

# Petit répertoire de spécialités jurassiennes

Autor(en): **Pidoux, Bernadette**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **29 (1999)**

Heft 9

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-827853>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Petit répertoire de spécialités jurassiennes

spécial  
Jura

**A la Saint-Martin, les appétits se déchaînent dans la région. Mais le reste de l'année, côté fourchette, les Jurassiens se défendent aussi très bien. Qu'ont-ils inventé?**

**Damassine:** l'alcool de prunes jurassien est connu loin à la ronde. Curieusement, les petites prunes de Damas sont devenues une spécialité locale. Mais comment cette variété d'Asie Mineure a-t-elle migré dans le Jura? Les historiens se perdent en conjecture. Des textes de l'Antiquité attestent que les Romains la connaissaient déjà et l'auraient importée en Gaule. D'autres racontent que Eberhard le Barbu, comte de Montbéliard, rapporta cette prune de Jérusalem. Si l'on ne sait quel chemin elle prit, on reconnaîtra que les Jurassiens surent l'exploiter. Pas facile d'ailleurs, puisque le prunier de Damas est peu fertile et fragile. Bref, les années où la récolte est bonne sont rares. On ramasse les petites prunes à fin août dans les vergers de la Baroche, à l'est de l'Ajoie. Pour un tonneau de 200 litres de fruits, on n'obtient que 25 à 30 litres d'eau-de-vie. Cet alcool précieux est donc cher.

**Ragusa:** si le chocolat n'a pas été inventé dans le Jura, on peut dire que le Ragusa est bien une création locale. En 1942, la guerre marque la Suisse de ses restrictions. Le sucre fait défaut, le cacao n'arrive presque plus. Par contre, on peut encore obtenir des noisettes d'Espagne et de Turquie. C'est alors que Camille Bloch a l'idée géniale d'ajouter des noisettes à son chocolat. Le Ragusa est né, et sa recette n'a

pas varié depuis lors, tant elle est efficace.

Camille Bloch s'est lancé dans la chocolaterie en 1929 à Berne, avant de s'installer définitivement à Courtelary, dans une ancienne fabrique de pâte à papier. Après l'invention du Ragusa, Camille Bloch met au point, en 1948, la première tablette fourrée praliné, baptisée Torino. En 1954, des plaques garnies de liqueur kirsch et cognac, sans croûte de sucre, sont mises en vente. Les friandises Camille Bloch sont vendues dans 60 pays, mais le 80% de la production est consommé par nos bons soins, braves Helvètes amateurs de douceurs (nous consommons 10 kg de chocolat par an et par personne). Camille Bloch est décédé à 80 ans, en 1970 et c'est son fils Rolf qui a repris l'entreprise familiale.

**Tête-de-moine:** il ne manquait pas de sens de l'humour, celui qui nomma ainsi cette curieuse meule de fromage cylindrique. D'autant plus qu'on situe la naissance de cette spécialité dans l'Abbaye de Bellelay, il y a 800 ans! Produit dans les districts des Franches-Montagnes et de Moutier à Courtelary, ce fromage intercantonal à pâte mi-dure est fabriqué à partir du bon lait cru de vaches nourries de fourrages non ensilés. Sa principale particularité, outre son goût finement relevé, réside dans le fait qu'il doit être gratté et non coupé. Grâce à un artisan ingénieux de Lajoux, on peut désormais utiliser une girolle, un couteau circulaire, pour obtenir des rosettes prêtes à la dégustation. Le fromage se conserve ensuite au réfrigérateur, sous une cloche ou emballé dans un linge. Certains



amateurs l'humidifient avant consommation avec un peu de vin blanc.

En vrac, il faut citer encore la carpe frite, où le poisson perd son goût de vase pour devenir croustillant comme une friture méridionale, le gâteau à la crème salée, qui ressemble à s'y méprendre à une salée au sucre vaudoise, sel mis à part, la saucisse d'Ajoie fumée, puis salée, championne de la Saint-Martin.

**Bernadette Pidoux**

## A visiter:

**Fromagerie artisanale:** à la Chaux-d'Abel, chez Kurt Zimmermann, visite et dégustation, tél. 032/961 11 53. A Crémises, circuit didactique sur le thème du lait, démonstration. Tél. 032/499 97 80. A Saignelégier, fromagerie de la Tête-de-Moine, tél. 032/951 28 28.

**Chocolat:** visite chez Camille Bloch SA, à Courtelary, tél. 032/944 17 17.

**Vins:** Maison de la Vigne du lac de Bienne, à Douanne, ouverte de 9 h à 11 h, tél. 032/315 27 18. Musée de la Vigne à Gléresse, tél. 032/315 21 32.

**A commander:** l'Office jurassien du tourisme confectionne et envoie des paniers garnis avec de la damassine, une tête-de-moine, etc. S'adresser à: Jura-Tourisme, 2350 Saignelégier, tél. 032/952 19 52.