



LA

SAINT-MARTIN

11 AU 20 NOVEMBRE 2016

ÉDITION 2017

DU 10 AU 19 NOVEMBRE

GUIDE DES RESTAURANTS



GASTROJURA

FÉDÉRATION POUR L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LE TOURISME

**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

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

MISE

EN BOUCHE

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 1^{er} 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 popu-
laire 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.

HISTOIRE DE LA SAINT-MARTIN

Parmi les traditions ajoulotes, la fête de Saint-Martin occupe assurément une place privilégiée.

Le saint évêque de Tours du IV^e 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 Courte-doux et de Montignez. C'est précisément dans la Haute-Ajoie, qui fut rattachée à l'archevêché de Besançon jusqu'à la fin du XVIII^e 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 XIX^e 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.*

”

POUR NOUS, LA MEILLEURE
DES MÉDECINES, C'EST
LE PARTENAIRE ADÉQUAT.



Ernst Bachmann, vice-président de GastroSuisse, et Scott Armitage, restaurants Muggenbühl, Zurich

Nous mettons tout en œuvre afin que vous et vos collaborateurs restiez en bonne santé ou recouvriez la santé.

SWICA vous propose, à vous et à votre équipe, un éventail complet et idéal de prestations pour les risques de maladie et d'accident. Leader dans le secteur et partenaire de longue date de GastroSuisse, SWICA vous sert des solutions d'assurance simples et sur mesure. SWICA vous aide dans les formalités administratives afin que vous puissiez vous concentrer entièrement sur vos clients. Optez sans attendre pour la meilleure des médecines. **SWICA, Sebastiano Tronnolone, Conseiller Gastro, Téléphone 032 424 50 42, swica.ch/gastro**



CHARTE DE QUALITÉ



La Charte de Qualité a été créée en 1997 par les cafetiers-restaurateurs de la section Ajoie et Clos du Doubs.

Tout membre de GastroJura, situé sur le territoire jurassien, peut utiliser le logo ci-dessus à des fins publicitaires, s'il s'engage à fabriquer au moins l'un de ces trois mets suivants : gelée, boudin, grillades ou atriaux.



www.lasaintmartin.ch

LES PLATS PRINCIPAUX DIE HAUPTGERICHTE



Gelée de ménage

Grillades



Choucroute
garnie



Boudin à
la crème



Totché

PORRENTRU Y

OUVREZ LES PORTES DE LA VILLE
IHR SCHLÜSSEL ZUR STADT



INFOS :
T. +41 (0)32 432 41 80
INFO@JURATOURLSME.CH
WWW.JURATOURLSME.CH

GUIDE DES RESTAURANTS

RESTAURANTFÜHRER

Ce guide pratique recense les établissements membres de GastroJura qui offrent un menu de la Saint-Martin de tradition et de qualité.

In diesem praktischen Führer sind alle Etablissements aufgeführt, die Mitglied von Gastro-Jura sind und ein traditionelles und hochwertiges Martinstags-Menü anbieten.

Des informations détaillées et une réservation en ligne sont à votre disposition sur le site :

Detaillierte Informationen und die Möglichkeit zur Online-Reservierung finden Sie auf der Webseite :



www.lasaintmartin.ch

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

Définition des symboles

Symbolerklärung

Lits à disposition
SchlafmöglichkeitenAnimaux acceptés
Haustiere erlaubtCh. avec douche et WC individuels
Zimmer mit eigener Dusche/WCAnimation
AnimationCh. avec bain et WC individuels
Zimmer mit eigenem Bad/WCCh. avec bain et WC à l'étage
Zimmer mit Bad/WC zur Mitbenutzung auf der Etage

BASSECOURT

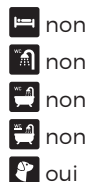
Restaurant
du Jura

Fermé : -

Tél. : 032 426 71 20

E-mail : resto.jura@bluewin.ch

Site : www.restaurantdujura.ch

non
non
non
non
oui

BEURNEVÉSIN

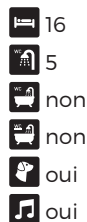
Hôtel-Restaurant
de la Couronne

Fermé : mardi

Tél. : 032 474 44 63

E-mail : couronne.beurnevesin@gmail.com

Site : -

16
5
non
non
oui
oui

CHEVENEZ

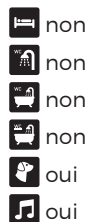
Restaurant
du Cheval Blanc

Fermé : lundi et mercredi dès 14h

Tél. : 032 476 62 31

E-mail : info@chevalblanc-chevenez.ch

Site : www.chevalblanc-chevenez.ch

non
non
non
non
oui
oui

COEUVÉ

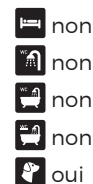
Restaurant
du Cerf

Fermé : dimanche soir et lundi

Tél. : 032 466 15 37

E-mail : -

Site : -

non
non
non
non
oui

COL DES RANGIERS

Hôtel de
la Caquerelle

Fermé : mercredi et jeudi

Tél. : 032 426 66 56

E-mail : lacaquerelle@bluewin.ch

Site : www.lacaquerelle.ch

26
8
non
1
oui
oui

CORNOL

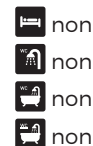
Restaurant
du Lion d'Or

Fermé : lundi et mardi

Tél. : 032 462 22 20

E-mail : yvesrondez@bluewin.ch

Site : www.restaurant-liondor.ch

non
non
non
non

COURGENAY

Hôtel-Restaurant
du Boeuf

Fermé : lundi et mardi

Tél. : 032 471 11 21

E-mail : info@boeuf-courgenay.ch

Site : www.boeuf-courgenay.ch

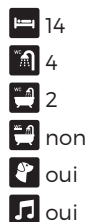
20
3
non
6
oui

COURGENAY

Hôtel de la Gare

La Petite Gilberte

Fermé : lundi et dimanche (hôtel 7/7)
Tél. : 032 471 22 22
E-mail : petitegilberte@bluewin.ch
Site : www.lapetitegilberte.ch

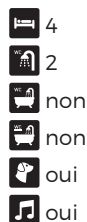


COURROUX

Restaurant

du Raisin

Fermé : dimanche 14h au jeudi 12h (novembre)
Tél. : 032 422 13 67
E-mail : rondiez_1@hotmail.com
Site : www.raisincourroux.com

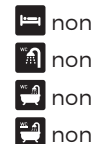


FONTENAI

Restaurant-Pizzeria

de l'Etoile du Matin

Fermé : dimanche et lundi
Tél. : 032 466 28 47
E-mail : etienne.gerber49@gmail.com
Site : -

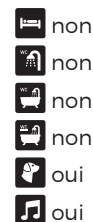


GLOVELIER

Café

de la Poste

Fermé : dimanche dès 17h et lundi dès 14h
Tél. : 032 426 72 21
E-mail : info@cafedelaposte.ch
Site : www.cafedelaposte.ch



La recette gagnante
pour la restauration, l'hôtellerie et le commerce de détail

Marché Prodega
Transgourmet Suisse SA
Grenchenstrasse 6
2504 Biel/Bienne
Téléphone 032 344 68 68
www.transgourmet.ch



GOUMOIS

Hôtel

du Doubs

Fermé : mardi (de novembre à fin avril)
Tél. : 032 951 13 23
E-mail : info@hoteldudoubs.ch
Site : www.hoteldudoubs.ch



GRANDFONTAINE

Auberge

de l'Aigle

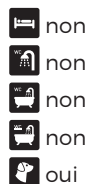
Fermé : dimanche soir et lundi
Tél. : 032 476 63 23
E-mail : info@auberge-aigle.ch
Site : www.restaurant-aigle.ch



LES BOIS

**Restaurant
du Golf**

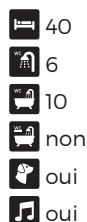
Fermé : décembre à mars
Tél. : 032 961 18 26
E-mail : info@restaurantdugolflesbois.ch
Site : www.restaurantdugolflesbois.ch



LUCELLE

**Motel
Noirval**

Fermé : lundi et mardi
Tél. : 032 462 24 52
E-mail : motelnoirval@bluewin.ch
Site : www.motel-noirval.com



MIÉCOURT

**Hôtel-Restaurant
de la Cigogne**

Fermé : lundi dès 14h (hôtel 7/7)
Tél. : 032 462 24 24
E-mail : cigogne@ajoie-net.ch
Site : www.cigogne-miecourt.ch



RAIFFEISEN

PORRENTRUUY

**Hôtel
Bellevue**

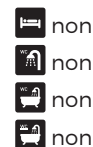
Fermé : -
Tél. : 032 466 55 44
E-mail : bellevue-porrentruy@bluewin.ch
Site : www.bellevue-porrentruy.ch



PORRENTRUUY

**Restaurant
le Puck**

Fermé : -
Tél. : 032 466 54 14
E-mail : resto.lepuck@gmail.com
Site : www.restaurant-le-puck.ch



**Hier zahlt sich Ihr
Vertrauen aus.**

Profitieren Sie beim grössten «All-in-one» Sozialversicherungsanbieter von den schweizweit tiefsten Verwaltungskosten.

**Votre confiance
est payante.**

Profitez des frais d'administration les plus bas de Suisse chez le plus grand prestataire d'assurances sociales «All-in-one».

PORRENTUUY

Hôtel-Restaurant-Pizzeria**le Lion d'Or**

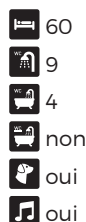
Fermé : lundi midi (sauf Saint-Martin)
 Tél. : 032 467 13 77
 E-mail : bellevue-porrentruy@bluewin.ch
 Site : www.bellevue-porrentruy.ch



RÉCLÈRE

Hôtel-Restaurant**Les Grottes**

Fermé : 20 décembre au 20 janvier
 Tél. : 032 476 72 32
 E-mail : info@hotelrestaurantlesgrottes.ch
 Site : www.hotelrestaurantlesgrottes.ch



SAIGNELÉGIER

Auberge**de la Couronne**

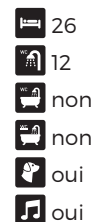
Fermé : lundi et mardi
 Tél. : 032 951 11 15
 E-mail : info@couronne-latheurre.ch
 Site : www.couronne-latheurre.ch



SAINT-URSANNE

Hôtel-Restaurant**du Boeuf**

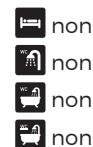
Fermé : lundi
 Tél. : 032 461 31 49
 E-mail : info@hotelduboeuf.ch
 Site : www.hotelduboeuf.ch



SAINT-URSANNE

Restaurant-Pizzeria**de la Maison du Tourisme**

Fermé : lundi et mardi
 Tél. : 032 461 00 09
 E-mail : resto@maisondutourisme.ch
 Site : www.maisondutourisme.ch



SAINT-URSANNE

Hôtel-Restaurant**de la Couronne**

Fermé : mercredi (et jeudi d'octobre à avril)
 Tél. : 032 461 35 67
 E-mail : Info@hotelcouronne.ch
 Site : www.hotelcouronne.ch



ivimédia

MULTIMÉDIA
GRAPHISME
INTERNET

VOTRE PARTENAIRE MULTIMÉDIA

ivimédia sa
2800 delémont
www.ivimedia.ch

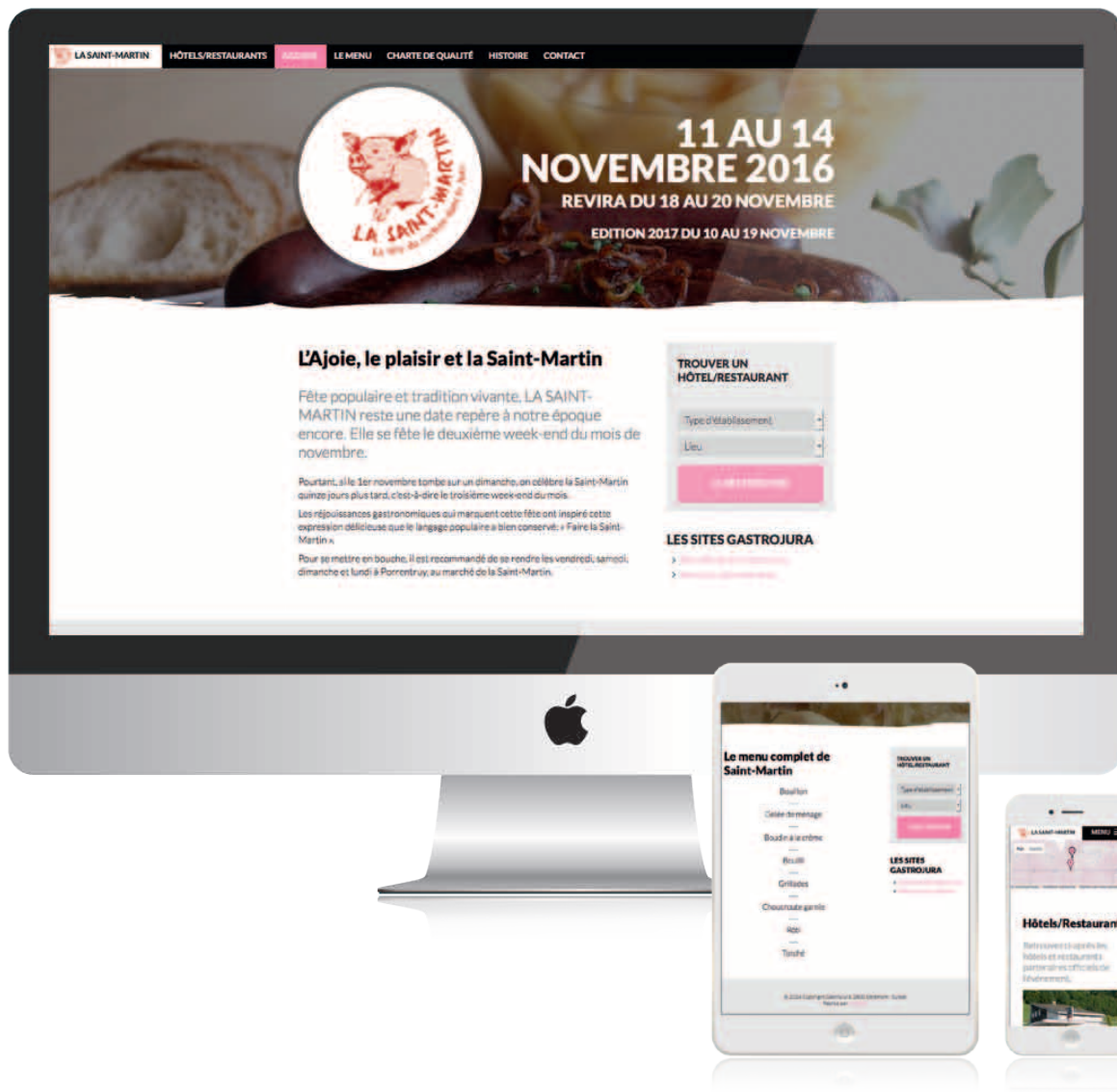
JACOT VINS

www.jacot-vins.chCHEMIN DES BUISSONS 4 | 2350 SAIGNELÉGIER
TÉL. 032 951 11 67 | gerard@jacot-vins.ch

AUSSI SUR
INTERNET !

AUCH AUF
INTERNET !

lasaintmartin.ch



DIE QUALITÄTSCHARTA



Die Qualitätscharta wurde 1997 von den Café- und Restaurant-Besitzern der Sektion Ajoie und Clos du Doubs lanciert.

Jedes auf jurassischem Boden tätige Mitglied von GastroJura kann das oben stehende Logo zu Werbezwecken verwenden, wenn es sich verpflichtet, mindestens eines der drei folgenden Gerichte herzustellen : Gelée, Blutwurst, Grillgerichte und Atriaux.



www.lasaintmartin.ch

DER RICHTIGE PARTNER
IST FÜR UNS
DIE BESTE MEDIZIN.



Ernst Bachmann, Vizepräsident von GastroSuisse, und Scott Armitage, Muggenbühl Gaststuben, Zürich

Wir tun alles, damit Sie und Ihre Mitarbeitenden gesund bleiben und gesund werden.

SWICA bietet Ihnen und Ihrem Team das perfekte Leistungsmenü rund um Krankheit und Unfall aus einer Hand. Als Branchenleader und langjähriger Partner von GastroSuisse hält SWICA einfache und auf Ihren Betrieb zugeschnittene Versicherungslösungen bereit. SWICA unterstützt Sie bei administrativen Arbeiten, sodass Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. **SWICA, Sebastiano Tronnolone, Gastroberater, Telefon 032 424 50 42, swica.ch/gastro**



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.*



Führendes Rezept für Gastronomie und Detailhandel

Prodega Markt
Transgourmet Schweiz AG
Grenchenstrasse 6
2504 Biel/Bienne
Telefon 032 344 68 68
www.transgourmet.ch



GESCHICHTE DES MARTINSTAGS

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. Martinstag 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.

APPETITHAPPEN

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. 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 vererbt man von Generation zu Generation tausendundein Rezept, wie man leckere Gerichte vom Schwein herstellt.

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

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





LA

SAINT-MARTIN

VOM 11. BIS 20. NOVEMBER 2016

AUSGABE 2017

VOM 10 BIS 19 NOVEMBER

RESTAURANTFÜHRER



GASTROJURA

FÉDÉRATION POUR L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION ET LE TOURISME