

Un pays fier de ses traditions

sont mis alors à avoir un deuxième métier : qui dans le tournage du bois, qui dans la lunetterie, la fabrication de pipes ou le facettage des pierres précieuses...

Sous le toit de chaque ferme, au fond de chaque vallée s'est créée une petite industrie qui permettait aux gens de vivre durant les longs mois d'hiver. Ces caractéristiques, jouant autour de l'histoire et de la situation géographique de cette région, expliquent l'esprit d'entreprise qui y souffle depuis des siècles.

Des entreprises leaders au milieu de la nature

On peut ainsi relever quelques leaders dans des domaines aussi variés que le panneau signalétique, avec l'entreprise Girod à Bellefontaine, le n° 1 français de la boîte à fromages à Bois-d'Amont, le jouet avec Smoby, près de Saint-Claude, la lunette avec L'Amy à Morez, les ateliers de mécanique de précision Curtil, qui équipent aussi bien Bull que la fusée Ariane, et enfin le vin, avec l'entreprise familiale Henri Maire, à Arbois, qui représente 30 % du chiffre d'affaires vinicole dans la région.

– Toutes ces entreprises sont généralement restées familiales, poursuit Gérard Bailly, et très peu se sont laissées racheter par des multinationales.

Il faut ajouter à cette heureuse conjoncture le fait que le haut Jura fait partie des rares régions qui ne connaissent pas d'importantes tensions sociales. Comme nous nous en étonnons, Gérard Bailly explique :

– Ne croyez-vous pas que pour monter une usine à onze cents mètres d'altitude, comme l'entreprise de polissage du diamant Dalloz, il faut être bien avec son personnel ?

Car parmi les atouts exceptionnels de cette région, il en est un qui prédomine, c'est l'extraordinaire esprit d'entreprise des Jurassiens. L'histoire du n° 1 de la signalisation autoroutière et urbaine en France, l'entreprise Girod, est significative. Elle commence en 1906 à Morez, une petite vallée du haut Jura possédant une longue tradition d'émaillage. Les horlogers suisses ne sont guère loin ! Forte de son savoir-faire, elle se lance, dans les années 80, dans la fabrication de panneaux routiers verticaux et en dix ans passe de 3 % à 23 % des parts de marché de la signalétique. Aujourd'hui, elle



Jean-Paul Jeunet Il a réinventé la cuisine du Jura

Derrière les fourneaux de son restaurant, à Arbois (deux étoiles au Michelin), Jean-Paul Jeunet n'a pas son pareil pour jouer avec les arômes et les goûts. Dans sa famille, on est fin gourmet depuis des générations. Son père, André, a commencé au lendemain de la guerre avec un petit routier, à Arbois. Les Jeunet ont fait de cette petite ville une étape incontournable de la gastronomie française.



Stéphane Tissot Le bonheur d'être vigneron

Un sourire de gosse heureux illumine son visage lorsqu'il porte le vin à ses lèvres :

– La vie est belle !

Il court chercher deux grosses boîtes remplies de pierres grises : son terroir ! Des marnes argileuses, terres de prédilection des poulard, savagnin, troussaud ou chardonnay... Sans oublier le pinot noir ! La famille de Stéphane Tissot est dans le vin depuis quatre générations. Elle a

essaimé la région entre Arbois et Montigny-lès-Arsures. C'est sur cette petite commune qu'André et Mireille travaillent un vignoble de 30 hectares depuis quarante ans. Leur fils Stéphane, qui vient tout juste d'avoir 30 ans, a pris la relève. Ses parents avaient besoin d'un coup de main, et il a aussitôt quitté études et voyages de formation à l'étranger pour s'installer à Montigny et se spécialiser dans ces techniques viticoles qu'on

se transmet ici, dans le Jura, de génération en génération. Outre les qualités d'arôme et de tenue de leurs vins, les Tissot sont les derniers à fabriquer un vin de paille à partir de grappes séchées sur un lit de paille.

– Quoi qu'en disent certains producteurs, la paille est un élément indispensable pour la qualité de ce vin. Elle lui permet de mieux sécher et d'être moins fragile aux agressions extérieures qu'un autre support...

Et puis, ce que Stéphane Tissot ne nous dit pas, c'est que c'est beau, un grenier où les grappes de raisin dorment sur la paille. On y respire un parfum doux, qui est comme un avant-goût de ce que les belles dorées vont donner dans le pressoir. Le petit clocher à bulbe de l'église de Montigny nous fait de l'œil par la lucarne ouverte sur une froide matinée d'hiver, les vieilles cheminées du village fument dans l'air qui coupe. Dehors, sur la planche d'un tonneau, des Jésus de Morteau cuits dans le marc du raisin au fond de l'alambic et que nous allons déguster avec un poulard 1992... Comme dit Stéphane : « La vie est belle ! »