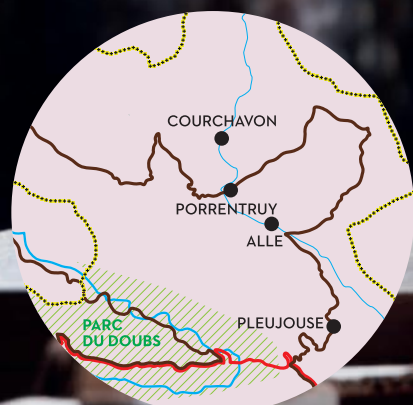


MIEUX CONNAÎTRE | KENNENLERNEN

DAMAS- SINE AOP

14



UN PARFUM D'ORIENT DANS LES VERGERS EIN ORIENTALISCHER DUFT IM OBSTGARTEN

LA DAMASSINE FAIT LA FIERTÉ DE TOUT UN CANTON, SON PARFUM ENIVRANT SUSCITE LES PASSIONS. BALADE AU CŒUR DES VERGERS HAUTES-TIGES PORTEURS DE CETTE PETITE PRUNE ROUGE.

DIE DAMASSINE-PFLAUME IST DER STOLZ DES GANZEN KANTONS, IHR BERAUSCHENDER DUFT WECKT DIE LEIDENSCHAFT. SPAZIERGANG DURCH DIE DAMASSINE-HOCHSTAMM-OBSTGÄRTEN.

Il flotte un parfum de mystère et de légende sur les vergers d'Ajoie. Notamment sur les arbres à damasson rouge, la fameuse damassine que l'on jalouse partout ailleurs, dotée d'une AOP depuis 2010 et répertoriée au patrimoine culinaire suisse. Certains disent cette petite prune rapportée des Croisades, au XII^e siècle. Revenus bredouilles de leur périple sacré, les croisés auraient emporté des noyaux de ce joli fruit aux notes capiteuses dans leur besace. Ce lien historique est vraisemblable, dans la mesure où l'on sait que les pruniers sont originaires d'Orient. L'introduction de la mirabelle en France est d'ailleurs attribuée au duc d'Anjou, qui aurait rapporté le prunier damas de la V^e croisade, en 1221. La reine-claude, une autre prune d'outre-Doubs, aurait été introduite en France au XVI^e siècle par un botaniste de retour d'une visite à Constantinople, l'actuel Istanbul. En visite chez le Grand Turc Soliman le Magnifique, Pierre Belon aurait fait escale à Damas et s'y serait extasié devant la beauté des vergers. Nul doute qu'il en revint les poches remplies de noyaux, plantés à son retour dans les jardins du château de Blois, dans la Loire.

LA PRUNE FAIT SA UNE!

Mythe, légende ou vérité historique, qu'importe. La petite prune fait la Une, tant sa réputation a franchi les frontières de sa terre d'adoption. En Ajoie, elle se sent fort à son aise. Des vergers entre ombre et lumière, où la brise légère apporte fraîcheur et mouvement. Reflets de cet agréable climat, les fruits se teintent d'un délicat rose-rouge pour la partie exposée au soleil et d'un jaune-orange côté ombre. Vers la fin de l'été, il est bon de se perdre dans les vergers aux arbres chargés de ces pépites. Mais l'enchantement est, peut-être, encore plus fort au printemps, lorsque le vrombissement des pollinisateurs anime la plaine, les insectes voletant d'un arbre à l'autre en se chargeant du délicat nectar. Le verger, alors, est vêtu d'un blanc immaculé.



Durch die Obstgärten der Ajoie weht ein Duft, mystisch wie aus alten Legenden. Er kommt hauptsächlich von den Bäumen der Damasson rouge, der berühmten Damassine, um die wir von überall beneidet werden und die seit 2010 AOP-geschützt ist. Einige sagen, dass diese kleine Pflaume auf die Zeit der Kreuzzüge im 12. Jahrhundert zurückgeht. Zwar kehrten die Kreuzritter unverrichteter Dinge von ihrer heiligen Reise zurück, aber in ihren Schultertaschen brachten sie ein paar Steine dieser hübschen Frucht mit ihrem berauschenden Aroma mit. Diese historische Verbindung ist durchaus plausibel, denn wir wissen, dass die Pflaumenbäume aus dem Orient stammen. Die Einführung der Mirabelle in Frankreich wird ja dem Herzog von Anjou zugeschrieben, der im Jahr 1221 vom fünften Kreuzzug einen Damas-Baum zurückgebracht haben soll. Die Reineclaude, eine andere Pflaumenart aus der Region Doubs, kam im 16. Jahrhundert nach Frankreich. Ein Botaniker hatte sie während einer Reise nach Konstantinopel, dem heutigen Istanbul, in sein Gepäck gepackt. Als Pierre Belon Suleiman den Prächtigen besuchte, machte er in Damaskus Halt und geriet ob der Schönheit der Obstbäume in Entzücken. Zweifellos kam er mit seinen Taschen voller Steine zurück und pflanzte sie in den Gärten rund um das Schloss von Blois an der Loire.

KLEINE PFLAUME GANZ GROSS!

Mythos, Legende oder historische Wahrheit – das spielt eigentlich keine Rolle. Die kleine Pflaume kommt jetzt ganz gross heraus, denn ihr Ruf hat die Grenzen ihrer Adoptivheimat überschritten. In der Ajoie fühlt sie sich sehr wohl. Im Licht und Schatten der Obstbäume, wo die Brise Abkühlung und Bewegung bringt. Das angenehme Klima spiegelt sich in den Früchten wider, die sich auf der besonnten Seite in ein zartes Rosa verfärben, während die schattige Seite gelb-orange leuchtet.



*son parfum
enivrant suscite
les passions
ihr berauschender
Duft weckt die
Leidenschaft*





«SUR LE CHEMIN DE DAMAS»

Tel est le nom du sentier proposé par Rolf Amstutz, du Gîte de la Bergerie, à Mormont. Plutôt que s'y perdre, on peut aussi s'y laisser guider. Le chemin part de ce charmant petit village en direction de Châtel-Vouhay puis Courchavon. De vergers en fontaine taillée dans la roche, on aboutit finalement à une cave aux senteurs et saveurs du terroir. Le gîte est une excellente étape pour qui veut prolonger son séjour. D'autres sentiers du même type, sous l'égide des Chemins du bio, proposent des randonnées d'un à trois jours à travers les fermes bio de la région.

Et on ne repartira pas de ce séjour initiatique sans un arrêt au Musée suisse de la distillation, à Porrentruy: Ô Vergers d'Ajoie, c'est la promesse d'une visite multisensorielle entre eau-de-vie, sirop et confiture, de la floraison du verger aux papilles du dégustateur.

À ce sujet, saviez-vous qu'entre 1930 et 1990 la Régie fédérale des alcools racheta et détruisit plus de 30 000 alambics? Sur ce nombre impressionnant, seules 200 pièces ont été sauvées de cette lutte contre la production massive de spiritueux de qualité médiocre. Ils forment aujourd'hui la plus grande collection d'alambics historiques du pays. Celle-ci sera exposée et mise en valeur dès la mi-2018 sur le site agritouristique Ô Vergers d'Ajoie à Porrentruy.

*la plus grande
collection
d'alambics
historiques
du pays*

*die grösste
Sammlung
historischer
Alambics
des Landes*

Im Spätsommer sollte man unbedingt durch die schwer behangenen Obstgärten flanieren. Vielleicht ist es aber noch zauberhafter, im Frühling dem Gesummse der Bienen zu lauschen, die fleissig von Baum zu Baum fliegen, um auf der Suche nach dem feinen Nektar die Blüten zu bestäuben. Dann ist der Obstgarten in reinstes Weiss gekleidet.

«SUR LE CHEMIN DE DAMAS»

Statt nur ziellos herumzuschlendern, kann man auch an einer Führung teilnehmen. «Sur le chemin de Damas» heisst der Weg, den Rolf Amstutz vom Landhaus «La Bergerie» in Mormont anbietet. Der Weg beginnt in diesem charmanten kleinen Dorf und führt Richtung Châtel-Vouhay und Courchavon. Durch Obstgärten und an einem in den Fels gehauenen Brunnen vorbei erreicht man schliesslich ein Kellerlokal, wo es Düfte und Aromen der Region zu entdecken gibt. Die Herberge bietet sich auch zum Verweilen an. Unter der Bezeichnung Chemins du bio gibt es noch weitere Wege dieser Art für ein- bis dreitägige Wanderungen durch die Bio-Höfe der Region.

Zu dieser Einführung in die Welt der Damassine gehört natürlich auch ein Besuch des Schweizer Brennereimuseums in Pruntrut: Ô Vergers d'Ajoie ist das Versprechen auf ein multisensorisches Erlebnis zwischen Schnaps, Sirup und Konfitüre, von der Blüte der Obstgärten bis hin zur Degustation.

A propos: Wussten Sie, dass die Eidgenössische Alkoholverwaltung zwischen 1930 und 1990 über 30 000 Alambics erwarb und zerstörte? Von dieser eindrücklichen Zahl haben nur 200 diesen Kampf gegen die Massenproduktion von minderwertigen Spirituosen überlebt. Diese 200 stellen heute die grösste Sammlung historischer Alambics des Landes dar. Die Sammlung wird ab Mitte 2018 auf dem Gelände von Ô Vergers d'Ajoie in Pruntrut zu bewundern sein.



EFFLUVES SUCRÉS

Si les parfums de la distillation embaumaient autrefois les campagnes, la production est aujourd'hui sévèrement réglementée. Les effluves sucrés n'ont pas disparu pour autant, mais il faut user de son flair pour remonter la piste. À Cornol, la Distillerie Schneider ravira les amoureux des liqueurs et des eaux-de-vie. Le savoir-faire de Frédéric et les explications souriantes de Raluca, lors d'une visite de la distillerie, sont un passeport pour voyager au pays de la mirabelle, de la framboise, de la sorbe ou de la Damassine AOP. À Courtemaîche, Pierre Gigon est un artisan du distillat. Son talent éclate notamment dans la Damassine AOP. Elle est réputée loin à la ronde, grâce à des fruits récoltés à parfaite maturité une fois tombés de l'arbre. •

RETROUVEZ LES ADRESSES DANS LE CARNET DE ROUTE → P. 44



SÜSSE DÜFTE

Früher durchzog der Duft der Brennereien die ganze Gegend, heute dagegen ist die Herstellung streng reglementiert. Die süßen Düfte sind noch nicht gänzlich verschwunden, aber es braucht ein gewisses Gespür, um ihnen auf die Spur zu kommen. Hier ein paar Tipps. In Cornol begeistert die Brennerei Schneider die Liebhaber von Likören und Schnäpsen. Das Know-how von Frédéric und die freundlichen Erklärungen von Raluca während eines Besuchs der Brennerei ermöglichen den Zugang zur Welt der Mirabelle, Himbeere, Vogelbeere und Damassine AOP. In Courtemaîche beherrscht Pierre Gigon die Kunst des Schnapsbrennens. Er verwendet sein Talent hauptsächlich für die Damassine AOP. Der Likör ist weitherum bekannt, denn es werden nur die vollkommen reifen Früchte verwendet, die vom Baum gefallen sind. •

DIE ADRESSEN FINDEN SIE IM BORDBUCH → S. 44

ENVIE D'UN AUTRE STYLE? EIN ANDERER STIL GEFÄLLIG?

Au cœur du Parc régional Chasseral, sur les hauts du village de Diesse, André Lecomte produit de redoutables liqueurs et eaux-de-vie. Les fruits, plantes et baies sont en provenance directe des pâturages du magnifique plateau de Diesse ou des pentes du mythique Chasseral, dont l'antenne culmine à 1606,2 m d'altitude. Délice de framboises, Elixir du Chasseral, Sapignole ou Caprice de gentiane, les intitulés poétiques embrasent délicieusement l'esprit.

Im Herzen des Regionalparks Chasseral, über dem Dorf Diesse, erzeugt André Lecomte eine ganz andere Art von Likör und Schnaps. Die Früchte, Pflanzen und Beeren stammen direkt von den Weiden des herrlichen Plateau de Diesse oder den Hängen des mythischen Chasseral-Massivs, dessen Antenne eine Höhe von 1606,2 m erreicht. Délice de Framboises (Himbeergeist), Elixir du Chasseral, Sapignole (Tannenspitzenschnaps) oder Caprice de Gentiane (Enzianschnaps) - diese poetischen Namen lassen erkennen, was in ihnen steckt.

