Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 44 (1954)

Artikel: Traditions gastronomiques : autour de la "torée"

Autor: Haldimann, J.A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005671

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: 05.08.2025

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

Traditions gastronomiques

Autour de la «torée»

Par *J. A. Haldimann*, Le Locle

La «torée» (ou: torrée) neuchâteloise est l'une des joies familiales, ou amicales, que les connaisseurs réservent habituellement pour l'automne. Elle n'est pas déplacée en une autre saison, mais elle a moins de charme.

Il faut à la «torée» un cadre. Il n'en est pas de plus approprié que le pâturage. Non la forêt: le pâturage. Le sommet jurassien n'est pas à priori exclu. Une fois connus dans leurs développement les rites dont s'entoure la préparation de la torée, on admettra qu'un soupçon d'atmosphère secrète s'impose. Les larges étendues n'y disposent pas.

Avec ses hauts fûts, ses larges espaces déserts et les vagues de silence qui vont d'un bord à l'autre des clairières le pâturage jurassien favorise le repos. Le ciel est bleu sur nos têtes, avec quelques petits «moutons» blancs. Personne dans les environs. Rien que l'odeur de la résine ... et des souvenirs qui nous invitent à la jouissance du palais. C'est là que nous ferons notre feu!

Le feu, M. de La Palice, s'en fût douté, c'est la base de la torée. Encore faut-il un bon feu. Un feu nourri, bien entretenu, fait essentiellement de menues branches et surtout, pour donner beaucoup de cendre, de branches de «darre» (rameaux de sapins, avec toutes leurs aiguilles).

Tandis que le feu brûle, on sortira du sac des saucissons dodus, voire des saucisses «doubles». On aura avantage à séparer les deux moitiés pour les emballer séparément. L'emballage des saucisses que l'on va mettre cuire sous la cendre a une grande importance. On entourera premièrement le saucisson d'une feuille de chou (qui n'est pas indispensable), puis d'un papier glacé (le papier de la charcuterie, par exemple), d'un journal et enfin d'un papier habituel d'emballage. Au demeurant, un papier de journal et un papier d'emballage peuvent aussi suffire.) Bien serrer le tout, et ficeler (comme un saucisson!). Compter généreusement les portions destinées aux convives; ils auront double faim tout à l'heure, c'est ainsi qu'il faut prévoir les appétits.

Quand vous organisez une torée, ne dites pas: nous mangeons à telle heure. On mangera quand la combustion du bois ayant permis de glisser les saucissons sous la cendre, trente-cinq minutes se seront écoulées. On peut se contenter de moins, mais pourquoi réduire son plaisir? Un saucisson bien juteux vaut mieux qu'une saucisse à moitié ou aux trois quarts cuite.

Au moment où la flamme du feu est réduite à sa plus simple expression, saisissez-vous d'un bon bâton, écartez délicatement les cendres de façon à former une corbeille. (Comme font les maçons pour préparer le mortier.) Au fond de la corbeille glissez les saucissons ficelés. Recouvrez bien le tout, à l'aide du bâton. Il s'agit de procéder lestement et de ne laisser aucune place à l'air. Au bout des trente-cinq minutes, les appétits étant aiguisés, et

la «table» étant mise à même l'herbe rase du pâturage, ou sur un vieux tronc, le plus habile de la famille ou du cercle d'amis écartera les cendres, rapidement. Au contact de l'air, le papier ne doit pas avoir le temps de brûler. Au moyen d'un couteau, faire sauter les ficelles, couper en tranches les saucissons ...

Bon appétit!

Le saucisson neuchâtelois s'accompagne à merveille d'un vin rouge fruité du pays ... et de propos aimables, comme il se doit entre gens de bonne compagnie, quand le ciel et l'air sont doux et invitent à la reconnaissance: celle de l'âme pour le paysage, du cœur pour les affections terrestres, du palais pour les joies que procure la torée!

Les Brandons à Ecuvillens (Fribourg)

Par *Léon Monney*, Fribourg,
en collaboration avec *Antoine Galley* d'Ecuvillens

Depuis un temps très reculé et jusqu'en l'année 1830, le premier dimanche de carême était un jour de réjouissances pour la jeunesse d'Ecuvillens. Un immense feu était allumé sur un promontoire, soit à la Clef, à Rimbotsâ, au Pré Neuf, probablement aussi à la Vuêrda, une année ici, l'année suivante là. Les jeunes gens et les jeunes filles se réunissaient pour danser des coraules autour du feu dont le bois qui l'alimentait était fourni par la commune. En cas de froid on dansait dans une maison voisine.

Le mot français de Brandons a remplacé le mot patois de *Tsathinrụ*[1].

La grand'mère maternelle de mon ami Antoine Galley a dû participer une fois aux Brandons au Pré-Neuf. A cette date de 1830, l'Eglise ou peut-être seulement le curé a défendu ces réjouissances, étant donné qu'elles avaient lieu dans un temps de pénitence qu'est le carême.

Toutefois, un petit souvenir de ces fêtes s'est conservé jusqu'en 1898, mais il était réservé aux garçons de l'école. Le dimanche avant la fête, ceux-ci s'assemblaient pour constituer un comité (les plus forts de la classe) et le vendredi suivant, soit l'avant-veille de la fête, ils s'organisaient pour faire la quête de la paille dans la commune. Cette paille était ensuite vendue pour constituer un fonds, alimenté également par une cotisation de 30 cen-

[1] *tsathinrụ* est une variante locale de *tsafairụ*, *tsaférụ* et autres (*tsathîrụ* et *tsafîrụ* à La Roche où l'on a aussi le mot *tsafậro*, femme un peu singulière, qui a des airs d'épouvantail). Les formes en – f – sont bien plus répandues que celles en – th –. L'ancienne forme «chaféro» exclut l'étymologie «château». Le mot semble bien venir de catafalicum, échafaudage (cf. catafalque) vu que ces feux étaient souvent faits sur une sorte d'échafaudage surhaussé. Voir aussi Glossaire des patois de la Suisse romande sous «brandons», Vol. p. 726–728. N. d. l. R. d'après les remarques de Dr E. Schüle, rédacteur en chef du Glossaire.