

Dis-moi ce que tu manges...

Autor(en): **Dürrenmatt, Sophie / Schlup, Michel**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Défis / proJURA**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 8

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-823830>

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.



DR

Knut Schwander, le responsable de l'édition romande du guide Gault & Millau.

Dis-moi ce que tu manges...

La gastronomie fait partie intégrante d'une identité régionale. Or, là aussi, les frontières bougent, les us et coutumes évoluent et les bouleversements sociétaux remodelent les schémas culinaires.

Par Sophie Dürrenmatt

Selon le Larousse, la gastronomie est la « connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnement des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets. » Autant dire tout un univers. Pourtant, à y regarder d'un peu plus près, la gastronomie induit aussi beaucoup d'autres choses. Des éléments qui définissent notre rapport intrinsèque à notre culture, à notre environnement et à nos semblables. S'alimenter n'est pas anodin. Le choix de ce que nous mettons dans nos assiettes révèle qui nous sommes et même qui nous ne sommes pas. Il varie en fonction de notre milieu et de la classe sociale dont nous sommes issus. Il indique si nous sommes sensibles aux terroirs, à la malbouffe, au bio, au pas cher, au rapide, au gourmand, à notre santé, etc. La gastronomie permet ainsi de dresser une carte – au sens large et à l'instant T – de la gastronomie de la région où nous habitons.

Attachement local

Avec la sortie de l'édition 2019 du célèbre guide Gault & Millau il y a quelques semaines, l'occasion était belle de faire le point sur la gastronomie. Quelle est-elle? Quels sont ses codes? Comment se définit son implantation? Quelle est sa clientèle? Quel sera son avenir?

Avec 14 établissements figurant dans le prestigieux guide, le Jura et le Jura bernois n'ont proportionnellement rien à envier à d'autres régions malgré leur

nombre d'habitants plutôt restreint et leur position excentrée par rapport aux grands axes économiques. De là à évoquer un attachement local à des us et coutumes culinaires, il n'y a qu'un pas. Mais au fait, qu'est-ce qu'une gastronomie régionale? Pour Knut Schwander, responsable de l'édition romande du Gault & Millau, « c'est une démarche qui, prioritairement, se concentre sur les produits locaux. Elle intègre aussi la culture gastronomique locale, le savoir-faire, les habitudes et les recettes existantes, le tout dans un souci de réelle cohérence historique et de transmission aux générations actuelles et futures. » Le décor est planté et la définition du professionnel fait rêver.

Cuisine des villes

Force est de constater que, depuis trois décennies, l'évolution sociétale a profondément redéfini les contours de la gastronomie, et plus généralement ceux de la restauration. « Pour résumer, il existe aujourd'hui en Suisse deux sortes de gastronomies: celle des villes et celle des champs, souligne notre interlocuteur. En ville, on assiste à trois phénomènes. Le premier est l'émergence de concepts et de fast-foods clé en main. On ne parle donc pas ici de gastronomie au sens noble. À l'autre bout, il existe une cuisine de très haut vol, de luxe, particulièrement élaborée et très onéreuse. Enfin, dans la catégorie du « moyen de gamme », on observe, depuis quelques années, une sorte de « nouvelle gastronomie » avec

la création de petites entités pétillantes d'idées, des concepts urbains qui grappillent souvent leur inspiration ailleurs. Ce n'est pas là que se construit l'avenir de la cuisine, mais quand c'est bien fait, ça a le mérite d'interpeller, d'insuffler de l'exotisme et de ravir les papilles le temps d'une pause rapide. »

Cuisine des champs

Dans notre région en périphérie des grands centres, c'est donc bel et bien de la cuisine des champs, comme la nomme affectueusement Knut



Schwander, dont il est question. Celle des auberges de village, des tables rondes, des mets mijotés, des viandes de la ferme et des recettes jalousement gardées. Autant d'ingrédients du mystère culinaire qui charme les papilles des nombreux convives le temps d'un menu de midi goûteux ou d'une soirée sous le signe de la bonne chère. Mais cette vision tend à évoluer. Les adresses ne trouvant pas de repreneurs sont légion. Et il est courant de passer devant des établissements, auparavant témoins d'échanges sociaux, qui sont fermés, à vendre ou à louer.

Les raisons de ce déclin sont multifactorielles: taux d'alcoolémie au volant, déplacement professionnel des populations des villages vers les villes et leurs zones industrielles, pauses de midi raccourcies, frilosité des banques pour le soutien financier des restaurants de campagne, etc. La gastronomie locale à portée de tous subit donc aussi de plein fouet les changements organisationnels de notre société.

Les restaurants distingués par le guide Gault & Millau 2019 dans le Jura et le Jura bernois

- 18/20: **Georges Wenger, Le Noirmont**
- 16/20: **Hôtel du Cerf, restaurant Jean-Marc Soldati, Sonceboz**
- 15/20: **Le Château de Pleujouse, 2953 Pleujouse**
- 15/20: **Le Grillon, Les Prés-d'Orvin**
- 13/20: **L'Étoile, Perrefitte**
- 13/20: **La Bonne Auberge, Delémont**
- 13/20: **Komachi, Delémont**
- 13/20: **Métropole, Delémont**
- 13/20: **Auberge Saint-Hubert, Mormont**
- 12/20: **Le Soleil, Châtillon**
- 12/20: **Auberge du Mouton, Porrentruy**
- 12/20: **Restaurant de La Croix-Blanche, Rebeuvelier**
- 12/20: **Hôtel Restaurant de la Clef, Les Reussilles**
- Sans note: **Le Paysan Horloger, Le Boéchet** – Cédric Gigon a repris les lieux le 1^{er} décembre.

Former à la cuisine

Un autre élément de taille entraîne la disparition des établissements de petite taille dans les communes rurales: l'absence de formation en cuisine. «Attention, même il y a 30 ans, les choses n'étaient pas toutes noires ou toutes blanches. Ce n'est pas parce qu'un plat est réalisé de manière artisanale qu'il est bien fait. Mais une chose est certaine: pour qu'un restaurant soit cohérent, les personnes qui le tiennent doivent être formées. C'est impératif, surtout lorsqu'on connaît le nombre de sollicitations d'entreprises de produits alimentaires qui

font miroiter des miracles aux professionnels avec des produits tout faits», détaille Knut Schwander.

Mayonnaise en bidon, lasagnes à décongeler et autres jus d'orange pas du tout fraîchement pressés, sont solidement implantés dans de nombreux établissements. «On vend là l'idée du gain de temps et d'argent, alors qu'il n'en n'est rien. Il faut réfléchir à ce que l'on veut proposer d'un côté et à ce que l'on a envie de manger de l'autre, pour conserver une cohérence, clé du succès.»

Il faut dire que la restauration est l'un des rares métiers en Suisse pour lequel



on peut s'installer sans avoir au préalable suivi ni formation, ni cursus. « Ne pas passer par les garde-fous habituels peut avoir du bon si la personne possède un vrai talent, mais il faut avouer que c'est très rare. C'est comme si on confiait les clés d'une voiture à quelqu'un qui n'a pas le permis en lui disant : vas-y à fond, ça va aller. Eh bien non, ça ne va pas. »

Des îlots de gourmandise

Au milieu de ces bouleversements fleurissent pourtant des oasis gourmandes où les amateurs de bons plats se pressent. Des îlots de cuisine où les plaisirs de la table doublés d'un rapport qualité-prix remarquable font de la résistance avec brio. Le Soleil à Châtillon (12/20), Le Saint-Hubert à Courchavon (13/20), La Croix-Blanche à Rebeuvelier (12/20) ou encore L'Hôtel Restaurant de la Clef aux Reussilles (12/20) en font partie (voir notre liste complète page 6). « La clientèle cherche de plus en plus ces lieux de gastronomie. Cela n'a pas besoin d'être de très grandes tables onéreuses et sophistiquées. Juste des endroits où l'on peut se faire plaisir et redécouvrir l'authenticité grâce à des artisans de grand talent derrière les fourneaux. »

Le mirage des avis

Certains chiffres avancés par Pinterest indiquent qu'une photo sur quatre partagée sur ce réseau porte sur la cuisine. Quand à Instagram, l'application

affiche à ce jour plus de 304 millions de publications rien que pour le hashtag #food.

Alors, dans la jungle du Net, que penser des avis en ligne sur des sites mondialement connus comme TripAdvisor et sur lesquels sont aussi référencés des établissements de la région ? « C'est ouvert à tout le monde. C'est à la fois la force, mais aussi la très grande faiblesse du concept. Le risque est d'être dupé par des opinions dirigées, pour nuire ou promouvoir. Comment faire la part des choses dans ce cas ? » Or, force est de constater que les visites sur le tout jeune site internet de Gault & Millau ne cessent quant à elles d'augmenter. « Cela conforte une réalité : le public cherche des infos fiables et impartiales, selon des critères définis.



On peut ne pas être d'accord avec Gault & Millau, mais notre mission est d'amener nos lecteurs vers une bonne table, à l'instar d'un ami qui vous confie un bon tuyau. Si ce n'était pas le cas, les lecteurs nous auraient sanctionné et nous ne serions plus là depuis longtemps. »

Quelques produits phares typiques de la gastronomie régionale

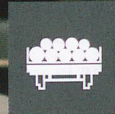
Tête de Moine AOP (voir pages 18 et 19) : la Tête de Moine AOP est plus âgée que la Confédération (1291). Elle est l'unique fromage AOP du Jura et du Jura bernois.

Damassine AOP : eau-de-vie de prune dont le nom est inspiré de la capitale syrienne, Damas – le fruit en est peut-être originaire.

Le toéttché : seul gâteau à la crème de Suisse à être salé.

Saucisse d'Ajoie IGP (indication géographique protégée) : avec son IGP, elle ne peut être produite ailleurs que dans le district de Porrentruy. Une dizaine d'artisans bouchers la fabriquent.

Les CJ, bien plus qu'une compagnie de transports publics...



Chemins de fer du Jura
les-cj.ch



MA BANQUE

L'hypothèque JuraFamille

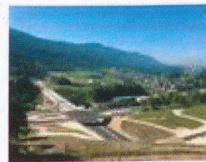
Votre projet de vie prend forme avec des avantages exclusifs.
Economisez jusqu'à CHF 10'000.- la première année.
Renseignez-vous au 032 465 13 01.

JuraFamille
Hypothèque BCJ

ATB SA

Ingénieurs-conseils SIA USIC

- Routes, trafic et voies ferrées
- Hydraulique
- Bâtiments et ouvrages d'art
- Décharges et carrières
- Travaux spéciaux
- Aménagement du territoire



2740 Moutier 032 494 55 88
2950 Courgenay 032 471 16 15
2720 Tramelan 032 487 59 77
2350 Saignelégier 032 951 17 22
2800 Delémont 032 422 56 44
4242 Laufen 061 761 17 85

www.atb-sa.ch
info@atb-sa.ch

Questions à :



Michel Schlup, historien, ancien directeur de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, rédacteur de la Nouvelle Revue neuchâteloise.

– En grand connaisseur du sujet, comment définiriez-vous la gastronomie ?

– Pour moi, elle se distingue clairement de la cuisine. La gastronomie, c'est un art précieux, raffiné et codé qui se fonde sur des savoirs et des pratiques élaborées.

– Vous vous êtes passionné, entre autres, pour la gastronomie jurassienne. Pourquoi ?

– De fait, j'ai commencé par la gastronomie jurassienne en m'intéressant de près à un repas très spécifique qui est celui qui a été donné à La Neuveville, en 1776, au prince-évêque de Bâle Frédéric de Wangen de Géroldseck. Je suis tombé par hasard sur la composition de ce repas que j'ai étudié de manière pointue. Je peux vous dire que

la gastronomie jurassienne à l'époque, je parle ici de haute gastronomie dans des sphères de très grande bourgeoisie, se voulait extrêmement raffinée. Les mets étaient particulièrement sophistiqués, influencés par la grande cuisine française, qui rayonnait alors dans toute l'Europe.

– Existe-t-il une gastronomie jurassienne en tant que telle ?

– Toute gastronomie est faite d'emprunts, c'est le cas de la gastronomie jurassienne, influencée par la gastronomie allemande, alsacienne ou française, mais elle a aussi développé quelques mets qui lui sont propres; les racines sont très « paysannes » et, à ce niveau-là, la Suisse romande possède une sorte de fonds commun qui s'explique historiquement. Le chou, qui nous vient des Allemagnes, se décline partout de la même manière, en choucroute ou en compote. L'usage du café s'est répandu partout à la même époque et se buvait de la même manière. L'arrivée de la pomme de terre dans le bassin culinaire des céréales, avec les pâtes, la tomate a introduit une gastronomie nouvelle dans nos régions... Il existe cependant quelques spécificités de terroir comme la longeole à Genève ou le toéché en Ajoie, mais en réalité les cuisines romandes sont très similaires.

– Vous avez écrit plusieurs ouvrages sur la gastronomie selon des angles spécifiques. Pourquoi ce choix de vous intéresser à la thématique culinaire ?

– Lorsque j'étais directeur de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, j'ai découvert que nous avions une collection exceptionnelle de

menus. Des menus princiers, royaux, d'Allemagne, de Russie, qui avaient été rassemblés par un collectionneur très érudit en la matière. Or, en cherchant des ouvrages pour approfondir la connaissance de cette collection, je me suis rendu compte que nous n'en n'avions pas. Ou très peu. Le constat fut le même dans de nombreuses autres bibliothèques de culture générale, publiques et universitaires. Ma curiosité était piquée et j'ai commencé une collection de livres sur ce thème et la gastronomie en général. J'étais assurément un précurseur à l'époque, car ce n'était pas considéré comme une démarche sérieuse.

– Pourquoi ça ?

– C'était tabou. Si on remonte un peu, dans les années 1930-40, il aurait été totalement inconcevable de faire entrer des ouvrages culinaires dans une bibliothèque universitaire ou d'étude et de culture générale. Je vais vous surprendre, mais aujourd'hui encore, ce n'est pas totalement acquis pour tout le monde. Il y a comme une gêne et il est vrai qu'on la ressent plus spécifiquement dans les cantons protestants, il faut l'avouer. Là aussi, l'explication est historique.

