

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 9

Artikel: Petit répertoire de spécialités jurassiennes
Autor: Pidoux, Bernadette
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-827853>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

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 reconnaît 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 girole, 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.