



FÉDÉRATION POUR L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LE TOURISME

# L'AJOIE, LE PLAISIR ET LA SAINT-MARTIN



11 AU 20 NOVEMBRE 2011



— GUIDE —

DES ÉTABLISSEMENTS

[www.lasaintmartin.ch](http://www.lasaintmartin.ch)

# Fiduciaire, comptabilité de A à Z, conseils fiscaux, conseils en gestion d'entreprise, solutions informatiques



## **GastroTime**

La solution informatique pour la planification  
et le contrôle rationnels de la durée du travail

## **GastroBasic**

Une solution informatique simple de livres de  
base avec transfert automatique des données

### **Gastroconsult SA**

rue de la Gare 18  
2350 Saignelégier  
Tél. 032 951 23 77  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

### **Egalement près de chez vous**

Bâle, Berne, Bernex-Genève, Cadempino-Lugano,  
Coire, Fribourg, Lucerne, Olten, Pully, Sion, St. Gall,  
Unterentfelden, Zurich

**Gastroconsult**   
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION





Parmi les traditions ajoilotes, la fête de saint Martin occupe assurément une place privilégiée. Le saint évêque de Tours du IV<sup>e</sup> siècle jouit dans la contrée, comme dans maintes régions de France, d'une popularité très ancienne et largement répandue dans les campagnes. Plus de cinq cents villages de France lui ont dédié leur église paroissiale; en Ajoie, il est le patron des églises de Courtedoux et de Montignez. C'est précisément dans la Haute-Ajoie, qui fut rattachée à l'archevêché de Besançon jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, que la tradition de la Saint-Martin s'est maintenue très vivante encore à notre époque.

Au-delà de la fête religieuse, la Saint-Martin correspond à une césure dans le cycle annuel des travaux des campagnes. Le 11 novembre correspond, pour les paysans, à l'échéance pour le paiement des baux. Ces réjouissances automnales, ensoleillées par «l'été de la Saint-Martin» comme le constate le dicton populaire, marquent aussi la fin des grands travaux des champs: granges, greniers et caves sont remplis de provisions en vue de l'hiver.

Malgré les changements des habitudes et du mode de vie, l'Ajoie a conservé vivante la tradition des repas de Saint-Martin, savourés par les adeptes d'une cuisine campagnarde qui apprête avec une variété infinie le cochon bouchoyé pour l'occasion. Du boudin au rôti, de la gelée au jambon, on connaît et on transmet d'une génération à

l'autre mille et une façons de cuisiner des mets variés mais toujours à base de porc. Ce culte de la table a été célébré par un poète ajoulot du XIXe siècle, Louis Valentin Cuenin, dans son fameux poème «Le Cochon»:

*De saint Martin célèbre-t-on la fête,  
Qui ne se pâme à l'odeur du boudin?  
Toute l'Ajoie alors se met en quête  
Pour l'arroser d'un petit broc de vin  
(...)  
Chez lui le poil, la peau, les os, la graisse,  
Les intestins, en un mot, tout est bon.  
Avec bonheur tout haut je le confesse:  
Oui, mes amis, je chante le cochon.*

Fête populaire et tradition vivante, la Saint-Martin reste une date repère à notre époque encore. Elle se fête le deuxième week-end du mois de novembre. Pourtant, si le 1er novembre tombe sur un dimanche, on célèbre la Saint-Martin quinze jours plus tard, c'est-à-dire le troisième week-end du mois. Les réjouissances gastronomiques qui marquent cette fête ont inspiré cette expression délicieuse que le langage populaire a bien conservé: «Faire la Saint-Martin».

Pour se mettre en bouche, il est recommandé de se rendre les vendredi, samedi, dimanche et lundi à Porrentruy, au marché de la Saint-Martin.

## LE MENU



Bouillon	Grillade
Gelée de ménage	Choucroute garnie
Boudin à la crème	Rôti
Bouilli	Totché

L'AJOIE, LE PLAISIR, ET LA  
**SAINT-MARTIN**



— **GUIDE** —

**DES ÉTABLISSEMENTS**

**11 AU 20 NOVEMBRE 2011**



Ce sigle représente la Charte de la Saint-Martin,  
garante de la tradition et de la qualité.

[www.lasaintmartin.ch](http://www.lasaintmartin.ch)

Guide édité par GastroJura en collaboration avec le SIRAC  
(Syndicat d'initiative régional d'Ajoie et Clos-du-Doubs).



Le mariage des vins d'Ajoie  
*CLOS DES CANTONS*



**UN PRO AU SERVICE DES PROS**

**Prodega Cash+Carry**

Singerstrasse 12 · 4052 Bâle · Tél. 061 315 14 14 · Fax 061 315 14 15

**Prodega Cash+Carry**

Zurlindenstrasse 1 · 4133 Pratteln · Tél. 061 826 29 29 · Fax 061 826 29 30

**Growa Cash+Carry**

Christoph Merian-Ring 29 · 4153 Reinach · Tél. 061 717 72 72 · Fax 061 717 72 70

**prodega**<sup>cash+carry</sup> **growa**<sup>cash+carry</sup>



**GASTROJURA**

FÉDÉRATION POUR L'HÔTELLERIE,  
LA RESTAURATION ET LE TOURISME



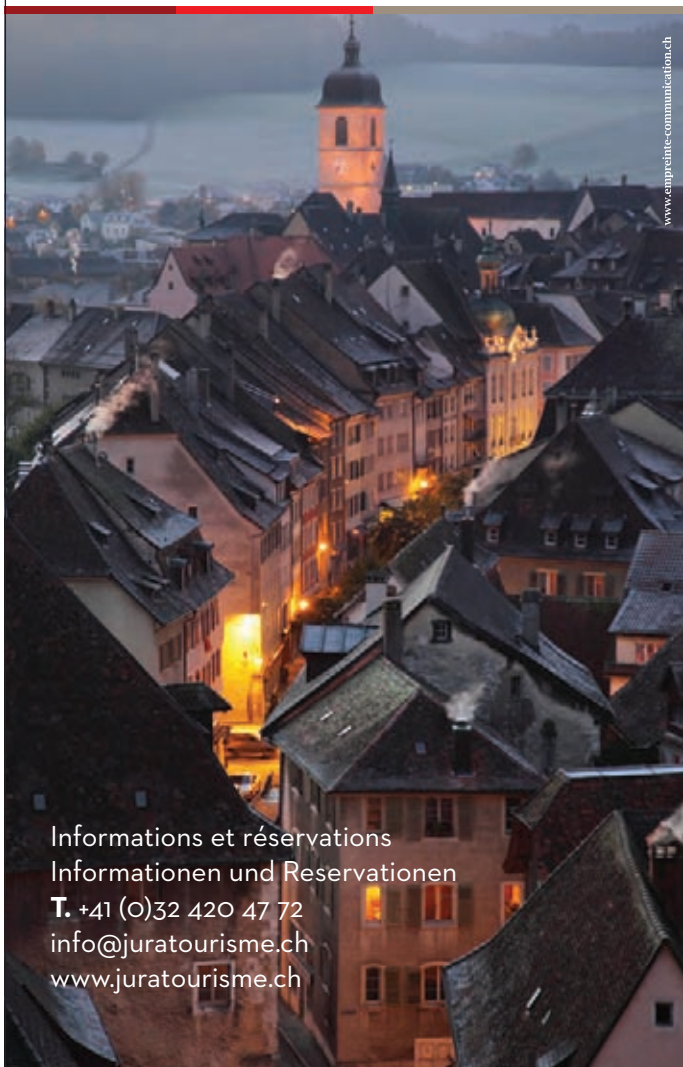
JURA RÉGION



Drei-Seen-Land  
Pays des Trois-Lacs

## **PORRENTROY**

VISITES GUIDÉES  
STADTFÜHRUNGEN



www.empreinte-communication.ch

Informations et réservations  
Informationen und Reservationen

**T.** +41 (0)32 420 47 72  
info@juritourisme.ch  
www.juratourisme.ch

# LISTE DES RESTAURANTS



## RESTAURANT DU CHEVAL BLANC



Fernande et Alain Quiquerez - 2906 Chevenez

Tél. 032 476 62 31




 95 + 60  lun.  12h-14h / 19h-23h

## RESTAURANT DU CERF



Famille Daniel Zbinden - 2932 Coeuve




Tél. 032 466 15 37

 50 + 20  dim. soir + lun.  12h-14h / 18h30-22h

## RESTAURANT DU LION D'OR

Famille Yves Rondez - 2952 Cornol

Tél. 032 462 22 20 / yvesrondez@bluewin.ch

 44 + 80  lun. + mar.  11h30-14h / 18h30-21h

## HÔTEL DE LA GARE - LA PETITE GILBERTE

J. Boillat et P. Lapaire - 2950 Courgenay



Tél. 032 471 22 22 / petitegilberte@bluewin.ch

www.lapetitegilberte.ch  60 + 120  dim. + lun.

 11h30-14h / 18h-22h  14  4  2

# Café La Fontaine

Le café des Jurassiens





# LISTE DES RESTAURANTS









## HÔTEL DU BOEUF



Esther et Markus Mettler - 2950 Courgenay

Tél. 032 471 11 21 / [hotel\\_boeuf@bluewin.ch](mailto:hotel_boeuf@bluewin.ch)

[www.boeuf-courgenay.ch](http://www.boeuf-courgenay.ch)

 40 + 40  mar. + mer.  11h30-14h / 18h-22h  
 20  4  6

## RESTAURANT DU RAISIN



Nicolas Rondez - 2822 Courroux

Tél. 032 422 13 67 / [rondez\\_1@hotmail.com](mailto:rondez_1@hotmail.com)

[www.raisincourroux.ch](http://www.raisincourroux.ch)

 30 + 30  lun.  11h30-14h / 18h-23h  30

# ivimédia

MULTIMÉDIA  
GRAPHISME  
INTERNET

VOTRE PARTENAIRE MULTIMÉDIA

ivimédia sa  
2800 delémont  
[www.ivimedia.ch](http://www.ivimedia.ch)

Invitation à la découverte  
de nos belles régions !



[www.suisseterroir.ch](http://www.suisseterroir.ch) - [www.terroir-tourisme.com](http://www.terroir-tourisme.com)

# LISTE DES RESTAURANTS



## HÔTEL LE MEXIQUE



Estelle Clément - 2800 Delémont

Tél. 032 422 13 33 / [www.lemexique.ch](http://www.lemexique.ch)

60 + 80 lun. 11h30-14h / 18h-23h

13 6

## RESTAURANT DE L'ÉTOILE DU MATIN



Thérèse et Etienne Gerber - 2902 Fontenais

Tél. 032 466 28 47

30 + 70 dim. + lun. 12h-14h / 19h-22h

## CAFÉ DE LA POSTE



Famille Mahon - 2855 Glovelier

Tél. 032 426 72 21 / [info@cafedelaposte.ch](mailto:info@cafedelaposte.ch)

[www.cafedelaposte.ch](http://www.cafedelaposte.ch)

130 + 45 dim. dès 17h + lun. dès 14h

11h30-14h / 18h30-22h 6 3

## AUBERGE DE L'AIGLE



Gaby et Floriane Quiquerez - 2908 Grandfontaine

Tél. 032 476 63 23 / [info@auberge-aigle.ch](mailto:info@auberge-aigle.ch)

[www.auberge-aigle.ch](http://www.auberge-aigle.ch) 60 + 140 dim. soir + lun.

12h-14h / 19h-22h 32 5

## HÔTEL GEORGES WENGER



Georges et Andrea Wenger - 2340 Le Noirmont

Tél. 032 957 66 33 / [info@georges-wenger.ch](mailto:info@georges-wenger.ch)

[www.georges-wenger.ch](http://www.georges-wenger.ch)

100 dès 12h / dès 19h30 10 5

# LISTE DES RESTAURANTS



## MOTEL NOIRVAL



Lucien Fankhauser - 2807 Lucelle

Tél. 032 462 24 52 / motelnoirval@bluewin.ch

www.motel-noirval.com  70 + 25  lun. + mar.

 11h30-15h / 16h-22h  40  6  10

## HÔTEL DE LA CIGOGNE



2946 Miécourt

Tél. 032 462 24 24 / cigogne@ajoie-net.ch

www.cigogne-miecourt.ch  50 + 440  lun.

 11h-14h / 18h-21h30  23  10  3




## RESTAURANT DES VOYAGEURS



Freddo Tschirren - 2362 Montfaucon

Tél. 032 955 11 71 / freddorest@sunrise.ch

www.voyageursboisderriere.ch

 50 + 20  lun. + mar.  12h-13h30 / 18h-21h30

## HÔTEL DE LA CAQUERELLE



Famille Petignat - 2883 Montmelon

Tél. 032 426 66 56 / lacaquerelle@bluewin.ch

www.juragourmand.ch/lacaquerelle.htm

 70 + 30  mer.  12h-14h / 18h30-21h

 23  6  3

## RESTAURANT LE PUCK



Christiane De Martin - 2900 Porrentruy

Tél. 032 466 54 14  100  11h-23h

# LISTE DES RESTAURANTS



## HÔTEL DE LA GARE



Famille Bangerter - 2900 Porrentruy

Tél. 032 466 20 30 / [contact@hotelgareporrentruy.ch](mailto:contact@hotelgareporrentruy.ch)

[www.hotelgareporrentruy.ch](http://www.hotelgareporrentruy.ch)  50 + 40  lun.

 12h-14h / 18h30-21h30  14  5  2





## HÔTEL BELLEVUE



Fabrice Burgunder - 2900 Porrentruy

Tél. 032 466 55 44 / [bellevue-porrentruy@bluewin.ch](mailto:bellevue-porrentruy@bluewin.ch)

[www.bellevue-porrentruy.ch](http://www.bellevue-porrentruy.ch)

 30 + 60  11h-14h / 18h-22h  22  10

GastroSocial - Ihre Sozialversicherung  
GastroSocial - Votre assurance sociale



tibits, Basel

[www.gastrosocial.ch](http://www.gastrosocial.ch)



GASTROSOCIAL

# LISTE DES RESTAURANTS



## HÔTEL «LES GROTTES»



Famille Gigandet - 2912 Réclère

Tél. 032 476 61 55 / [info@prehisto.ch](mailto:info@prehisto.ch) / [www.prehisto.ch](http://www.prehisto.ch)

 60 + 120  11h30-14h30 / 19h-21h30

 32  11  4

## HÔTEL DU BOEUF



Claudine et Yves Maillat - 2882 Saint-Ursanne

Tél. 032 461 31 49 / [info@hotelduboeuf.ch](mailto:info@hotelduboeuf.ch)

[www.hotelduboeuf.ch](http://www.hotelduboeuf.ch)

 45 + 28  lun.  11h-14h / 17h-21h30

 26  12

## HÔTEL DE LA COURONNE



Famille Meury - 2882 Saint-Ursanne

Tél. 032 461 35 67 / [info@hotelcouronne.ch](mailto:info@hotelcouronne.ch)

[www.hotelcouronne.ch](http://www.hotelcouronne.ch)

 46 + 44  mer.  11h-14h / 18h-22h

 25  6  3

### **Fromagerie d'Alle** **Spécialités Maison**

Nos 3 fromages,  
crème fraîche, crème  
épaisse, raclette, mélange  
de fondue, plateaux de fromages,  
lait frais pasteurisé, produits du terroir



Rue de l'Eglise 37  
2942 Alle  
Tél. 032 / 471 13 17

# Caractéristiques des hôtels

## Besonderheiten des Hotels



Nombre de lits  
*Anzahl Betten*



Chambre avec douche-WC  
*Zimmer mit Dusche und WC*



Chambre avec bain-WC  
*Zimmer mit Bad und WC*



Nombre de places au restaurant  
*Anzahl Plätze im Restaurant*



Restaurant sur terrasse/jardin  
*Terrassen/Gartenrestaurant*



Jours de repos hebdomadaires  
*Wochenruhetage*



Salles de conférences et banquets  
*Konferenz- und Banketträume*



Cuisine chaude de ... à ... h  
*Warme Küche bis ... h*



Animaux  
*Haustiere*



Dancing/Lounge  
*Dancing/Lounge*



Se renseigner  
*Bitte, sich erkundigen*



**GASTROJURA**

FÉDÉRATION POUR L'HÔTELLERIE,  
LA RESTAURATION ET LE TOURISME



Das Menu St-Martin begleitet von  
den Weinen der Ajoie von

**CLOS DES CANTONS**  
ist eine einzigartige Vereinigung!



## VON PROFIS FÜR PROFIS

**Prodega Cash+Carry**

Singerstrasse 12 · 4052 Basel · Tel. 061 315 14 14 · Fax 061 315 14 15

**Prodega Cash+Carry**

Zurlindenstrasse 1 · 4133 Pratteln · Tel. 061 826 29 29 · Fax 061 826 29 30

**Growa Cash+Carry**

Christoph Merian-Ring 29 · 4153 Reinach · Tel. 061 717 72 72 · Fax 061 717 72 70

**prodega**<sup>cash+carry</sup> **growa**<sup>cash+carry</sup>



**GASTROJURA**

FÉDÉRATION POUR L'HÔTELLERIE,  
LA RESTAURATION ET LE TOURISME

L'AJOIE, LE PLAISIR ET LA  
**SAINT-MARTIN**



**RESTAURANTFÜHRER**

**VOM 11 BIS 20 NOVEMBER 2011**



Dieses Verzeichnis befolgt die Charte von St. Martin  
und versichert Tradition und Qualität.

[www.lasaintmartin.ch](http://www.lasaintmartin.ch)

Guide édité par GastroJura en collaboration avec le SIRAC  
(Syndicat d'initiative régional d'Ajoie et Clos-du-Doubs).



vererbt man von Generation zu Generation tausendundein Rezept, wie man leckere Gerichte vom Schwein herstellt. Dieser geheiligte Schmaus wurde von einem Dichter der Ajoie aus dem 19. Jahrhundert, Louis Valentin Cuenin, in seinem berühmten Gedicht «Le Cochon» («Das Schwein») besungen:

*Martini ist's, die Blutwürst' dampfen.  
Wem schwindelt's nicht ob solcher Düfte?  
Die ganze Ajoie sieht man mampfen  
und heben Weinkrüg' in die Lüfte.  
(...)  
Ob Borsten, Knochen, Fett, ob Haut,  
Gedärme selbst noch munden fein.  
Frohlockend singe ich es laut ihr Leut',  
mein Hohelied vom Schwein.*

Als Volksfest und lebendige Tradition bleibt der Martini Tag auch in unserer Zeit ein ganz besonderes Datum. Es wird am zweiten Wochenende des Monats November. Fällt dagegen Allerheiligen auf einem Sonntag, so ist Martini immer zwei Wochen später, das heisst am dritten Wochenende des Monats. Die kulinarischen Genüsse, die diesem Fest seinen besonderen Charakter geben, haben einen köstlichen – leider unübersetzbaren – Ausdruck geschaffen, den der Volksmund beibehalten hat: «On fait la Saint-Martin».

Um sich ein Bild zu machen, empfehlen wir Ihnen, am Freitag, Samstag, Sonntag und am Montag, den St. Martinsmarkt in Porrentruy zu besuchen.

## DAS MENÜ



Bouillon	Grillade
Gelée de ménage	Choucroute garnie
Boudin à la crème	Rôti
Bouilli	Totché



Unter den traditionellen Festen der Ajoie nimmt das des heiligen Martin zweifellos eine Sonderstellung ein. Der heilige Bischof von Tours aus dem 4. Jahrhundert geniesst in unserer Gegend, ebenso wie in vielen Regionen Frankreichs, seit alters her eine grosse Verehrung, die besonders auf dem Land verwurzelt ist. Mehr als fünfhundert Dörfer in Frankreich haben ihn zu ihrem Kirchenpatron gewählt ; in der Ajoie sind ihm die Kirchen von Courtedoux und Montignez geweiht. Kein Wunder also, dass gerade in der Haute-Ajoie, die bis zum Ende des 18. Jahrhunderts zum Erzbistum Besançon gehörte, die Tradition des Martini Festes sich bis in unsere Tage lebendig erhalten hat.

Neben dem religiösen Fest entspricht der St. Martins-tag auch einem Einschnitt in den jährlichen Zyklus der Feldarbeiten. Der 11. November war für die Bauern der alljährliche Zinstag. Die herbstlichen Festlichkeiten, unter der milden Sonne eines Altweibersommers, in der Gegend bezeichnenderweise «Martini Sommer» genannt wird, bedeuten auch das Ende der grossen Feldarbeiten. Scheunen, Speicher und Keller sind nun gefüllt mit den Vorräten für den Winter.

Trotz der Veränderung von Gewohnheiten und Lebensformen hat die Ajoie die Essensbräuche rund um das St. Martins Fest beibehalten, und die Freunde einer bäuerlichen Kost strömen von weither herbei, um die schier endlosen Variationen zum Thema «Zubereitung von Schweinsgerichten» zu Geniessen. Von der Blutwurst bis zur Bratwurst, von der Sulze zum Schinken kennt und

# Treuhand, Buchhaltung von A bis Z, Steuerberatung, Unternehmensberatung, Informatiklösungen



## **GastroTime**

Die Softwarelösung für die rationelle Planung  
und Kontrolle der Arbeitszeit

## **GastroBasic**

Eine einfache Kassa- und Bankbuch-Software-  
lösung mit automatischer Datenübernahme

### **Gastroconsult SA**

rue de la Gare 18  
2350 Saignelégier  
Telefon 032 951 23 77  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

### **Auch in Ihrer Nähe**

Basel, Bern, Bernex-Genf, Cadempino-Lugano,  
Chur, Fribourg, Luzern, Olten, Pully, Sion,  
St. Gallen, Unterentfelden, Zürich

**Gastroconsult**   
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION





GASTROJURA

FÉDÉRATION POUR L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LE TOURISME

# L'AJOIE, LE PLAISIR ET LA SAINT-MARTIN



VOM 11 BIS 20 NOVEMBER 2011



RESTAURANTFÜHRER

[www.lasaintmartin.ch](http://www.lasaintmartin.ch)