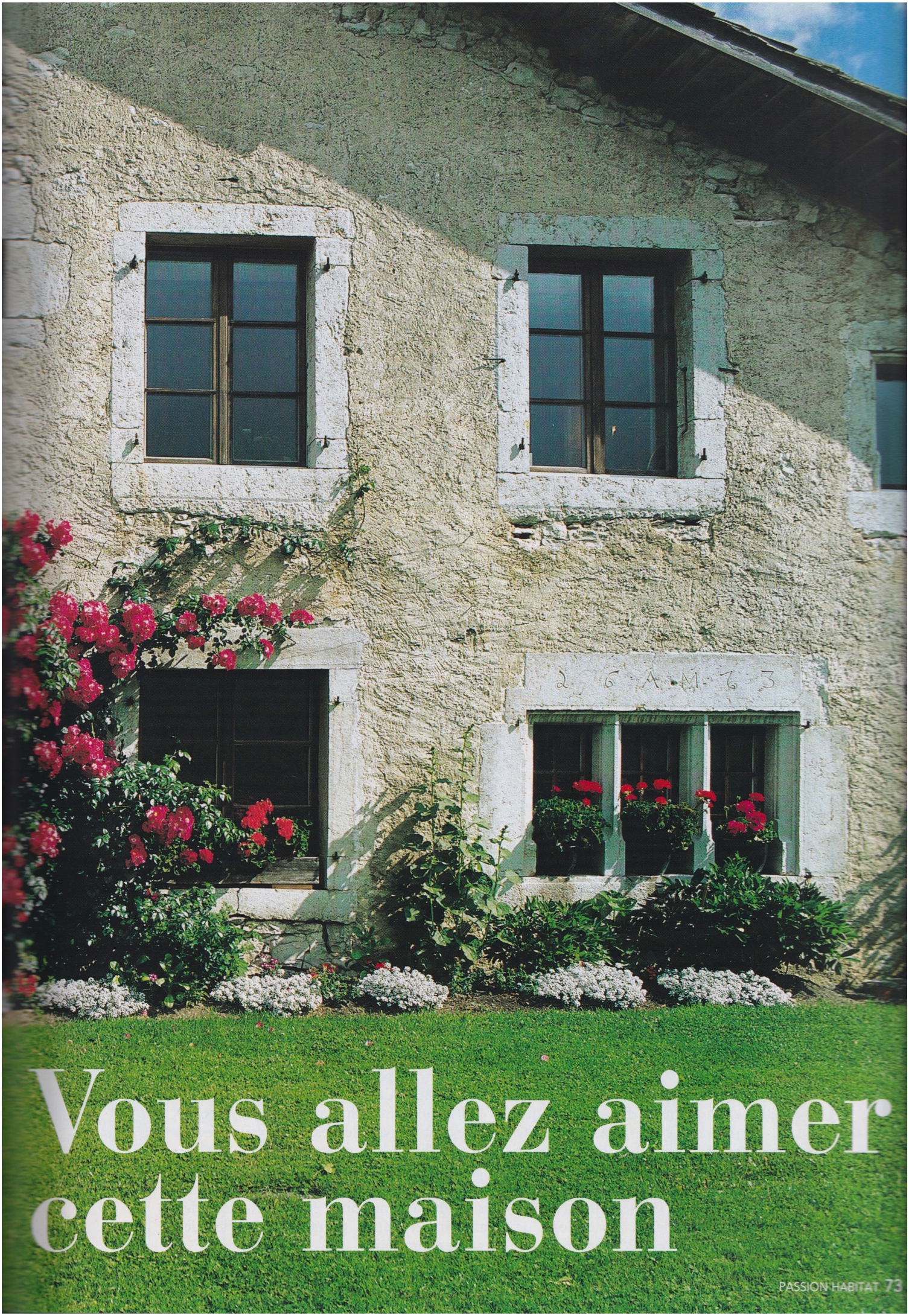
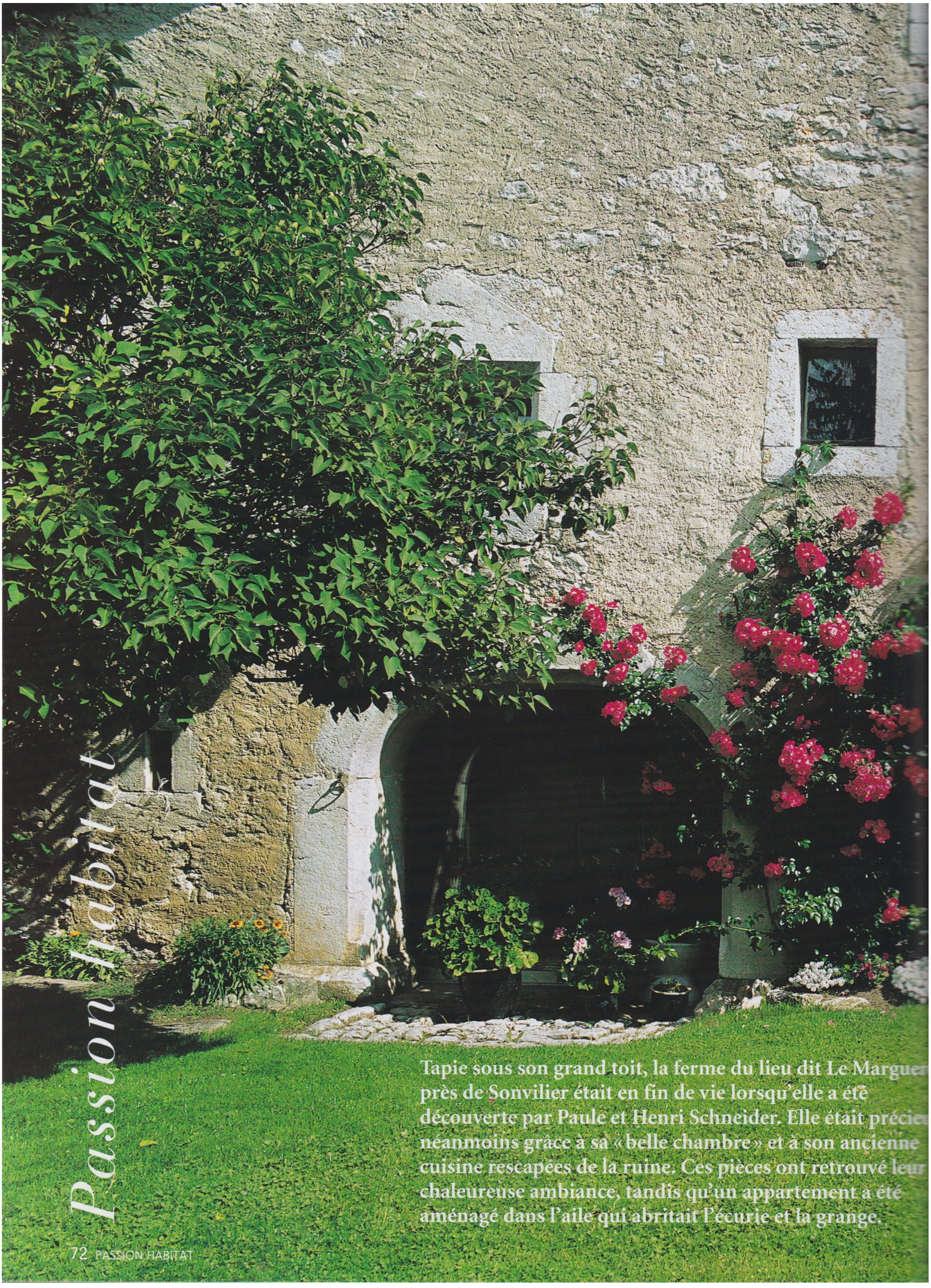


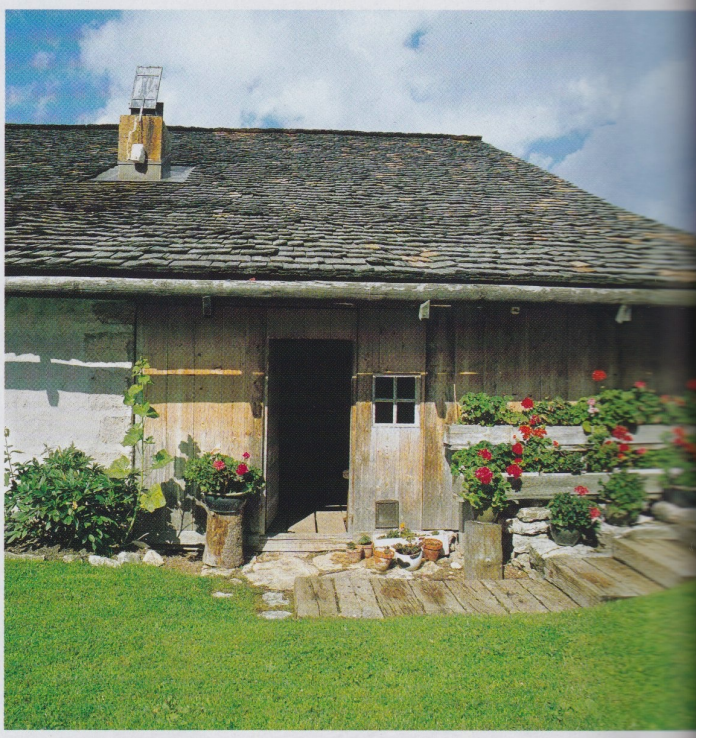
Vous allez aimer cette maison



Tapie sous son grand toit, la ferme du lieu dit Le Marguer près de Sonvilier était en fin de vie lorsqu'elle a été découverte par Paule et Henri Schneider. Elle était précie néanmoins grâce à sa « belle chambre » et à son ancienne cuisine rescapées de la ruine. Ces pièces ont retrouvé leur chaleureuse ambiance, tandis qu'un appartement a été aménagé dans l'aile qui abritait l'écurie et la grange.



La ferme située sur un plateau, à 1100 mètres d'altitude, a été construite en 1652, et agrandie à l'est au XVIII[e] en respectant le plan triangulaire typique des façades rurales jurassiennes.



La charpente a été totalement refaite. Comme à l'origine, la couverture du toit est assurée par des bardeaux taillés dans du sapin blanc.



La cuisine n'a pas subi de modifications majeures, comme tous les éléments anciens de la maison, ce qui lui a valu d'être recensée ainsi que l'ensemble de l'immeuble comme monument historique après cette restauration primée par le Heimatschutz.

Eric Kocher (photos), Laurence Carducci (texte), Giovanna Dubois (stylisme)

Quelques lambeaux d'ancienne fierté, une vaste cheminée soutenue par une colonne d'angle en pierre de taille et une «belle chambre» boisée selon la tradition jurassienne, ont suffi pour déclencher une histoire d'amour qui dure encore. Le sauvetage long et ardu de cette ferme du XVII[e] doit beaucoup à son propriétaire, Henri Schneider, qui s'est fait tailleur de pierre et menuisier pour lui redonner toute son authenticité. La cuisine conserve dans sa rude matière de pierre et de bois le souvenir ancestral de l'abri.

Aménagées dans le mur, les étagères murales, les «métras», témoignent du sens pratique paysan. Toutefois, la vie contemporaine ayant d'autres exigences pour la lumière et l'espace, l'aile ouest a été transformée en appartement, à l'emplacement de l'ancienne écurie et de la grange. L'ensemble forme un accord réussi entre deux conceptions de l'existence finalement complémentaires.

A l'automne 1979, lorsque Paule et Henri Schneider se sont lancés dans l'aventure, l'immeuble était en piteux état. La toiture s'était effondrée en plusieurs endroits, la charpente était irréparable. Les murs avaient souffert de l'humidité et des effets du gel. Ils étaient en partie déformés et menaçaient ruine. Actuellement, la charpente refaite selon les méthodes anciennes et la couverture de bardeaux comptent parmi les réussites de cette restauration.



L'âtre majestueux avec sa colonne monolithique justifie déjà à lui seul la sauvegarde de cette ferme.



La belle chambre boisée accueille la famille et les amis pour les jours de fête. La lumière hivernale pénètre à travers l'impressionnante épaisseur des murs, adoucie et sereine.

Les journées à la ferme

Proche de la route privée qui traverse le plateau, la ferme vit dans l'intimité de la nature. A l'est le sommet du Chasseral est assez éloigné pour laisser venir le soleil du matin. A l'ouest les crépuscules sont magnifiques. Un délicieux sentiment d'être bien à l'abri règne d'ailleurs dans toute la maison, sous le vaste toit recouvert de bardeaux de sapin. La belle chambre traditionnelle tournée vers le sud est éclairée par des fenêtres à meneaux et par une ouverture plus importante pratiquée au XVIII[e] au-dessus de l'ancien établi d'horloger. Derrière le fourneau, un curieux petit escalier, appelé habituellement «l'escalier du grand-père», mène à une chambrette au premier étage, juste au-dessus des principales sources de chaleur de la maison. Le grand-père devait être agile et très fluet pour y parvenir, mais au moins il n'avait jamais froid.

Contrastant avec la partie ancienne, le séjour de 120 mètres carrés, installé dans l'ancienne écurie, adopte la liberté de circulation et la luminosité naturelle caractéristiques de l'habitat contemporain.

L'escalier joue d'audace avec ses éléments de béton laissé à nu et ses garde-fous invisibles. Il inscrit clairement ses rythmes géométriques pour en faire un décor. Cette partie du séjour aménagé dans l'ancienne grange affirme un esprit innovateur.



La maison s'est adaptée aux habitudes de la vie d'aujourd'hui. Au premier étage, un bureau reçoit la lumière du sud.



La cage d'escalier est animée par quelques œuvres d'art. Elle prend ainsi le charme d'une pièce.



La générosité des espaces intérieurs a permis l'installation d'une salle d'eau confortable au premier étage. La *pietra dorata* vient de la région de Rome.

Respectueux du passé, les maîtres de maison n'en sont pas moins des témoins actifs de notre temps, comme l'atteste une belle collection d'art contemporain. Ils ont donc franchement joué le jeu des contrastes entre l'ancien et le moderne. L'incomparable sentiment de sécurité de la ferme adaptée au climat montagnard s'illustre par le vaste toit couvert de bardeaux qui s'incline à toucher presque le sol à l'est de la maison. Il est assez robuste pour supporter jusqu'à 800 kg de neige par mètre carré. Sur la belle façade géométrique, les ouvertures sont irrégulières et pourtant, à l'intérieur, la lumière ne manque jamais. Elle pénètre dans les pièces à travers l'impressionnante épaisseur de murs sans jamais éblouir, avec une sérénité qui évoque les édifices sacrés, Ronchamp ou les églises romanes. Rien n'a été changé à l'architecture extérieure de la ferme, par contre l'espace de la grange a été totalement aménagé selon l'esprit de notre temps. La grande porte arquée au sud est entièrement vitrée, ainsi que l'entrée ouest. La vue est ainsi libre sur les pâturages et les grands ciels mouvants du Jura.



Dans le vestibule, l'accueil est assuré par une grande toile de Gérard Tolk de Saignelégier.



Au-dessus de l'espace de la grange, la partie nuit de la maison baigne dans une ambiance douillette.



Et maintenant, si nous passions à table

Choucroute alsacienne pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- *1,5 kilo de choucroute*
- *1 jambon de 1 kilo*
- *1 saucisson*
- *300 grammes de lard fumé ou salé*
- *8 pommes de terre de même grandeur*
- *1 cuillère à soupe de coriandre*
- *4 ou 5 grains de genièvre*
- *1 bouteille de Riesling alsacien*

Préparation

Mettre tremper le lard et le saucisson dans l'eau froide.
Bien laver la choucroute et l'essorer.
Faire revenir deux gousses d'ail dans un peu d'huile d'olive, y ajouter la choucroute et bien répartir les pommes de terre (lavées et pelées).
Mettre quelques grains de coriandre et de genièvre dans un petit sachet en mousseline.
Le déposer dans la préparation.
Ajouter également le coriandre en poudre, saler et poivrer.
Couvrir avec le vin et porter à ébullition.
Réduire la cuisson et laisser mijoter 1 h 30.
A part, mais en même temps, cuire le lard à feu doux pendant 30 minutes.
Ajouter le saucisson piqué aux extrémités.
Laisser cuire une heure.
Un quart d'heure avant la fin, ajouter quelques paires de viennes.
Le jambon se cuit également à part, selon son poids (env. 1 h. 30), dans une eau frémissante.

Dresser la choucroute (presque sèche), garnir et accompagner bien entendu d'un bon Riesling.

Bon appétit !