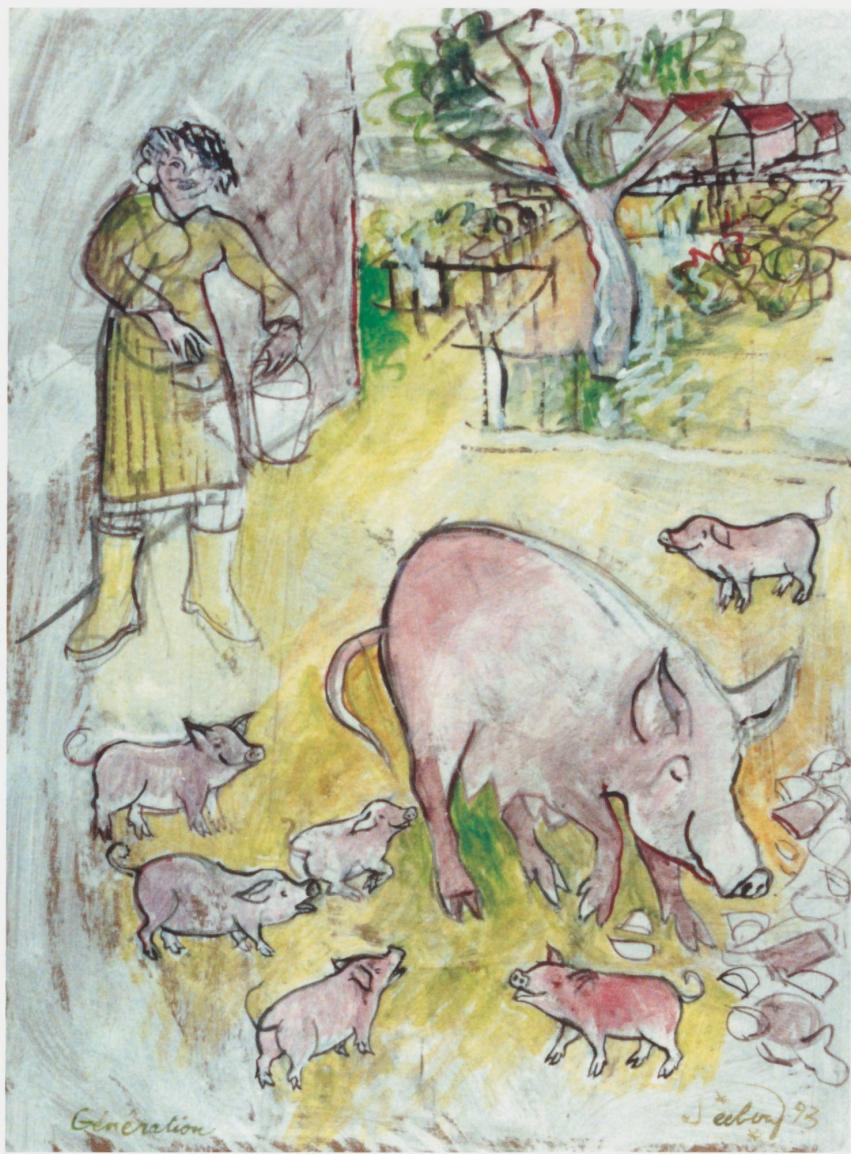
Terms of use

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: 16.12.2025

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

Der



Seeberg, *Génération*, 1993, caséine sur carton,
50 x 40 cm, collection de l'artiste. (Photo Hélène Boegli)

Tos les dgens d'note Jura èt peus tot piein d'âtre pait aïjbïn cognéchant Tchevenez, â moins di temps d'lai Saint-Maitchïn, â mois d'nôvembre.

Eh ! ô, ci gros v'laidge ât dev'ni lai capitale mondiale de c'te féte. È fât raipplaie, po les pus djûenes, çô qu'çât qu'lai Saint-Maitchïn.

Maitchïn, è tchinze ans, feut engaidgi de foûeche dains l'airmée rômaine qu'otiupait lai Gaule, â moitan di quatrieme siecle aiprèz Djésus-Christ. Èl ât monté en grade dains c'te rômaine airmée et ç'ât d'inche qu'in djo èl é pairtaidgi en dous sai tunique, son mainté, aivô in malhèyrroux qu'avait fraid. Ç'ât dâ ci temps-li qu'Maitchïn ât dev'ni l'imaidge, le siimbôle di pairtaidge. Aiprèz, è feut botè en prijon poch'qu'è n'é p' voyu cheudre lai r'lidgion des Rômains, et les dgens de Tours, en Fraince, en aint fait loute évêtche. Tchie nos, lai Saint-Maitchïn ât dev'ni ènne féte po se rédjoyi de lai fin di traivaiye és tchaimps, d'vaint l'arrivèe de l'heuvie. Tot ât rentré dains les graindges, les dieugnies, les tchaïves et les pâisains sont bïnhèyrrous. Po fêtaie çoli, an botchaye, an tue in pô. Bin des pôs péssant de vêtchaince è trépâs dains les v'laidges d'Aidjoûe.

I me svïns qu'dains l'Vâ Terbi, tchie nos, an botchayait aïjbïn in pô. È fayait trovai in botchie. C'était des botchies-pâisains di v'laidge ou bin des véjins v'laidges. Ès s'étïnt aivégies è botchayie et f'sint l' tot des dgens qu'en aivïnt fâte. I dais r'cognâtre qu'è s'fint bin loute traivaiye. Le djo conv'ni, de bon maitïn, tote lai mânjèe s'ainimait. Bin chur, dâ lai voye, tot était dje aippareiyie : le treptchâ (le trâté en Aidjoûe), lai mé, le rétla, lai poix, des soiyats et tot piein d'âtres aijements. C' n'était p' bin chur lai féte po ci gros, véti de soûe, qu'se trovait dains son bolat. An l'aittaitchait aivô ènne couedge en

ènne paitte de drie èt peus an le léchait v'ni feû d'son étaibiat. Des côps, è fayait l'boussaire ou l' tirie et i vos aichure qu'è se f'sait oyi, è sentait bin qu'c'était son drie djo ! Tiaind qu'èl était â d'vaint l'heus ou bin chu l'creux d'yûe drie l'hôtâ, in pô pus piaint, l'botchie, aivô in aipparoïye, in pichotlet d'aibaittaidje qu'è botait chu l' front di condamnè, prëssait in boton et note pô tchoyait d'ènne sen, sains seuffi, bin chur en boudgeant ainco in pô. Çoli n'se f'sait p' aidè d'inche dains l' temps. An n'avait p' ainco d'inchstrument aivô ènne cartouche.

An aivait in aipparoïye qu'an botait chu l'front di pô, et è fayait, aivô ènne masse ou bin in mèrlin, tapaie in bon côp. Mains bin s'vent, poche que le pô aivait boudgi, è fayait r'ecmencie, po aitaint qu'lai bête feuche ainco li... Bin des pôs s'sont sâvès et an porrait en raicontai li- d'chus. Mains i r'vïns è not'pô qu'ât tchoit et que n' breûye pus !

Sains piedre de temps, le botchie aivô son gros couté, yi parce le cô et l'saing djayit dains ènne soiye que tint ènne éde - tchie nos c'était mai mère - en r'muaint énerdgiqu'ment po qu'le saing ne gremèyeuche pe. Aiprèz, an bote le pô dains lai mé, an voiche d'l'âve quasi tchewajinne chu sai pée sapitchèe de poix-beuchon po rôtaie son poi, les soûes d'ci coéyat. An ont dichpojè des tchainnes dôs lu, dains lai mé, po poyait meus le r'virie. An ont ènne sôrte de coûene, in réchhat, po rôtaie ses poïs. An n'rebie p' d'yi rôtaie les onyes aivô in coeurtcha. Ç'ât l'permie côp qu'è s'rait che nat ! Enchute, an l'bote feû d'lai mé. Ç'ât pojaint. An l'piaice chu le treptchâ. An l'raise ainco in pô aivô des coutés que copant bin ; des côps, an breûle le rechte d'ses soûes. An yi voiche tot piein d'sayats d'âve fraide dechu et ç'ât l'môment d'yi copaie lai tête.

Encheute, aivô bïn di mâ, an l' pend â rétla pai les paittes de drie et an y'eûvre lai painse. Mon Dûe, qué montcé de tripaïyes. Potchain, bïn nenttayies, c'ât cés qu'an veut sèrvi po faire le boudin. Voili qu' note pô ât prât po être fendu en dous. I vos l'éche ïnmaidginaie lai cheute. En tot câs, i peus vos dire qu' c'était ïn gros traivaiye, mains aïjbin ïn djo de fête.

Bin d'âtres bésaingnes dmôérant è faire. Musèz ranqu'és tchaimbons, és fiôses de laid, â boudin, és aindoëyes, en lai dgeâlèè... I seus chur qu'i vos aî bëyie l'âve en lai gouerdqe.

Dains l'Vâ, an n'botchaye pus adjdheu. I crais meinme qu'en Aidjoûe, les païsains n'ôjant pus po des quech-tions de prôpreté, et ç'ât bïn dannaidge.

Que vétcheuche tot de meinme lai Saint-Maitchin !

LA SAINT-MARTIN

Tous les Jurassiens et bien d'autres personnes de l'extérieur aussi connaissent Chevenez, au moins du temps de la Saint-Martin, au mois de novembre.

Eh ! oui, ce grand village est devenu la capitale mondiale de cette fête. Pour les plus jeunes, il faut rappeler ce qu'est la Saint-Martin.

Martin, à quinze ans, fut engagé de force dans l'armée romaine qui occupait la Gaule, au milieu du IV^e siècle après J.-C. Il est monté en grade dans cette armée romaine et c'est ainsi qu'un jour il a partagé en deux sa tunique, son manteau, avec un malheureux qui avait froid. C'est depuis ce temps-là que Martin est devenu l'image, le symbole du partage. Après, il fut emprisonné parce qu'il n'a pas voulu suivre la religion des Romains, et les gens de Tours, en France, en ont fait leur évêque. Chez nous, la Saint-Martin est devenue une fête pour se réjouir de la fin du travail aux champs, avant l'arrivée de l'hiver. Tout est rentré dans les granges, les greniers, les caves, et les paysans sont contents. Pour fêter cela, on « bouchvoie », on tue un cochon. Bien des porcs passent de vie à trépas dans les villages d'Ajoie.

Je me souviens que dans le Val Terbi, chez nous, on bouchoyait aussi un porc. Il fallait trouver un boucher. C'étaient des bouchers-paysans du village ou des villages voisins. Ils s'étaient habitués à faire boucherie et faisaient la tournée de ceux qui en avaient besoin. Je dois reconnaître qu'ils faisaient bien leur travail.

Le jour convenu, de bon matin, toute la maisonnée s'animait. Bien entendu, depuis la veille, tout était déjà préparé : le tréteau, la maie, le râtelier, la poix, des seilles et bien d'autres ustensiles. Ce n'était bien sûr pas la fête pour ce gros, vêtu de soie, qui se trouvait dans son caboulot. On l'attachait avec une corde à une patte de derrière et on le laissait sortir de son bouge. Parfois, il fallait le pousser ou le tirer et je vous assure



Seberg, *Le cochon de la Saint-Martin*, 1993, caséine sur carton, 40 x 50 cm, collection de l'artiste.
(Photo Hélène Boegli)

ARRIVÉ AU DEVANT-HUIS

qu'il se faisait entendre, il sentait bien que c'était son dernier jour !

Arrivé au devant-huis ou sur la fosse à purin derrière la maison, un peu plus calme, le boucher, avec un appareil, un pistolet d'abattage qu'il plaçait sur le front du condamné, pressait un bouton et notre cochon tombait de côté, sans souffrir, bien sûr en bougeant encore un peu. Dans le temps, cela ne se faisait pas ainsi. On n'avait pas encore d'instrument muni d'une cartouche. On avait un appareil qu'on mettait sur le front du porc, et il fallait, avec une masse ou un merlin, frapper un bon coup. Mais bien souvent, parce que le cochon avait bougé, il fallait recommencer, pour autant qu'il fût encore là... Bien des porcs se sont sauvés et on pourrait en raconter à ce propos. Mais je reviens à notre cochon qui est tombé et qui ne hurle plus !

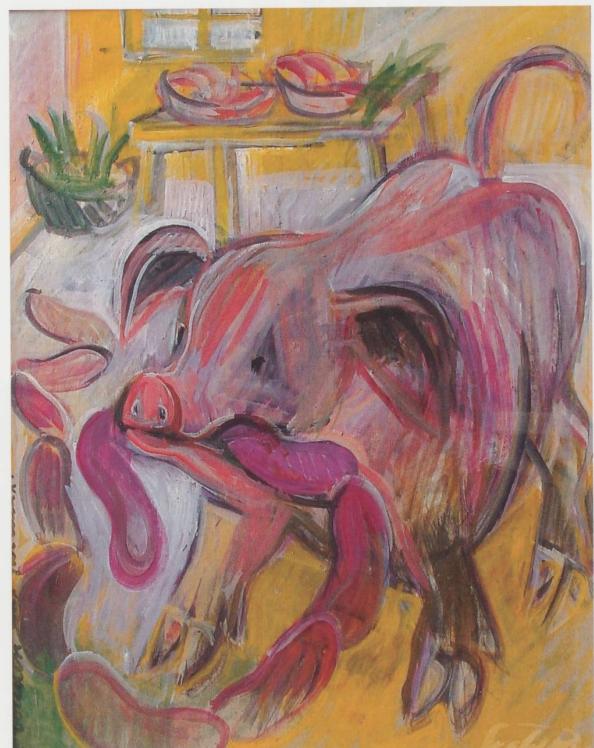
Sans perdre de temps, le boucher, de son gros couteau, lui perce le cou et le sang jaillit dans un seau que tient un aide – chez nous, c'était ma mère – en remuant énergiquement pour que le sang ne coagule pas.

Ensuite, on met le porc dans la maie, on verse sur sa peau de l'eau quasi bouillante sur sa peau saupoudrée la poix pour enlever son poil, les soies de ce «gaillard». On a placé des chaînes au fond, dans la maie, afin de pouvoir le retourner plus facilement. On utilise une sorte de corne, un racloir, pour enlever ses poils. On n'oublie pas de lui arracher les ongles avec un crochet. C'est la première fois qu'il sera si net !

Par la suite, on le sort de la maie. C'est lourd. On le place sur le tréteau. On le rase encore un peu avec des couteaux qui coupent bien ; parfois, on brûle le reste des ses soies. On verse sur lui plusieurs seaux d'eau froide et c'est le moment de lui couper la tête. Puis, à grand peine, on le suspend au râtelier par les pattes de derrière et on lui ouvre le ventre. Mon Dieu, quel tas de tripailles ! Pourtant, bien nettoyées, ce sont les tripes dont on se servira pour faire le boudin. Voilà que notre cochon est prêt à être fendu en deux. Je vous laisse

imaginer la suite. En tout cas, je peux vous dire que c'était un gros travail, mais aussi un jour de fête. Bien d'autres tâches restent à faire. Pensez seulement aux jambons, aux bandes de lard, au boudin, aux saucisses, à la gelée...

Je suis certain que je vous mets l'eau à la bouche. Dans la Vallée, on ne bouchoie plus aujourd'hui. Je crois même qu'en Ajoie, les paysans n'en ont plus le droit pour des questions d'hygiène, et c'est bien dommage. Que vive tout de même la Saint-Martin !



Seeberg, *Le boudin aux poireaux*, 2000, caséine sur carton, 40 x 60 cm, collection de l'artiste. (Photo Hélène Boegli)