

SOIRÉE DE LA SAINT-MARTIN DU PORC LAINEUX

Avec quelques jours de retard sur la date officielle retenue pour la fête de la Saint-Martin, le Club du Goût Vrai a célébré en terre genevoise cette belle tradition gourmande jurassienne.

C'est donc le 21 novembre 2008, dans la magnifique Salle du Pressoir du Château du Crest, à Jussy, qu'une cinquantaine de joyeux convives sont venus rendre un chaleureux hommage épicurien à cet aimable saint.

Car pour l'occasion celui-ci s'était assuré le concours exclusif de l'un des meilleurs éléments de notre production d'élevage locale, le Porc Laineux.

Grâce à l'expertise et au talent de notre ami André Vidonne et son équipe, le repas, entièrement préparé avec la viande délicieuse de sympathique velu, a été un grand moment de plaisir gastronomique.

Après une verrée de bienvenue, agrémentée de petite friandises et amuse-bouches où apparaissaient déjà la chair tellement goûteuse du Porc Laineux, chacun a pu prendre place à sa guise dans la vaste salle aux décorations de circonstance.

La tradition ayant été respectée, c'est le menu complet de ce repas festif qui a été servi aux convives. Mais s'il est réellement pantagruélique dans l'énoncé, ce grand menu s'est révélé tout à fait raisonnable dans les quantités, car il fallait éviter que le plaisir se termine en douleurs. La capacité digestive de nos convives citadins n'étant très certainement pas identique à celle des robustes habitants des montagnes ajoulotes...

En voici le détail:

MENU de la soirée.

19h30, Apéritif :

- Le verre de bienvenue, avec les **taillés aux greubons** et les **rillettes de porc laineux**.

20h, Repas :

- La célèbre « **Gelée de ménage** », ou tête de porc en gelée. Accompagnée d'une salade de chicot frisée, vinaigrette à l'huile de noix et cerneaux.



- Le **boudin à la crème** et sa compote de pommes.



- Les grillades : **saucisse à rôtir et atrieux**, jus aux oignons, avec sa mousseline de pommes de terre et céleri.



- La **choucroute garnie**, jambon de porc laineux, saucisson et lard salé.



- Le **rôti** : carré de porc laineux, accompagné d'un gratin de cardon



- Le **Totché** , traditionnel gâteau à la crème jurassien.

- Le **Vacherin à la Damassine**, eau de vie emblématique du Jura suisse.

Faire honneur à tout cela peut paraître un défi ambitieux, mais avec l'aide des fameux vins du Château du Crest, tous les plats ont été ingérés sans peine par l'assistance ravie.

L'exercice était d'autant plus facile que des intervalles suffisants avaient été prévus entre les différents mets, et que ces intervalles étaient agréablement remplis par les airs folkloriques d'un orchestre montagnard dont le moins qu'on puisse dire est qu'il a créé une ambiance en mesure de détruire toute espèce de morosité.



La bonne humeur et la convivialité aidant, emportés par les sons entraînants, certains se sont même retrouvés en train de danser au milieu de la salle. Ce qui pouvait aussi bien constituer un exercice digestif !



Au bout du compte, cet évènement a parfaitement atteint son but, puisqu'il a permis à nos amis genevois de vivre cette joyeuse tradition de notre patrimoine festif et gourmand sans avoir à se déplacer jusque dans les hauteurs neigeuses de l'Ajoie.

Merci Saint-Martin !

Merci le Porc Laineux !

Merci André Vidonne et sa charmante équipe !

