

SAINT-MARTIN, LES COCHONS D'ABORD

Gargantua ferait presque figure d'enfant de chœur. Durant quinze jours, l'Ajoie s'est encanaillée et a célébré le cochon, lors de sa légendaire fête de la Saint-Martin. Retour en images sur l'édition 2014 qui vient de s'achever.

Photos ROLF NEESER - Textes ARNAUD BÉDAT

GROIINKK!!
Dans une salle du tennis couvert, à la sortie de la ville, des Neuchâtelois en goguette. Pour rien au monde ils n'auraient manqué l'incontournable rendez-vous en pays d'Ajoie.



**MIEUX QU'UNE
LÉGION D'HONNEUR**

A une table du restaurant du Raisin, à Rocourt, ce fin gourmet, brocanteur bien connu de la région, s'est affublé d'une cravate remarquée. Malgré les offres de nombreux convives, il refusa ce soir-là de la vendre. Et pourtant, les enchères montaient...



LE COCHON ROI Dans les rues de Porrentruy et dans les échoppes, l'espace de deux week-ends, tout est dédié au cochon, dans tous les sens, pour tous les goûts... «Le poil, la peau, les os, la graisse, les intestins, en un mot tout est bon. Moi, mes amis, je chante le cochon», versifiait déjà au XIX^e siècle le poète et politicien ajolot Louis-Valentin Cuenin.

Faire ripaille, jusqu'au bout de la nuit

Bouillon, gelée de ménage, boudin noir (accompagné de compote de pommes et d'une salade de racines rouges), grillades (atriaux et saucisse), rôti dans son jus (servi avec une salade verte), choucroute garnie, puis les desserts: crème brûlée, totché (un gâteau à la crème) et striflates (beignets en forme d'escar-got à la crème vanille) et bien sûr l'incontournable damassine, l'eau-de-vie locale – une distillée de petite prune poussant, pour les flacons les plus recherchés, au soleil des vergers de La Baroche, dans la région du château de Pleujouse.



SANTÉ!
Ainsi font, font, font... semble dire Stéphane Chapuis, le boucher de Courgenay. Pendant qu'à l'Hôtel de la Gare, à Porrentruy, on trinque. Habillés bien sûr en cochon!



AU CŒUR DE LA FÊTE
C'est ici, dans le village de Chevenez, dans la salle de gymnastique prise d'assaut, qu'on vient de loin pour déguster le menu pantagruélique de Saint-Martin. Et le temps s'arrête, une nuit entière, jusqu'au petit matin. Plus tard, pour beaucoup, le réveil sera bien difficile...

PLUS DE PHOTOS!
Découvrez d'autres images de la Saint-Martin sur notre site www.illustre.ch

Texte ARNAUD BÉDAT

C'est une fête séculaire dont l'origine se perd un peu dans la nuit des temps. On ne sait d'ailleurs pas très bien comment toute cette histoire orgiaque est née, mais

une chose est sûre: pour rien au monde aujourd'hui des milliers de personnes ne manqueraient ce rendez-vous annuel, chaque mois de novembre, dans la région la plus septentrionale de Suisse romande, l'Ajoie – la si bien nommée. Et peu importe si les historiens se contredisent et n'en savent dans le fond à peu près rien, s'en allant répétant que ce rituel quasi démoniaque célébrerait «la fin des travaux des champs» – il serait peut-être même en fait d'origine païenne, comme le rappelle l'ancien libraire jurassien Roger Monnat, issu d'une antique tradition celtique où l'on mangeait d'abord du porc et buvait du vin pour accéder plus prosaïquement à... l'éternité! Une chose est sûre: l'espace de deux week-ends, le temps suspend son envol. «Le poil, la peau, les os, la graisse, les intestins, en un mot tout est bon. Moi, mes amis, je chante le cochon», versifiait au XIX^e siècle le poète et homme politique local Louis-Valentin Cuenin. Et la Terre pourrait s'arrêter de tourner, rien n'empêcherait les gourmands de ripailler dans les anciennes et nobles terres des princes-évêques de Bâle.

Barnum des temps modernes

Que de chemin parcouru depuis les temps anciens, de cette image romantique d'une ferme familiale enfouie sous la brume et perdue au milieu des pâturages devant laquelle on saignait l'animal jusqu'à celle de ce grand barnum des temps modernes, tréteaux, bars, orchestres, flonflons, boules à facettes et stroboscopes sous lesquels les petits cochons à la fête semblent danser à quatre



TOUT EST PERMIS On rit, on trinque et même, s'il le faut, on montre ses fesses. A la Saint-Martin, même un ministre peut prendre une cuite sans que cela lui soit reproché. Ici, au restaurant du Cheval Blanc, à Courtedoux, autre haut lieu mythique de la fête.

pattes sur les pistes de bal. Aujourd'hui, «la Saint-Martin», comme on dit ici, a sa propre identité culturelle et est devenue underground, presque branchée, et il est à parier qu'à New York ou à Milan elle ferait fureur et que les stars s'y presseraient sur un tapis rouge de têtes de porc et de queues en tire-bouchon. Une grand-messe populaire qui a désormais, entre effluves et vapeurs d'alcool, ses aficionados acharnés, ses fans inconditionnels, année après année, tous aux anges et aux cochons.

«Faire Saint-Martin», c'est aussi d'abord un peu comme un secret qu'on se transmet en famille. Pour arriver aux confins de l'Ajoie, pays de légendes et de superstitions, large plaine où César aurait défait Arioviste, c'est un rendez-vous qui se mérite. Un voyage initiatique où toucher au Graal est une épreuve du feu. La fête se décline désormais en différents lieux: Porrentruy et son traditionnel marché – qui s'entiche désormais, quand il est ouvert, de *guggenmusik* lui donnant un air bien navrant de carnaval de Bâle; Dampfreux et sa balade gourmande de ferme en ferme ensuite, au succès grandissant; et, bien sûr, plongée dans l'incontournable berceau du mythe, la Haute-Ajoie, entre Chevenez, Rocourt et Grandfontaine, où l'on se plie en quatre pour recevoir des hôtes venus

de partout dans des restaurants et cantines bondés. On y croise aussi ses happy few, visages ou voix connus de la RTS, traders en pétrole du bout du lac Léman, avocats en vue, figures politiques suisses, et même un commandant de bord d'Air France, échoué dans sa destination la plus improbable, l'astrologue vedette du *Blick* qui s'y emmêle les décans mais remercie le ciel, ou aussi une ancienne vedette de la TV française qui eut son heure gloire au temps du *Club Dorothee*. Pas de distinction sociale, pas de signe de classe, tout le monde se mêle à tout le monde dans un joyeux brouhaha et une ambiance bon enfant.

No man's land

Au-delà du repas gargantuesque, la fête se prolonge jusqu'au bout de la nuit au cœur du village de Chevenez dans des bars improvisés faits de bric et de broc dans de vieilles granges ou d'anciennes écuries. Une espèce de no man's land, zone de non-droit où tout est permis et où la police jurassienne renonce même à s'aventurer les nuits où l'on y aurait trop bu: on ne sait jamais, le comité d'accueil, au pays des anciens révolutionnaires, pourrait assurément être musclé en cas de contrôle intempestif – même si l'Etat rebelle, depuis rentré dans le rang du conformisme dominant, a quand même réussi à faire

interdire le casino clandestin qui faisait tant naguère le bonheur des initiés...

Coffe en son royaume

Impossible d'avoir des chiffres précis, mais ce sont assurément des dizaines de milliers de litres de boissons qui sont éclusés et des tonnes de cochons qui sont dégustées, des oreilles à la queue, en une dizaine de plats l'espace de deux week-ends, dont la déclinaison du menu et les intitulés du festin déjà excitent les papilles.

L'intarissable défenseur du vrai vivre et du bien manger, Jean-Pierre Coffe, qui avait passé son enfance non loin de là, sur les contreforts du Clos du Doubs près de Saint-Ursanne, était venu avaler tout le menu il y a quelques années et s'était enthousiasmé, au restaurant du Raisin à Rocourt, devant la qualité et l'authenticité de cette fête intelligemment populaire et délicieusement traditionnelle: «Des fêtes comme celles-ci devraient être subventionnées par l'Etat! Quand je vois une telle fraternité, une telle émotion, je me demande s'il n'y a pas une sournoise volonté politique de ne pas entretenir ça. Ce n'est pas la télé qui rend les gens heureux, c'est la fête.» Elle vient tout juste de s'achever ce week-end. Et ici, on chuchote traditionnellement qu'il n'y a que les morts qui ne reviendront pas l'année prochaine. 