

# WORT DER PRÄSIDENTIN

Liebe Besucherinnen und Besucher,

Unser Komitee hat die Ehre, Sie zur diesjährigen 25. Ausgabe des Marché de la Saint-Martin 2023 begrüßen zu dürfen.

Wie jedes Jahr ist das Ereignis, in freudiger und geselliger Stimmung, auf zwei Wochenenden des Monats November im Herzen der Stadt Porrentruy verteilt; diesmal auf den 10-11-12-13 sowie 18 und 19 November.

In den Strässchen der Altstadt erwartet Sie ein wahres Feuerwerk von musikalischen Präsentationen, die sich an Originalität gegenseitig übertreffen. Die Musiker sind entlang eines festgelegten Parcours zu geniessen; dieser führt an mehr als 50 Hütten und deren Ausstellern vorbei. An den Ständen sind nicht nur die üblichen Spezialitäten - von hier und anderswo -, sondern auch ungewöhnliche Leckereien zu entdecken.

In diesem Jahr 2023 begrüßen wir als Ehrengast den Branchenverband der Damassine AOP.

Es ist undenkbar, eine Veranstaltung dieser Art ohne die Unterstützung eines ehrenamtlichen Organisationskomitees und einer Schar freiwilliger Helfer zu organisieren. Unser ganz spezieller Dank geht an unsere Partner, Sponsoren und Gönner, die uns ihre volle Unterstützung zukommen liessen. Allen Beteiligten sei an dieser Stelle herzlichst gedankt!

Ein gelungenes Saint-Martins Fest muss mit dem typischen schmackhaften Essen abgerundet werden. Diese traditionelle und authentische Mahlzeit wird im Saal du Séminaire, in geselliger musikalischer Atmosphäre serviert und bietet auch Gelegenheit zum Tanz.

Merken Sie sich die in dieser Broschüre angegebenen Daten vor und reservieren Sie!

Wir freuen uns darauf, Sie möglichst zahlreich an unserem Marché de la Saint-Martin anzutreffen und wünschen Ihnen, liebe Besucherinnen und Besucher, ein herrliches Fest zu Ehren des Schweins und natürlich guten Appetit!

Im Namen des Organisationskomitees  
Sophie Barthod-Gressot, Präsidentin

# HÔTE D'HONNEUR 2023

## L'ASSOCIATION DE LA DAMASSINE AOP

L'association de la Damassine AOP s'engage pour la promotion et la valorisation de la filière Damassine AOP, produit emblématique du canton du Jura.

Le comité s'investit pour professionnaliser l'interprofession en améliorant la conduite des vergers d'une part, et la transformation des fruits d'autre part. Des cours de formation spécifiques à la mise en œuvre des eaux-de-vie sont organisés chaque année.



L'innovation et le marketing permettent de faire connaître ce nectar jurassien au-delà des frontières cantonales.

Sur un axe principal, qui a pour but de renforcer la promotion collective, l'association AOP Damassine s'active à améliorer sa notoriété et à renforcer l'image de ses valeurs. Des actions promotionnelles comme la fête de la Damassine en Ajoie - dont la 1<sup>re</sup> édition en septembre 2022 a été un véritable succès - ainsi que le marché de Saint-Martin à Porrentruy sont des événements incontournables. Réservez d'ores et déjà les 21 et 22 septembre 2024 pour la prochaine fête de la Damassine.

Enfin, la préservation de l'environnement est introduite dans notre ADN. Ceci nous permet d'améliorer la durabilité des vergers tant au niveau de la production en limitant les intrants en produits phytosanitaires au profit des engrais organiques, qu'au niveau de la fermentation, en favorisant les ferments naturels. Aussi nous réfléchissons avec nos distillateurs à façon, de favoriser la récupération de la chaleur dégagée par les alambics.

### PENDANT LE MARCHÉ DE SAINT-MARTIN QUI SE TIENDRA DANS LA COUR D'HONNEUR DE L'HÔTEL-DIEU:

- Vente de Damassine AOP et produits dérivés par différents producteurs.
- Vous pourrez déguster des floutes, ce plat typique de la région et de saison, additionné pour l'occasion d'une compote à la Damassine. N'hésitez pas à goûter, c'est très bon!
- Un concours sur les produits du terroir à la Damassine permettra de retrouver les produits labellisés sur toute la surface du marché. Peut-être l'occasion pour vous de ramener à la maison une bouteille de Damassine AOP...



### ET ENCORE ...

En novembre sortira de presse un livre consacré à la Damassine AOP. Il retrace toute l'histoire du produit, en remontant le temps depuis ses origines à Damas en passant par le Moyen Âge et les croisades jusqu'à l'obtention de son AOP pour le seul Jura, à la suite d'un combat épique. Véritable enquête au pays de la Damassine AOP, son auteur, Michel Thentz, a voulu ainsi rendre hommage et contribuer à la promotion de ce produit emblématique de notre canton. Michel Thentz sera présent sur le stand de l'association afin de vous le faire découvrir samedi 11 novembre de 14 h à 17 h et dimanche 12 de 10 h à 13 h.

# NOS PARTENAIRES



Ville de Porrentruy  
Histoire Vie Nature Formation



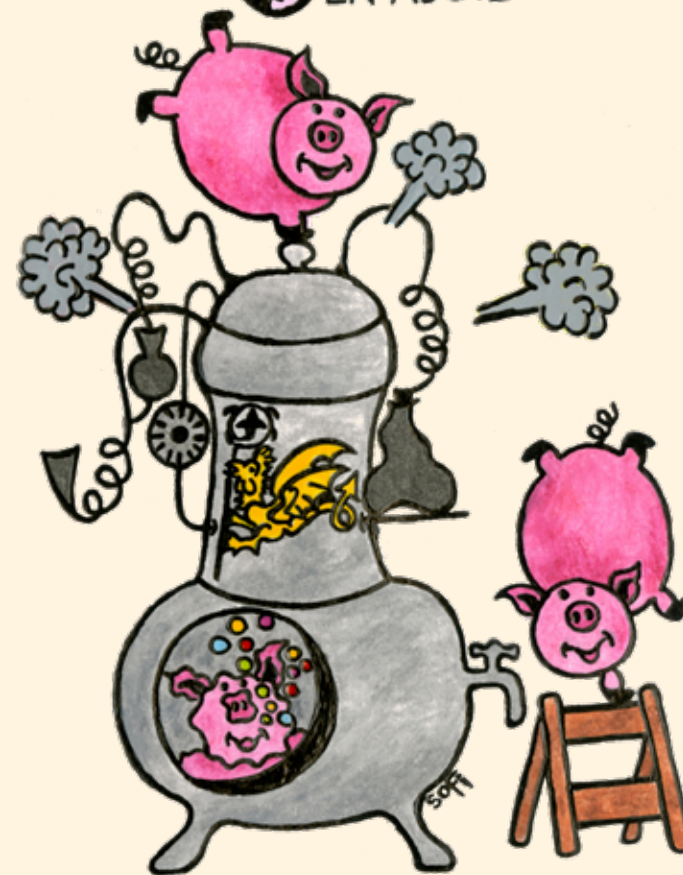
# valiant



Vos artisans bouchers-charcutiers du  
Marché de Saint-Martin  
STÉPHANE CHAPPUIS  
ET DANIEL BAPST



# 25<sup>e</sup> MARCHÉ DE Saint-Martin Porrentruy



10, 11, 12, 13 NOVEMBRE 2023

REVIRA 18, 19 NOVEMBRE 2023

# ÉVÉNEMENTS

Un programme attractif a été mis en place afin de marquer la 25<sup>e</sup> édition du Marché de Saint-Martin à Porrentruy.

## TOUS LES JOURS

**Marché des produits du terroir**  
Restauration et animations

**Expositions artisanales, démonstrations et dégustations**  
Commerces et maisonnettes

**Bouquet d'animations musicales et culturelles**  
Dans les rues, à la salle Auguste-Viatte et dans le bâtiment de l'Hôtel-Dieu et la cour

**Repas de Saint-Martin aussi à la carte**  
Salle du Séminaire avec animation musicale

**DIMANCHE 12 ET LUNDI 13 NOVEMBRE 2023**

**Foire commerciale**  
Rue des Annonciades et Grand-Rue

Dans les sous-sols de l'Hôtel-Dieu, retrouvez les brocanteurs de la région et des artisans travaillant comme jadis.

## HORAIRES D'OUVERTURE DU MARCHÉ DE SAINT-MARTIN

**Vendredi 10.11.** 15 h - 20 h  
**Samedi 11.11.** 09 h - 20 h  
**Dimanche 12.11.** 10 h - 19 h  
**Lundi 13.11.** 10 h - 17 h

## REVIRA DE SAINT-MARTIN

**Samedi 18.11.** 09 h - 20 h  
**Dimanche 19.11.** 10 h - 17 h

Les stands peuvent ouvrir 1 heure de plus, selon le souhait des artisans

**Pour soutenir notre marché, réservez un bon accueil à la vente de nos tabliers, sacs, casquettes ou porte-clés. Nous nous réjouissons de votre visite !**

[marchedelastmartin.ch](http://marchedelastmartin.ch)

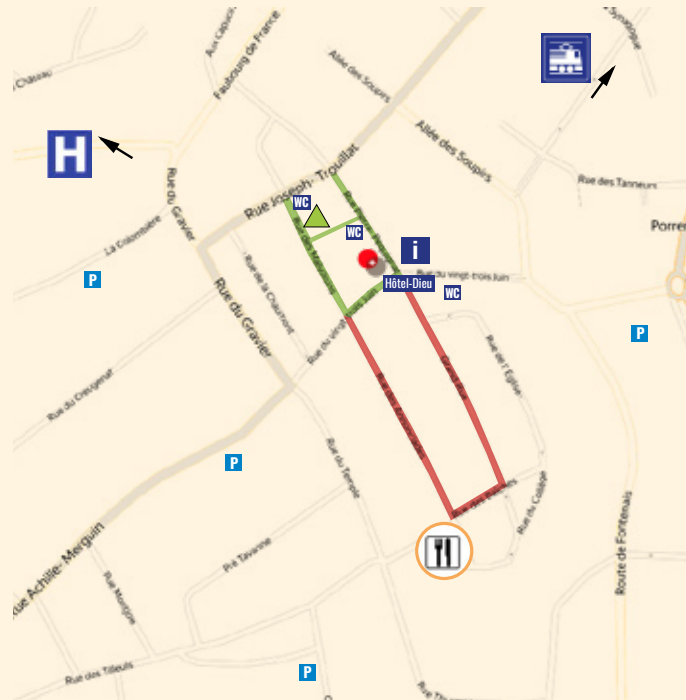
## 30<sup>e</sup> TIR DE SAINT-MARTIN « AJOIE » 2023

Stands de tir · Jours de tir :  
300 m Courgenay - Fregiécourt 4, 5 et 11 novembre 2023  
25/50 m Mormont/Varmen 4 et 11 novembre 2023

### Renseignements · Inscriptions :

300 m 25/50 m  
Sylvie Girardin Jean-Marc Kobel  
Champs des Rochets 9 Imp. de la Prairie 55  
2952 Cornol 2900 Porrentruy  
079 285 14 87 079 667 38 04

[www.tir-saint-martin.com](http://www.tir-saint-martin.com)



- Parcours Marché de Saint-Martin
- Parcours Foire de Saint-Martin
- 🏠 Salle du Séminaire
- ▲ Salle Auguste-Viatte
- P Parkings : Gare, rue Achille-Merquin (face Denner), Esplanade, La Colombière
- i Cabane d'informations du Marché de Saint-Martin
- H Hôpital (direction)
- 📍 Jura Tourisme



## SAINT-MARTIN LE MOT DE LA PRÉSIDENTE

Chères visiteuses, Chers visiteurs,

C'est avec une grande joie que notre comité vous souhaite la bienvenue à la 25<sup>e</sup> édition du Marché de la Saint-Martin en cette année 2023.

Comme chaque année, au mois de novembre, ce sont deux week-ends de liesse populaire qui se déroulent au cœur de la vieille ville de Porrentruy, soit les 10 - 11 - 12 - 13 novembre et les 18 et 19 novembre 2023.

Dans les rues du centre ancien, vous pourrez profiter de bouquets d'animations musicales, aussi originales les unes que les autres. Les artistes déambuleront au milieu d'un circuit comprenant plus d'une cinquantaine de cabanes et leurs artisans d'ici et d'ailleurs, où vous découvrirez des spécialités diverses, coutumières ou inattendues.



Pour cette année 2023, nous accueillons, comme invité d'honneur, l'Inter-profession de la Damassine AOP.

Il est important de rappeler que cette manifestation ne pourrait avoir lieu sans l'immense investissement bénévole de toute l'équipe du comité d'organisation, de volontaires, mais particulièrement grâce à l'appui indéfectible de nos généreux partenaires, sponsors et donateurs ; qu'ils en soient chaleureusement remerciés.

Une belle célébration de Saint-Martin ne peut se terminer que par un savoureux repas traditionnel et authentique organisé par nos soins à la salle du Séminaire dans une joyeuse ambiance, musicale et dansante.

N'hésitez pas à vous inscrire aux dates indiquées dans cette plaquette !

Nous nous réjouissons de vous accueillir nombreux à notre Marché de Saint-Martin et vous souhaitons, Chères visiteuses, Chers visiteurs, une magnifique Fête du Cochon et un bon appétit !

*Au nom du comité d'organisation  
Sophie Barthod-Gressot, Présidente*

## MENU DE SAINT-MARTIN AU SÉMINAIRE

Possibilité de prendre le menu complet à Fr. 65.- ou à la carte  
Vendredi 10 novembre (soir) – Samedi 11 novembre (midi et soir) –  
Dimanche 12 novembre (midi)

**Gelée de ménage**  
**Boudin à la crème**  
**Grillades (atriaux, saucisses)**  
**Sorbet damassine**  
**Choucroute garnie**  
**Totché**  
**Crème brûlée**

Vous pouvez réserver votre repas de Saint-Martin à la salle du Séminaire à Porrentruy avec animation musicale par e-mail : [repas@marchedelastmartin.ch](mailto:repas@marchedelastmartin.ch) ou [www.marchedelastmartin.ch](http://www.marchedelastmartin.ch)