

■ MARCHÉ DU CONCOURS

«On prépare les poulains bien à l'avance»

► Les plus beaux poulains

ont défilé hier après-midi à la Halle-cantine, lors du traditionnel championnat organisé par le Syndicat chevalin des Franches-Montagnes.

► Bien avant le jour J,

les éleveurs ont préparé leurs poulains, avant que ceux-ci passent sous les yeux du jury.

► Les poulains ont notamment été toilettés, mais ont également appris à trotter, avant le concours.

La météo était capricieuse hier après-midi, du côté de la Halle-cantine de Saignelégier, où a eu lieu le championnat des poulains organisé chaque année durant la semaine du cheval. Alors que l'événement a débuté sous un soleil de plomb, un orage a obligé les

concurrents et le public présents sur place à s'abriter... où ils le pouvaient. Toutefois, les averses n'ont en rien démotivé les 57 participants – 31 pouliches et 26 poulains.

Toilettés de la tête aux sabots

Avant le jour J, les propriétaires préparent minutieusement leurs poulains à entrer en piste. Ces derniers sont toilettés dans les moindres détails, et bien avant l'événement. Gwenaël Maret, qui a ouvert le bal du championnat, a présenté *Nymeria*, la jeune pouliche de son beau-père Philippe Brossard – 14^e de sa catégorie. L'homme de Muriaux explique: «On les pouponne, à la maison, avant de venir ici. Et on fait même les finitions à l'aide de ciseaux, comme pour la crinière, par exemple. Tout est millimétré.» Et cette mise en beauté demande combien de temps, au juste? «Vous savez, on ne compte pas les heures, lorsque l'on est passionné», s'exclame le Franc-Montagnard.

Daniela Steiner, également de Muriaux et propriétaire de *Star* – 10^e de la catégorie des poulains plus âgés – mentionne quant à elle: «On débute la mise en beauté environ trois semaines avant. On va donc les tondre s'ils en ont besoin.

Puis, trois ou quatre jours avant le concours, on réalise les toutes dernières retouches. Et enfin, le matin, juste avant la compétition, ils sont lavés sous l'eau, pour être totalement prêts à défiler.»



Les concurrents sont passés sous le regard attentif des juges.



Les poulains s'entraînent à trotter avant les concours.



Une jument aux yeux hypnotisants et sa progéniture. PHOTOS OLIVIER NOAILLON

Classements

■ **Jeunes pouliches:** 1. *Petitcoeur Makita*, 9/8/9, Roger Frossard. 2. *Naomi du Chésal*, 8/8/9, Jean-Marie Frésard. 3. *Déesse de la Pommeraiie*, 8/8/8, Frédéric Erard.

■ **Pouliches plus âgées:** 1. *Petitcoeur Australa*, 9/8/8, Roger Frossard. 2. *Heidi*, 9/7/8, Jean-François Maillard. 3. *Divine de la Pommeraiie*, 8/7/9, Frédéric Erard.

■ **Jeunes poulains:** 1. *Romantique*, 8/7/9, Nicolas Froidevaux. 2. *Hashtag de la Grand-Fin*, 8/7/7, Julien Froidevaux. 3. *Nestor*, 8/7/8, Marcel Rebetz.

■ **Poulains plus âgés:** 1. *Petitcoeur Nigler*, 9/7/8, Roger Frossard. 2. *Little-Grey*, 9/7/8, André Jeanbourquin. 3. *Don Appollo*, 8/7/9, Nicolas Froidevaux.

Exercés à trotter et à entrer dans les vans

Mais la toilette ne fait pas tout, puisque les poulains doivent s'entraîner à défiler, mais également prendre goût à porter le licol, comme l'explique l'éleveuse: «On commence rapidement à les attacher, pour qu'ils s'habituent. C'est im-

portant, car il faut aussi leur apprendre à trotter, deux trois fois avant les concours.»

Olivier Froidevaux, du Bémont, propriétaire de *Calypso* – 10^e de la catégorie des jeunes poulains – avoue prendre soins de ses poulains depuis le début de la saison, tout comme ses collègues. Car bien

avant l'étape du toilettage, il ne faut pas omettre de s'occuper de la santé de l'animal: «On les prépare bien à l'avance. On les vermifuge une première fois durant l'été, mais également une seconde juste avant le concours. On fait également quelques rectifications au niveau de leurs sabots. Quelque-

fois, on les coupe, ce qui est plutôt rare pour de très jeunes poulains. Il faut aussi qu'ils s'acclimatent, une semaine avant, au van, afin de ne pas être stressés le jour J.» De petits poulains qui demandent toutefois beaucoup d'attention, donc. Et de passion.

KATHLEEN BROSY

Fabrication de dernière minute

Dans l'épisode précédent: plus de 120 commerçants et 15 sociétés locales investiront les rues du chef-lieu vendredi.

Cette semaine, Romain Paratte et son équipe sont engagés dans le marathon du Marché-Concours. Pour le boucher de Saignelégier, le pic de stress a été atteint dimanche. Un peu comme s'il était alors rattrapé par toutes les opérations à réaliser dans la semaine à venir: «Je suis soucieux de nature, j'ai toujours peur d'oublier quelque chose. La charge mentale est très forte», résume-t-il. Et même le recours à son aide-mémoire, qui consiste en une sorte de plan d'action, ne suffit pas à le rassurer complètement.

Beurre dans les épinards

À événement exceptionnel, retombées économiques exceptionnelles. Côté rues, le Marché-Concours améliore

l'ordinaire des commerçants et permet aux sociétés locales de remplir leurs caisses. Romain Paratte ne crache pas dans la soupe: «Nous sommes reconnaissants aux organisateurs du Marché-Concours: sans eux, il n'y aurait pas de fête de rue, et on pourrait rester à la maison!» Pour lui, l'impact de la fête est bien réel même s'il est difficile à évaluer précisément: «Il n'est pas négligeable, admet Romain, c'est du beurre dans les épinards. Peut-être près de 20% de notre chiffre d'affaires annuel.» Mais en aucun cas, un oreiller de paresse: «Cela ne nous autorise pas à attendre la fin d'année les bras croisés!»

Frais et sans additifs

Chez Paratte, où s'affaire toujours l'indéfectible papa Raymond, on prend les premières commandes liées au Marché-Concours début juillet

déjà. Les dernières tomberont encore... vendredi matin. Entre les deux intervalles, le staff est dans les starting-blocks et prépare, en amont, ce qui peut l'être, notamment en abattant davantage de bêtes voici trois semaines. Difficile toutefois de s'y prendre à l'avance lorsqu'on cultive, farouchement, comme notre boucher, la qualité et la fraîcheur des produits.

«Merci aux organisateurs du Marché-Concours: sans eux, il n'y aurait pas de fête de rue.»

En effet, ses fameuses saucisses de veau, écoulées sur les stands dès vendredi, sont fabriquées à l'ancienne, selon une recette immuable depuis 1961, année d'ouverture de l'enseigne.

Exemptes de phosphates, polyphosphates et autres agents conservateurs, elles sont fabriquées en dernière minute, entre aujourd'hui et demain: «J'utilise de la poudre de lait naturelle et du sel de cuisine comme liant, et de la viande de provenance essentiellement jurassienne. Cela

nous permet d'utiliser les bas morceaux. Sans le Marché-Concours, nous devrions trouver d'autres débouchés», explique le professionnel.

Désosser la tête de veau

Outre les traditionnelles saucisses, Romain Paratte livre encore les sociétés locales et restaurateurs en hamburgers, jambons et viande fraîche. L'enseigne accommode et désosse également... quelque 180 kg de tête de veau, qui sera servie samedi, lors du banquet officiel du Marché-Concours, comme il est de tradition. Dans la rue en revanche, le boucher assiste à un changement des habitudes alimentaires: autrefois reine de la fête, la saucisse est désormais concurrencée par des plats plus exotiques.

Week-end intensif

Après un début de semaine consacré à la fabrication et à la préparation de ses produits, Romain effectuera les livraisons vendredi avant la fermeture des rues à la circulation.



Cette semaine, Romain Paratte, boucher à Saignelégier, est au four et au moulin. PHOTO VEG

Mais le professionnel, qui met encore du matériel de cuisine (autocuiseurs, grils et friteuses) à disposition des sociétés locales lors de la fête, reste en alerte durant toute la manifestation: «Je passe le week-end à la boucherie. Il faut cuire les jambons, parfois réalimenter les stands ou encore résoudre certains problèmes.» Romain

s'autorisera toutefois une virée aux carroufels avec ses jumeaux et un passage au Café de la Poste dimanche soir. Mais pas question de se laisser embringuer à la fête. Le lundi, notre boucher sera à nouveau sur le pont pour le retour du matériel, les nettoiyages et autres rangements.

VERONIQUE ERARD-GUENOT