

Doux pays franc-comtois

Autor(en): **Auger, Denis**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2001)**

Heft 147-148

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849795>

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.

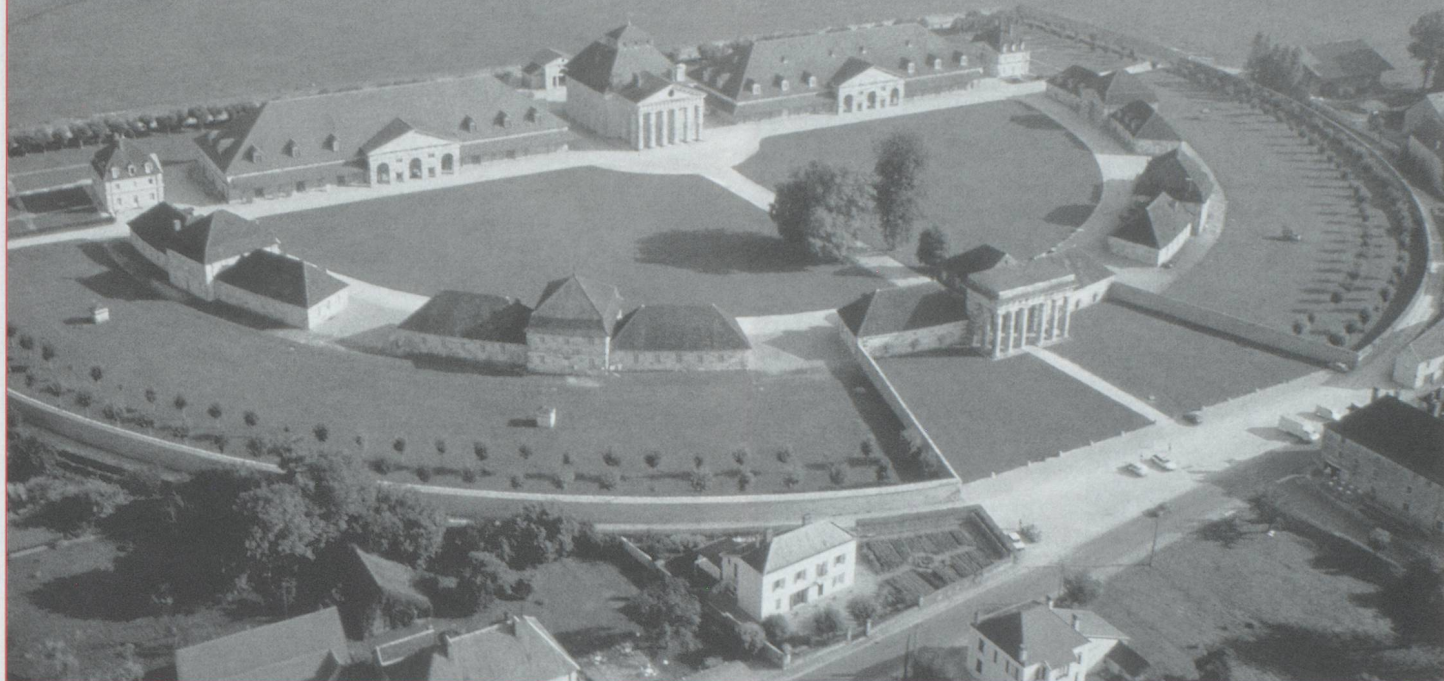
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen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

Doux pays franc-comtois



Arc et Senans : la saline royale (crédit photo : CRT/Atelier Michel Bévalot)

Avec sa nature préservée et son riche patrimoine architectural, la Franche-Comté est une région fascinante et attachante pour les curieux, les sportifs, les gourmands, les amoureux de la nature et des traditions. Suisse Magazine vous convie à une (trop) petite escapade au cœur de cette contrée qui ressemble tant à la Suisse.

Des collines, des montagnes, des vaches, des montres, du fromage, du vin... Autant de qualificatifs qui collent parfaitement à notre pays. Pourtant, ils vont aussi comme un gant à une région française : la Franche-Comté. Normal, me direz-vous puisqu'elle est située à la frontière des deux pays. Quittons donc Paris avec le TGV et direction Besançon. La riche cité horlogère a vu naître entre autres Victor Hugo, Charles Nodier, Proudhon, les frères Lumière et Tristan Bernard, et c'est un plaisir de déam-

buler dans ses rues aux belles façades. Mais prenons un peu de hauteur pour rejoindre la citadelle qui surplombe majestueusement la ville. Jules César avait vu juste lorsqu'il décrivait dans ses Commentaires le site de Besançon : " Sa position naturelle la rendait si forte qu'elle offrait de grandes facilités pour faire durer les hostilités ". En 1668, Louis XIV se rend maître de la ville, et Vauban réalise les plans de la future citadelle qui sera construite en six ans... par les Espagnols à qui le traité d'Aix-la-Chapelle restitue la

ville en mai 1668. En 1674, la guerre reprend et Vauban aura toutes les peines du monde à s'emparer de " sa " citadelle. Les soldats suisses du Roi Soleil seront décisifs, en montant en pleine nuit et à la seule force de leurs bras les canons sur le promontoire voisin. Aujourd'hui, la citadelle est devenue un centre culturel qui abrite quelques musées dont notamment un remarquable et instructif Musée de la résistance et de la déportation. Autre lieu chargé d'histoire, la Saline royale d'Arc-et-Senans. Réalisée entre 1775

et 1779, elle est l'œuvre de Claude-Nicolas Ledoux. Comme en Suisse, le sel avait, à cette époque-là une importance considérable. La saumure, acheminée depuis l'ancienne saline de Salins par des canalisations souterraines longues de 23 km, était chauffée avec le bois de la forêt voisine, pour obtenir par évaporation du sel en grains ou en pains. Magnifiquement restaurée, l'œuvre de Ledoux vaut vraiment le temps d'une visite, d'autant que les bâtiments abritent aussi des expositions permanentes. L'une d'elles est consacrée au célèbre architecte avec de très nombreuses maquettes de projets ou de bâtiments réalisés, tous plus extraordinaires les uns que les autres. Pour s'en convaincre, il suffit de savoir que la saline d'aujourd'hui n'est qu'une partie du vaste projet de ville " idéale " imaginé par



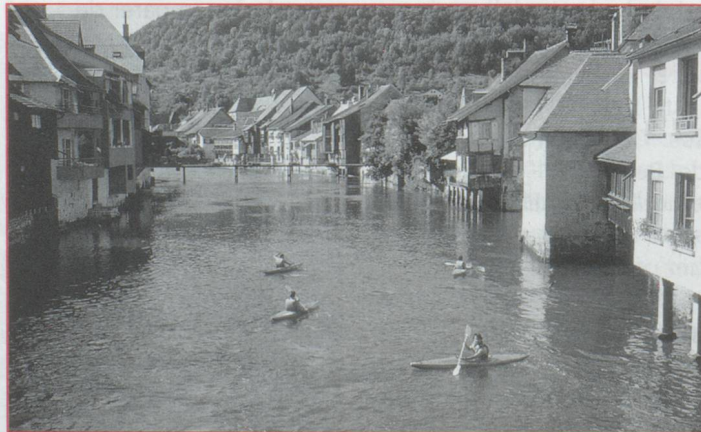
Baume-les-Messieurs : un site exceptionnel pour l'un des plus beaux villages de France (crédit photo : CRT/Atelier Michel Bévalot)

▷ Ledoux. Une visite s'impose d'autant à l'exposition permanente "À la recherche de la cité idéale" qui mériterait qu'on lui accorde quelques heures, tant les documents rassemblés y sont passionnants. Parmi tous les projets utopiques de villes, on trouve par exemple celui de Versoix, imaginé au XVIII^e siècle par le duc de Choiseul et Voltaire, dont nous vous parlerons dans un prochain numéro.

Canoë ou roulotte ?

Les amateurs de beaux villages ne seront pas en reste. Comment résister au charme d'Ornans, surnommée la "Venise franc-comtoise". Le mieux est peut-être de traverser en canoë, le long de la Loue, cette charmante cité

où est né Gustave Courbet. Les plus sportifs trouveront leur bonheur en se frottant au parcours jungle aménagé à quelques encâblures du bourg. Mais le sport peut aussi aller de pair avec la découverte. Pourquoi ne pas découvrir la splendide vallée de la Loue en 4x4. Un



Le canoë est le moyen de transport idéal pour admirer Ornans, la "Venise franc-comtoise" (crédit photo : CRT/J. Ambacher)

Franche-Comté tourisme propose au grand public de nombreuses possibilités de découvrir la Franche-Comté à travers la randonnée pédestre, le VTT, l'équitation, le cyclotourisme... Elle affiche aussi un large choix de séjours thématiques comme la pêche, le golf, le tourisme fluvial, la remise en forme, la découverte des produits du terroir, le canoë-kayak. Plusieurs types d'hébergement sont possibles : hôtellerie, chambres d'hôtes, centres de vacances, gîtes de caractère... Plusieurs brochures existent, qui détaillent tous les forfaits proposés et l'ensemble des séjours "clé en mains".

Maison de la Franche-Comté,

2 boulevard de la Madeleine, 75009 Paris.

Tél. 01 42 66 26 28. E-mail : mfc@franche-comte.org

guide accompagnateur vous emmènera en pleine nature vers le village de Mouthiers, le calvaire de HautePierre, ou le point de vue de Renedale. Ceux qui préfèrent le calme et la tranquillité seront ravis de parcourir les merveilleux paysages du massif du Jura, dans une roulotte tractée par un cheval comtois. Un parfait moyen pour contempler lentement les clochers comtois, les majestueux sapins présidents, ou les grandes fermes des hauts plateaux du Jura, à l'architecture si particulière : fenêtres étroites principalement orientées au sud-est, rez-de chaussée en pierres, toit et murs exposés aux intempéries en "tavaillons"... Enfin, un séjour en Franche-Comté ne peut s'envisager sans faire un saut à l'un des plus beaux villages de France, Baume-les-Messieurs, avec ses vieilles maisons fleuries,

et son abbaye dont l'église recèle un superbe retable peint et sculpté.

Mais la Franche-Comté, c'est aussi un terroir qui recèle

Événement

Les lumières de Noël à Montbéliard

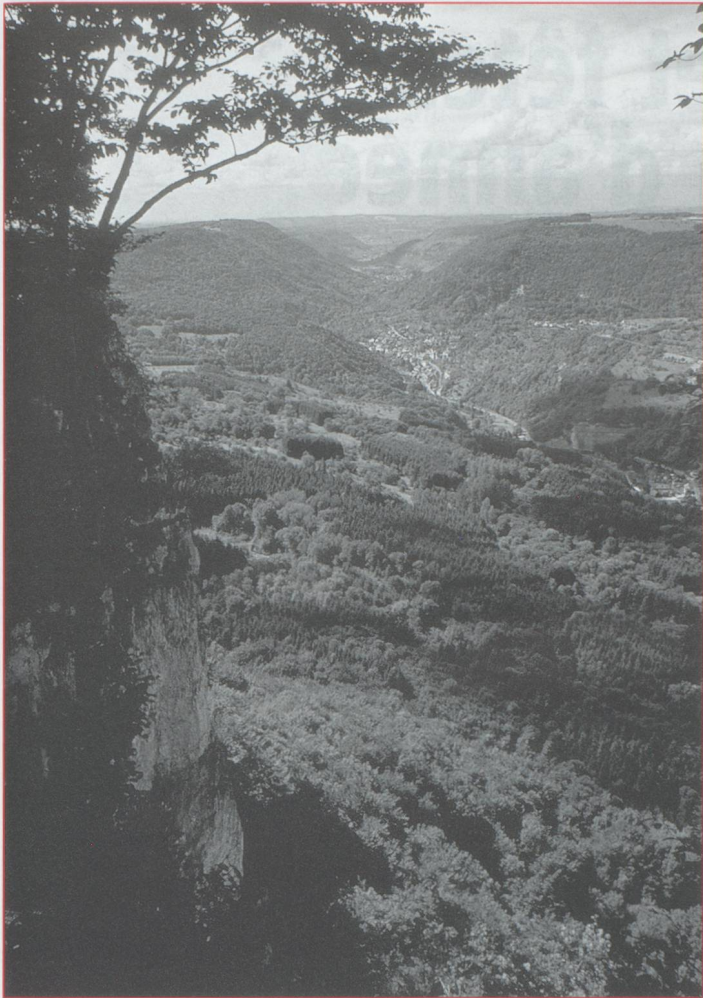
Du 1^{er} au 14 décembre, Montbéliard se donne des airs de fête. L'Office de tourisme du Pays de Montbéliard propose un forfait touristique individuel de deux jours et une nuit qui permet de découvrir en calèche le cœur historique de la cité, assister aux illuminations, spectacles de rues et au marché de Noël (plus de 120 artisans), et la visite de plusieurs musées de la ville.

Renseignements :

Office de tourisme du pays de Montbéliard,
1, rue Henri Mouhot,
25200 Montbéliard.

Tél. 03 81 94 16 05.

Maison de la Franche-Comté,
2, boulevard de la Madeleine, 75009 Paris.
Tél. 01 42 66 26 28.



La vallée de la Loue : une plongée unique en pleine nature... (crédit photo : CRT/Denis Maraux)

des trésors de gastronomie. Tout comme la Suisse, c'est un pays de montagnes réputé pour sa charcuterie, ses fromages et ses vins. Le "brési" rappelle beaucoup la viande des Grisons. Elle est séchée et fumée dans le "tuyé", une cheminée de pierre ou de bois alimentée par un foyer où se mêlent sciure de résineux, sapin, épicéa et génévrier. Le brési se consomme en tranches

À lire

Costumes de Franche-Comté - Fêtes et traditions, de Catherine Debusne, *Si la Comté m'était contée - Histoire de la Franche-Comté*, et *École et instituteurs en Haute-Saône*, de Jean-Louis Clade, Collection Archives vivantes, Éditions Cabédita.

très fines : c'est ainsi qu'il libère toutes ses saveurs. Les amateurs de charcuterie se régaleront aussi de la saucisse de Montbéliard ou celle de Morteau, qui se présente sous deux formes, le "jésus" et le "suivant" (plus long et plus lisse). Son goût si particulier lui vient du fumage qui dure au minimum 48 heures.

Un peu de fromage ?

Un bon repas ne peut pas ne pas compter de fromages, et la Franche-Comté en produit d'excellents. Le plus célèbre est bien sûr le comté, fabriqué dans des "fruitières", sortes de coopératives dont l'origine remonte jusqu'au XIII^e siècle. Son lait vient uniquement de vaches montbéliardes. Mais l'on trouve aussi le mont-d'or, si souvent confondu avec le vacherin

suisse. Sa particularité : il ne peut être fabriqué que dans le Haut-Doubs, à partir de lait de vaches montbéliardes, à des périodes très limitées de l'année. Longtemps boudé, le morbier jouit aujourd'hui d'une reconnaissance méritée. Le fromage est fabriqué en deux fois : la moitié est constituée de la traite du matin, séparée de celle du soir par une mince couche protectrice de cendre, d'où cette fameuse ligne noire qui permet de l'identifier immédiatement. Mais l'on trouve aussi

d'autres fromages, comme le bleu de Gex, l'emmental grand cru, sans oublier la fameuse cancoillotte, fromage liquide obtenu à partir du "metton", lait cru, caillé, écrémé et chauffé.

Pour accompagner toutes ces merveilles, vous prendrez bien du vin ? Ceux du Jura ont acquis une réputation internationale. Si le cépage le plus répandu est le chardonnay, le savagnin, vendangé tardivement, permet de fabriquer le fameux vin jaune.

(Suite en page 21) ▷

Insolite

Petites histoires de frontières

- Depuis 1824, la frontière entre les deux pays est pérenne. Mais pendant très longtemps, la contrebande a occupé bien des habitants des deux côtés de la frontière entre les deux pays dont les villages portent parfois le même nom. C'est ainsi qu'à une dizaine de kilomètres de Pontarlier, le village franc-comtois Verrières-de-Joux fait face au village suisse Les Verrières. Pendant l'occupation, la fanfare du village suisse a fait preuve de solidarité avec ses voisins français, en venant jouer chaque 14 juillet *La Marseillaise* à la frontière, au nez et à la barbe des Allemands, impuissants...

- Les Fourgs (France) et Sainte-Croix (Suisse) ont créé un itinéraire de randonnée, le "sentier des bornes", qui permet d'en savoir plus sur les frontières entre les deux pays. Des bornes marquées de la fleur de lys et de l'écusson vaudois jalonnent le sentier et des aires thématiques racontent le passé de ces terres convoitées par les Suisses, Français et Bourguignons, expliquent au randonneur la mise en place de la frontière, les petits conflits frontaliers pour quelques arpents de terre ou de bois, évoquent de grands personnages, comme Charles le Téméraire...

- Après des années de désintérêt, sur la ligne centenaire qui relie Besançon à la Chaux-de-Fonds, circulent de nouveaux autorails. Les pâturages, avec leurs forêts de sapins, leurs murs de pierres sèches coulent sur les pentes du Haut-Jura sans que cette ligne dessinée par les hommes et qu'on appelle frontière y change quoi que ce soit. Encore que quelques modifications apportées au siècle dernier ait mis un village catholique (le Cerneux-Péquignot) en plein canton protestant de Neuchâtel.



foncés et portent, en guise de chapeau, des tuyaux de cartons noir pouvant atteindre deux mètres de haut. Le plus grand, affublé d'une grande barbe blanche, marche en tête, tenant à la main une longue perche avec à l'extrémité un chiffon enduit de suie. Gare alors aux curieux qui mettent leur nez à la fenêtre.

À table

- ⊗ Potage aux herbes
- ⊗ Soupe bâloise à la farine rôtie
- ⊗ Saumon du Rhin à la bâloise
- ⊗ Cassolette de riz de veau

L'Achetringele à Laupen (BE)

Cette coutume de la Saint Sylvestre, perpétuée dans la bourgade bernoise de Laupen, remonte au début du XIX^e siècle. Quel vacarme, la brusquerie est à ce point, que les autorités ont tenté de l'interdire. Les écoliers participant se réunissent sur les hauteurs du château et de là descendent au village. Trois sortes de personnages méritent l'attention : les *Achetringeler*, qui sonnent de grosses cloches, les *Bäsemanne* qui portent de longues perches auxquels sont fixées des branches de genièvre et les *Blaateremannli*, brandissant des vessies de porc gonflées d'air. Sur de petites places, le cortège s'arrête et celui qui est à sa tête prend congé, en vers,

en souhaitant bonne année à la population. Entre les phrases, les *Bäsemanne* gesticulent et sèment la terreur parmi les spectateurs, à la fin du cortège les *Blaateremannli*, rouent de coups les jeunes filles avec leur vessie de porc jusqu'à ce que leurs armes éclatent !

Le Silvesterumzug à Will (SG)

Le cortège de la Saint Sylvestre à Will est en relation avec la *Laternenvisitation* (inspection des

À table

- ⊗ Potage du marché bernois
- ⊗ Gigot d'agneau en gibier

lanternes). Les propriétaires des maisons suspendent à leur façade une lampe à pétrole ou une lanterne éclairée d'une bougie. Le soir à six heures, des centaines d'enfants escortés de tambours, traversent la ville plongée dans l'obscurité, à la lueur des lampions qu'ils ont confectionnés. Chaque enfant participant reçoit un homme de pâte (petit pain sucré en forme de bonhomme). Le soir du nouvel an, les lampions sont examinés par un jury et les meilleurs sont récompensés.

À table

- ⊗ Filets de féra à la mode de Rorschach
- ⊗ Beignets au fromage st-gallois

Le Silvesterkläuse à Urnäsh (AR)



La plupart des participants se déplacent en petits groupes visitant les maisons, et souhaitent la bonne année aux familles. On distingue trois groupes de personnages : les

Doux pays franc-comtois



Le vin jaune, spécialité unique de la région (crédit photo : CRT/Philippe Bruniaux)

▷ (Suite de la page 19)

Le vieillissement de ce vin s'effectue dans des fûts de chêne pendant 6 ans et trois mois au minimum. Le tonneau étant perméable, une partie du vin s'évapore (la part des anges), mais on ne procède à aucun "ouillage" (remplissage). Un voile de levure se développe à la surface du vin. Cette méthode spécifique confère au vin ses arômes caractéristiques de noix, amande, épice, pomme, curry... Le vin jaune se présente en bouteilles de 62 cl (ce qui reste d'un litre de vin initial après l'évaporation pendant le vieillissement). L'appellation la plus réputée

est le château-chalon, et sa dégustation avec une poularde aux morilles constitue un moment particulièrement fort. Outre le vin de paille, le Jura produit aussi du macvin. Vieilli au moins 18 mois en fût de chêne, ce vin de liqueur élaboré à partir de moûts de raisin et de marc du Jura est d'une très grande finesse, au point d'avoir été le favori de l'épouse de Philippe le Hardi. À trois heures de TGV de Paris ou à deux pas de la Suisse, la région franc-comtoise est un vrai concentré de charmes où il fait bon vivre...

DENIS AUGER

Schöne (beaux), richement décorés, les *Wüeschte* (vilains), habillés de brindilles de sapin, mousses et autres matériaux naturels, et les *Scö-Wüeschte* mais se voulant d'une apparence moins hideuse. Les femmes (*Wüber*) portent de hautes coiffures ornées de figurines et un costume ceinturé de treize énormes grelots, les hommes (*Mannevölcher*) eux, de larges couvre-chefs peints et sculptés représentant sur fond plat des scènes de la vie

rurale, avec autour du cou deux énormes cloches. Jodels, sons de cloches et tintements de grelots accompagnent leur périple. Ces prestations leur valent quelques dons en espèces qui leur permettent de couvrir les frais vestimentaires et de se nourrir.

À table

- ⊗ Jarret de veau à l'argovienne

Dans notre prochain numéro : Desserts, friandises, fêtes populaires de fin d'année.

À nos abonnés une recette personnalisée

Les recettes de cet article sont à votre disposition, sur simple demande : pour vous les faire adresser écrivez-nous : Suisse Magazine 100, rue Édouard Vaillant, 92300 Levallois Perret