



Editorial

Une tradition à vivre

Rien d'étonnant à ce que les Amis du Musée gruérien s'intéressent à la bénichon. En proposant de si nombreuses activités autour de cette fête profondément fribourgeoise, notre société souhaite faire partager ses plaisirs au plus grand nombre, tout en développant la connaissance de notre patrimoine culinaire et immatériel, dans notre région comme au-delà.

Nullement figée, la «Bénichon tradition vivante» se transmet de génération en génération et donne à chaque habitant de notre canton, ainsi qu'à ceux qui y ont leurs racines, un sentiment d'identité et de continuité. Peut-on oublier la moutarde de bénichon et ses arômes si l'on y a goûté dans ses jeunes années? Comme la madeleine de Proust, n'évoque-t-elle pas tout un monde qui change, bien entendu, mais qui, heureusement, n'a pas disparu?

Pour mettre en place le succulent programme à découvrir dans ce journal, il a fallu, comme pour la bénichon, s'y prendre bien à l'avance. Imaginez-vous, la réflexion a commencé en octobre 2008! Depuis, plusieurs membres de notre comité, renforcés par l'appui de personnes aussi passionnées que compétentes, se sont dépensés sans compter. Combien d'heures passées en séance ou consacrées aux prises de contact, combien de temps de travail tout simplement, pour organiser un marché, une soirée, des ateliers ou contacter les restaurateurs prêts à participer à l'aventure!

Le Musée gruérien aurait certes pu invoquer la surcharge de travail due à la préparation de la nouvelle exposition permanente et repousser à plus tard l'organisation de cette manifestation. Personne ne lui en aurait tenu rigueur. Mais une telle attitude n'aurait pas convenu au dynamisme et à l'énergie de sa direction et du comité des Amis. L'idée était là, elle était bonne, il fallait donc la réaliser.

Il me reste à souhaiter que le programme de la «Bénichon tradition vivante» 2010 corresponde à vos attentes ou, mieux encore, les dépasse. Votre satisfaction serait la plus belle récompense pour tous ceux qui ont participé à son élaboration et la seule qu'ils espèrent.

François Piccand
président des AMG

Quand la panse menait la danse

«L'è la panthe ke mènè la danthe»: c'est la panse qui mène la danse, dit un proverbe gruérien tombé en désuétude. Encore que... bénichon et maigrichon ont beau rimer. Cochon et bouchon font toujours bon ménage. Mais qui se lance encore, après le coup du milieu, dans une polka sur le pont de danse?

Aux siècles passés, on «bénichonnait» une fois l'an, sauf à doubler chez le cousin du village voisin (et à sacrifier au *rèkrotzon* une ou deux semaines plus tard)! La norme d'alors, marche et métiers «de force», du paysan à l'ouvrier, pardonnait le menu gargantuesque. Mais à quel âge mouraient-ils?...

Réinventer la bénichon pour qu'elle perdure sans s'affadir: c'est le défi lancé par le Musée gruérien et ses Amis. La Singinoise Judith Baumann avait ouvert une voie aux Mossettes, faisant rimer bénichon avec «dégraissos» et misant sur l'authenticité des produits, hélas! raréfiée. «La» voie? A débattre!

Michel Gremaud

Bénichon
tradition
2010 vivante
automne
www.amis-gruerien.ch

Musée gruérien
Les Amis du Musée



La tradition, un feuilleté

Aucune tradition n'est immuable. Celle de la bénichon itou! En séance de comité, Isabelle Raboud en rappelait une savoureuse définition. La tradition, disait un auteur non identifié, c'est un millefeuille. Le plus appétissant est sa couche supérieure, brillante et croquante aujourd'hui. Qui n'existerait pas sans les couches inférieures du feuilleté, celles du passé!

Un autre auteur, Olivier Le Gendre, cite un cardinal progressiste selon qui la tradition est à considérer de deux manières:

«Soit c'est une succession de strates de règlements qui se superposent pour vous enfermer dans une stricte observance de la lettre de leur rédaction.

Soit c'est l'histoire des découvertes qui se sont succédé, l'une permettant l'éclosion d'une autre, poussant à l'éclosion d'une autre.»

Un fidèle, poursuit le cardinal, «ce n'est pas celui qui conserve, c'est celui qui invente dans la fidélité» (...) La fidélité ne consiste pas à rester immobile avec ce que l'on a reçu. (...) Elle consiste à faire fructifier et, pour cela, à accepter de prendre quelques risques.»



In «Confession d'un Cardinal», J.-C. Lattès, 2010 (1^{ère} éd. octobre 2007).

Ainsi pour la bénichon d'origine à faire fructifier à présent.

Michel Gremaud

Millefeuille tradition: pas de dessus sans dessous



L'histoire de la Bénichon rime avec évolution

L'origine de la Bénichon est difficile à dater: elle remonte à des temps lointains dont on perd la trace dans les méandres des Archives. Pourtant, cette fête traditionnelle fribourgeoise n'est pas figée dans le passé. Elle a évolué et évolue encore au fil des ans. Petit historique.

L'origine de la Bénichon est religieuse: le mot vient du latin *benedicto*, en français bénédiction. Il correspond à l'anniversaire de la bénédiction de l'église, autrement dit à la fête de la dédicace de l'église paroissiale. La fête religieuse était suivie d'une partie festive profane, fort ancienne puisque la première mention connue apparaît dans une ordonnance de Leurs Excellences de Fribourg datée du 23 septembre 1443, qui fait état de troubles occasionnés par les vagabonds aux «benissions».

Trop de jours chômés...

La fête durait alors trois jours, du dimanche au mardi et les paroissiens ne fêtaient pas seulement leur Bénichon villageois. Ils se rendaient également dans les villages avoisinants, multipliant ainsi les jours chômés. Ce qui n'était pas du goût des autorités qui édictèrent diverses ordonnances afin de limiter les nombreux excès engendrés selon elles par la fête. La plus importante est celle de 1747: il est décidé que chaque paroisse fêtera la dédicace de son église de manière religieuse, mais que dorénavant la Bénichon, c'est-à-dire les réjouissances profanes, se fêtera uniquement le deuxième dimanche de septembre, «*auquel jour seulement il sera permis de danser et se divertir, quoique avec modération, tant sur les places publiques que dans les cabarets et bouchons, et dans les endroits où se vend ordinairement du vin*». Hormis ce jour, plus de permission de danser!

Cette ordonnance eut un effet limité: les Fribourgeois ne renoncèrent pas facilement à leurs jours de fête. D'autres ordonnances et interdictions suivirent. En 1889, on interdit même toute danse, ce qui provoque la fameuse «Bénichon des gendarmes»: à Estavayer et à Bulle, les forces de



Joseph Reichlen (*La Gruyère illustrée*, 1903)

Bénichon de Châtel-St-Denis, 1938 : l'âge mûr pieds sur terre, la jeunesse sur le manège (photo Glasson – Musée gruérien) l'ordre intervient pour empêcher les danseurs de s'élançant sur le pont de danse. On fixe cette année-là la Bénichon «de la montagne» au deuxième dimanche d'octobre. Et il faut attendre la fin de la Première Guerre mondiale pour que les Bénichons se fassent à date fixe, tout en maintenant les exceptions que l'on connaît aujourd'hui.

En septembre et octobre, puis...

La fête prend dès lors une nouvelle dimension: elle marque la fin des travaux des champs (Bénichon de septembre), et le retour des troupeaux en plaine après l'été passé à la montagne (Bénichon d'octobre). C'est d'ailleurs le lundi de Bénichon que l'on payait traditionnellement l'armailli qui avait passé l'été en montagne. Le repas marque le moment des retrouvailles et la famille, au sens élargi du terme, se retrouve autour de la table. Les plats se succèdent selon un ordre bien établi. Mais il serait faux d'y voir une tradition figée: le menu a évolué et on y trouve des variantes régionales. La tradition de partager un repas important à la fin des travaux se retrouve d'ailleurs dans de nombreuses sociétés pastorales et il n'est donc pas surprenant qu'il soit aussi copieux.

... la fête essaime

Aujourd'hui, la Bénichon reste une fête traditionnelle que les Fribourgeois apprécient et réinventent. Course de charrettes à foin à Charmey, marché artisanal et cortège à Châtel-St-Denis, foire de la Bénichon à Romont, tir à Fétingny, Vernay ou Rueyres-les-Prés, marché folklorique à Ecuwillens, tracto-bénichon à Corserey ou même lancer de la cuchale – ou du moins sa reproduction en épicea – à Attalens, les fêtes de la Bénichon innovent. Si de nombreuses familles perpétuent la tradition du repas dominical, d'autres alternatives gustatives remportent du succès: de nombreux restaurants proposent le menu de Bénichon complet ou abrégé. Et de grands repas sont organisés, ainsi à Forum Fribourg, au Salon des Goûts et Terroirs ou lors de fêtes particulières. Le succès de ces manifestations montre à quel point les Fribourgeois sont attachés à leur Bénichon.

Anne Philipona Romanens, historienne





Un dernier regard sur l'actuelle exposition permanente

Dès cet été les travaux de réfection du Musée commencent. Il s'agit de l'isolation de la partie enterrée et des fenêtres du rez-de-chaussée. Malgré quelques désagréments et une ambiance de chantier à l'extérieur, le Musée reste ouvert et actif **jusqu'au 31 octobre**. Une toute dernière occasion pour visiter l'actuelle exposition permanente créée en 1978.

A signaler également:

1^{er} septembre, 19h-20h: Philippe Aebischer, l'énigmatique conservateur. Visite guidée par François Rime et Denis Buchs.

11 et 12 septembre: entrée gratuite au Musée à l'occasion des Journées européennes du patrimoine.

30 septembre, 19h: Les AMG accueilleront au Musée les habitants de Châtel-Saint-Denis. Visite guidée et apéritif.

La Bibliothèque restera constamment accessible selon l'horaire normal.



Ceux-là ne manquent pas ! En revanche, des objets plus prosaïques sont toujours recherchés. (photos MG)



Des objets manquent au Musée...

Non, rien n'a été subtilisé, n'ayez crainte, les collections sont bien gardées!

Cependant, malgré leur diversité et leur richesse, il manque des objets pour la nouvelle exposition permanente. Celle-ci abordera des thèmes comme l'industrialisation, le tourisme, les transports pour lesquels trop peu d'objets ont pu être conservés.

Nous cherchons en particulier:

- des vêtements pour le travail dans les usines (Cailler, Guigoz, autres): tenues complètes, tabliers, bonnets, etc.
- des documents ou souvenirs des employés, en particulier ceux de l'agroalimentaire, de l'industrie du bois ou

des fabriques de meubles: cadeaux d'ancienneté, diplômes, assurances mutuelles, règlements du travail, contrats d'apprentissage, maquettes ou modèles ...

- quelques objets des pionniers de l'hôtellerie en Gruyère, par exemple de la vaisselle, des cartes de menus, des sonnettes ou des tableaux de clés.

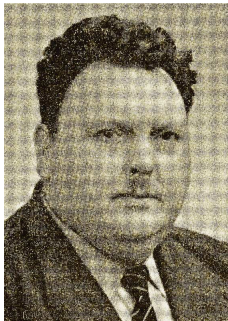
En ce qui concerne le monde des éleveurs et producteurs de Gruyère, nous cherchons des plaques, des documents ou objets liés à la sélection et au commerce du bétail.

Les débuts de la mécanisation devraient être évoqués avec des outils de la première génération: une (partie de) machine à traire, une lame de faucheuse motorisée et des ustensiles de laiterie-fromagerie, des boilles servant à la livraison du lait, etc.

Merci d'annoncer vos trouvailles au Musée par téléphone au 026 916 10 10.

Isabelle Raboud-Schüle

La bénichon contée par le Dr Romain Pasquier



Un médecin et chirurgien bullois comme on n'en voit plus: le Dr Romain Pasquier (1898-1957). Féru d'archéologie et d'architecture paysanne, c'est un géant truculent et pétri d'humour, amateur de bonne chère que sa rondeur ne dément pas. Extraits de sa relation de la bénichon dont il a «consacré» vers 1950 le menu codifié au XIX^e siècle (souvent abrégé ensuite déjà, surtout dans les années 1930).

«La bénichon (...) est la récompense du dur travail accompli. La maîtresse de maison y voue tous ses soins (...). Elle procède aux grands nettoyages (...). En ville, le jour du marché qui précède l'événement, on voit accourir la foule des ménagères prévoyantes pour leurs emplettes. De nos jours encore l'étameur n'a pas oublié sa date. Il s'installe sur une placette du village à l'abri d'un auvent, avec sa vaste marmite contenant le métal en fusion. Les charbons sont avivés par un grand soufflet à la joie visible des écoliers.

«Culte», «cérémonial»...

« (...) A cette occasion on conviait la parenté et les amis à un repas de fête. De cette pieuse coutume est resté le joyeux festin avec son menu traditionnel. Son culte est encore conservé dans les bonnes familles, mais, hélas! la dureté des temps et la fragilité des estomacs obligent bien souvent à écarter le cérémonial et à n'en présenter que quelques extraits.

«Le dîner de bénichon est caractéristique de l'opulente campagne fribourgeoise. Toute la richesse de la ferme s'y étale; son orgueil est l'emploi généreux de la crème et du beurre, trésors de la vraie cuisine. Le blé et le sel, symboles éternels de l'hospitalité, occupent une place d'honneur.

«Sa formule varie selon les régions, elle n'est pas immuable. Son but est d'honorer les produits de son travail. Le pêcheur de Portalban a la fierté de servir sa délicieuse friture de bondelles, le montagnard de Charmey remplacera le bouillon par sa soupe à la viande, cette remarquable soupe aux choux dans laquelle cuit le jambon. A Treyvaux les festivités commencent par le papé à la beya (hachis de tête de mouton émincé au couteau et jamais à la machine) servi avant le bouillon. C'est le Voress délicat en honneur dans la Singine.



Le Dr Pasquier s'adonnait-il au jeu de boules en guise de coup du milieu?...
(Photo MG)



Bénichon de Châtel-St-Denis, 1953. Applaudissent-ils le cuisinier ou l'orateur ? Les prêtres du fond et bien d'autres jouent cependant de la fourchette (photo Glasson - Musée gruérien)

«On élevait une brebis pour la bénichon, elle était affectueuse, elle courait autour de la maison, elle entrait dans la cuisine, comme si elle était chez elle.

«Malgré ces différences de détail, le vrai dîner de bénichon fribourgeois a des constantes qui en font une particularité régionale bien définie. (...)»

Le grand menu

En entrée la **cuchaule**, «ce pain gras de farine blanche, parfumé et coloré au safran en fil», avec la **moutarde de bénichon**, «une sorte de confiture piquante délicieusement aromatisée aux épices, à base de vin cuit (raisiné) et d'une décoction de graines de moutarde dans du vin blanc, relevée de miel, de sucre candi, de cannelle, de clous de girofle et d'anis étoilé. Cette entrée peut paraître bien curieuse (...). Elle donne l'occasion aux invités gratifiés par la nature d'un sens du goût bien au point, d'exercer ces merveilleuses papilles gustatives, de les réveiller afin qu'elles soient aptes à apprécier la délicate sapidité des mets. Le Fribourgeois bien né est ainsi semblable au virtuose qui essaye son instrument avant la grande symphonie».

Puis «c'est le moment solennel du **bouillon** qui réjouit les estomacs les plus grincheux et incite aux joyeux propos». Le **boeuf bouilli** «est son complément nécessaire, avec sa jardinière de légumes». Demandant peu de surveillance, il a permis à la ménagère «d'assister sans crainte et sans précipitation à l'office». Arrive le **ragoût de mouton**, avec «les sympathiques gros raisins Dénia genre Malaga» et toujours les **poires à botzi** «dans leur jus caramélisé; ces poires en bouquet semblent, par faveur du Bon Dieu, mûrir exprès pour la bénichon». Une purée de pommes de terre, «onctueuse, bien gonflée, blanche à faire envie, légèrement muscadée, dressée comme un dôme ondulé au couteau, est la digne compagne de cette cuisine transcendante».

«Impatiemment attendues, arrivent les **délices de la borne**», le plat de salé. «Quelle merveille, ce fameux **jambon** à la couleur si provocante, à l'aspect si onctueux, au fumet si enivrant nous faisant saliver d'envie comme un chien du Saint-Bernard! Le jambon, ce grand roi de la table, (...) est dressé sur une montagne de **choux** panachés de vert et d'or. Une garde d'honneur l'entoure: les tranches de **saucisson**, d'un rouge porphyre, sont ordonnées comme une pile d'écus plus trébuchants que sonnants, alternant avec les tranches de **langue** au rouge plus foncé. (...) L'art de bien présenter ne crée pas seulement le plaisir, mais il rend salivant et assure ainsi une bonne digestion».

Et voici «le **gigot de mouton noir**, ou de son agneau (...) servi avec une **purée de pommes** légère (...) et une **rafraîchissante salade de carottes rouges**, toujours apprêtée sans adjonction d'huile».



Jambon de la borne: surdose?

Menu du dimanche de certaines auberges de la région: soupe aux choux, jambon de la borne, haricots, pommes de terre vapeur. Pique-nique familial dans un refuge: jambon de la borne à la broche, saucisson, gratin dauphinois, haricots. Anniversaire avec traiteur: menu de bénichon...Giron des jeunesses: jambon de la borne, frites...

Sans entrer dans la rengaine des fraises et des asperges en hiver, des filets de perches du lac mais on ne sait pas trop bien lequel, des cuchaules qu'on trouve toute l'année bien emballées sous cellophane dans les grandes surfaces, sans me lancer dans une étude de spécialiste sur le sens de la fête et sa gastronomie particulière, le jambon «délice de la borne», «grand roi de la table» selon la description du menu de bénichon du Dr. Romain Pasquier me semble actuellement lui aussi galvaudé à toutes les occasions de divertissements. Et Dieu sait si elles sont nombreuses en ces temps de civilisation des loisirs!

L'ennui naquit un jour de l'uniformité, dit le poète. En tant que participante à l'élaboration et à l'organisation de la manifestation *Bénichon Tradition vivante*, il m'est soudain passé par la tête quelques considérations sur ce sentiment de surdose.



Quel que soit le nombre de plats confectionnés pour le menu, le jambon fumé à la borne en fait toujours partie. On le hume, on détaille sa morphologie, on le découpe avec soin, on le déguste en le commentant, on le compare...

c'est l'un des principaux critères de réussite du repas.

Mais comment peut-on se réjouir d'une année sur l'autre de retrouver ce met de choix s'il s'est banalisé à l'envi? Si l'on en mange tout le temps et partout, comment peut s'opérer la mémoire gustative? Plat symbolique s'il en est du rituel cérémoniel de la bénichon, qu'en advient-il s'il est perpétuellement sorti de son contexte?

Notre cuisine régionale traditionnelle regorge de recettes du terroir. Beaucoup d'entre nous ont voyagé, nous côtoyons quotidiennement d'autres cultures avec leurs spécialités culinaires. N'y aurait-il pas là une échappée vers la confection de mets autres que la banalisation à outrance du maître-plat de «notre» fête et de laisser dans notre imaginaire le souvenir d'un festin qui n'a lieu qu'une fois l'an?

Michelle Guigoz



Vuippens vers 1950, balançoire de bénichon : une facette raréfiée de la tradition (photo Glasson - Musée gruérien)

«Triomphe de la maîtresse de maison» et «gloire de nos vieilles coutumes», les **pâtisseries de bénichon**: la reine **cuquette** «de pâte brisée en Gruyère, mi-feuilletée dans la Sarine et la Broye», «son égale en dignité» la **merveille**, ce beignet «au genou», le **beignet de bénichon**, cette crêpe frite au beurre fondu, le **bricplet**, cet «immortel bréchi» qui doit être «croquant, d'une grande finesse et d'un aspect brillant, témoignant ainsi de la crème qu'on ne lui a pas refusée».

Et les **pains d'anis**, et les **cuisses-dames**, et les **derbounèrè** (taupinières), «rubans de pâte torchonnés, chiffonnés et passés au beurre. Il y a bien longtemps que je n'en ai plus revu». (Le Dr Pasquier ne mentionne ni **croquets** ni **crejettes** veveysannes).

Festival gourmand, suite

«Un vrai dîner ne saurait être servi sans **fromage**», un gruyère de montagne s'entend. Un plus modeste morceau de **vacherin** l'accompagne «et si l'on désire être grand seigneur on n'oubliera pas la **tomme de chèvre**».

Place aux desserts: **crème en baquet et meringues**. Mais à Belfaux par exemple, «on préfère l'exquise crème au chocolat (...) que l'on n'a pas le droit de méconnaître». La **corbeille de fruits** offre poires, pêches, raisin «pour bien montrer que le raisin ne se sert pas seulement en potion, mais qu'il est aussi délectable en pilules» (sic). Le **café** donne «un regain d'activité bienfaisante aux cellules cérébrales soumises, elles aussi, à une certaine épreuve». Et au **pousse-café** on prise le kirsch de Cheyres et le pruneau de Saint-Aubin.

Pour l'orchestration des **vins**, il cite les blancs du Vully («à part cela, il faut reconnaître que nous sommes plutôt un pays de vigne vierge qui ne sait que rougir en automne») et le Faverges de l'Etat de Fribourg. Pour les rouges, sa faveur va au Valais.

Tel est, selon le bon docteur, le somptueux dîner de bénichon. «Notre tâche – écrit-il – est d'en conserver les bons principes, en l'adaptant aux exigences de la vie moderne». Quittant la table, il invoque le génie culinaire d'Escoffier et le *Misanthrope* de Molière:

«Il faut parmi le monde une vertu traitable;
»A force de sagesse on peut être blâmable;
»La parfaite raison fuit toute extrémité
»Et veut que l'on soit sage avec sobriété».

Michel Gremaud



«Bénichon tradition vivante» à l'épreuve cet automne 2010

Si la très traditionnelle fête de la bénichon est emblématique de la vie culturelle fribourgeoise, elle suscite aussi bien des questions. Entre tradition et controverses d'aujourd'hui, le Musée gruérien et ses Amis ont préparé un bouquet d'animations. Les participants pourront y découvrir ou repenser les diverses facettes de la fête.

Plutôt que proposer un (trop?) grand banquet, les organisateurs entendent offrir une large palette d'activités et ouvrir un débat. Sans singer la querelle des Anciens et des Modernes! Car on peut s'interroger sur la place de la bénichon dans notre inconscient collectif, entre la perpétuation de la fête en tant qu'héritage familial et son ouverture aux nouveaux habitants de la région qui n'ont pas eu l'heur de vivre une bénichon au-delà des «actions» cuchaule ou jambon des supermarchés.

Qui doit reprendre le flambeau familial? Qui sait préparer les plats typiques? Lesquels choisir? Comment faire aujourd'hui dans nos cuisines modernes?

Attisée par la promotion touristique, la bénichon fait envie. Elle suscite la curiosité au-delà des frontières. Mais l'immense menu traditionnel peut effrayer... Ce sera l'une des questions soulevées lors d'une soirée-débat avec des spécialistes, ouverte à tous (détails: flyer ci-joint).



Produits du Terroir
du Pays de Fribourg

Produkte aus dem
Freiburgerland

Les ingrédients de la fête

Proposition honnête: éveillez vos sens, mettez la main à la pâte! A vous les secrets du vin cuit et des pâtisseries typiques! En visitant les producteurs sur le marché, vous entrez dans le concret. Pour ceux qui souhaitent se sentir accueillis et vivre le rituel complet, on a battu le rappel des auberges, tables d'hôtes et adresses branchées. Chacune mitonnera son menu de bénichon traditionnel, allégé ou réinterprété, selon une charte misant sur l'authenticité des produits et sur l'accueil. La fête, c'est aussi la musique, un tour en carrousel offert aux enfants, un pas de danse avec les sociétés qui animeront la place publique.

Les «Produits du terroir du pays de Fribourg» (www.terroir-fribourg.ch) apportent leur soutien financier et logistique. Un inventaire du patrimoine culinaire suisse a scruté l'histoire, les habitudes de consommation et la production traditionnelle. Les recherches, achevées fin 2008, ont recensé 400 produits, dont une trentaine pour le terroir fribourgeois: viandes fumées à la borne, cuchaule, moutarde de bénichon, cuquettes, croquets, bricelets, poires à botzi... Le tout est accessible sur le site www.patrimoineculinaire.ch.

Isabelle Raboud-Schüle

ATELIERS PRATIQUES

Huit ateliers pratiques sur autant de thèmes de la bénichon sont proposés à tous (avec priorité aux Amis du musée si les inscriptions dépassent les quotas indiqués). Mesdames (et Messieurs!), pour admirer, humer et goûter, sinon vous brûler les doigts au fer chaud, inscrivez-vous sans tarder par téléphone à la réception du Musée au 026/916 10 10.

• **Découverte du verger et dégustation de vin cuit**, avec Pierre Lavanchy, Maurice Murith et Isabelle Raboud. **Samedi 21 août**, 14h-16h30, Pringy, Maison du Gruyère (40 personnes).



• **Confectionner la cuchaule et la moutarde**, avec Josette Wicht, maîtresse d'économie familiale. **Samedi 11 septembre**, 14h-17h, CO de Bulle (8 personnes).

• **Confectionner des bricelets** avec Marie-Louise Murith et Anne Baechler-Lachat. **Mercredi 15 septembre**, Centre paroissial de la Tour-de-Trême. Après-midi (heure à définir), enfants (dès 8 ans) accompagnés d'un adulte (32 personnes). 19h-21h, adultes uniquement (28 personnes).

• **La cuisson du pain au four de Vuippens**, avec les Amis du Four de Vuippens. **Samedi 18 septembre**, Vuippens, 5h30-12h (12 personnes). Possibilité d'arrivée en cours de matinée si les horaires ne conviennent pas. Trop tôt!

• **Apéritif et dégustation au Four de Vuippens**, avec les Amis du Four de Vuippens. **Samedi 18 septembre**, 10h30-12h (20 personnes).

• **Confectionner des cuquettes**, avec Isabelle Andrey, pâtissière confiseur et John Lehmann, maître confiseur. **Samedi 18 septembre**, La Régalade, rue de Gruyère 41, Bulle, 9h-11h30 et 13h30-16h (20 personnes).

• **Confectionner des croquets et des pains d'anis**, avec Josette Wicht, maîtresse d'économie familiale. **Samedi 25 septembre**, CO de Bulle, 14h-17h (8 personnes).

• **Confectionner des crejettes et beignets**, avec Marie-Claude Genoud et Denise Viloz, paysannes. **Samedi 2 octobre**, CO de la Tour-de-Trême, 13h30-17h (16 personnes).

Prix : AMG: Fr. 15.- non AMG Fr. 20.-



- ➔ **Marché de Bulle du jeudi 2 septembre** (détails: flyer ci-joint).
- ➔ **Table ronde du jeudi 9 septembre** (détails: flyer ci-joint).
- ➔ **Dates des bénichons** (détails: flyer ci-joint)
- ➔ **Liste des restaurateurs** (détails: flyer ci-joint)

Commission Jeunesse

La pré-bénichon des petits casseurs d'œufs

Avec un peu d'avance, la commission Jeunesse s'est associée à la manifestation «Bénichon, tradition vivante» en conviant ses jeunes membres à une après-midi consacrée à la fabrication de meringues.

Mercredi après-midi 26 mai: 13 enfants ont été accueillis par Jean-Luc Delabays, le sympathique boulanger-pâtissier de Grandvillard à l'origine du "pain-clown" (un pain vendu dans de nombreuses boulangeries de Suisse, dont une partie du prix de vente est attribué à la fondation Theodora).

Dans son laboratoire, en suivant ses explications, les enfants ont pu casser des œufs, les ont observés être montés en neige, ont manié la poche à douille pour façonner les meringues et bien sûr, en ont goûté. Monsieur Delabays a également organisé un délicieux "quatre-heures" sur la place de jeux jouxtant son magasin et une dégustation de pains d'anis. Nos jeunes gastronomes sont rentrés ravis.

Sandrine Schaller Walker



Bibliothèque

Envie de creuser le sujet?

La bibliothèque vous en offre l'occasion en vous proposant des ouvrages et des articles concernant aussi bien la fête elle-même que la gastronomie. Recension des documents disponibles à Bulle.

ASSOCIATION FRIBOURGEOISE DES PAYSANNES. *Cuisine & traditions au Pays de Fribourg*. Fribourg : Fragnière : Association fribourgeoise des paysannes, 1995
Cote: 641.568(494.41)

BAUMANN, Judith. *Histoires de bénichon à la Pinte des Mossettes*. Cerniat : La Pinte des Mossettes, 2005 (Fribourg : Gilles & Cricprint)
Cote: 641.568(494.41)

CLERC, Valérie. *La bénichon : une tradition en mouvement*. In: Cahiers du Musée gruérien *La fête*, 1997, p. 17-28
Cote: 398(494.41)

JORDAN, Michel. "Chantons, rions, dansons... et précisons" : à propos de dates et... de bénichon. In: *La vie brocoise*, 1995, no 2, p. 19-24
Cote : NG 125/2/1995/2

SUTER, Etienne. *La Bénichon au pays de Fribourg*. In: Nouvelles étrennes fribourgeoises, 1934, année 67, p. 102-123
Cote: NF-12/65-67

YERLY-QUARTENOUD, Anne-Marie. *La bénichon : du four banal au micro-onde*. In: *L'esprit de la fête populaire*. Pully : Alliance culturelle romande, 1988. p. 103-107
Cote : 398(494) AF 197

Lise Ruffieux

POUR ENSEIGNER LA BÉNICHON Un nouveau matériel pédagogique

Le thème de la Bénichon est souvent traité en classe enfantine et primaire, mais le matériel documentaire disponible était, jusqu'à présent, très pauvre. Second volet de la collection «Fêtes et traditions fribourgeoises», un site internet comble maintenant cette lacune.

Sous l'égide de la Haute Ecole pédagogique fribourgeoise (HEP), un groupe de travail s'est formé il y a plus d'un an, rassemblant historiens (partenariat avec le Musée gruérien), didacticiens, enseignants praticiens, spécialistes de l'image, ainsi que le conseiller pédagogique en musique (DICS). L'objectif du projet était double: d'une part, documenter sous forme audiovisuelle (films, photos, interviews...) des traditions en voie de disparition ou de transformation; d'autre part, créer et susciter des activités visant à entretenir chez les élèves un intérêt pour cette fête traditionnelle et une connaissance de ce patrimoine.

Le moyen d'enseignement produit comprend des documents d'information sur l'histoire, l'origine et les lieux de la fête, des activités pédagogiques regroupées par domaines thématiques et disciplinaires, de nombreuses recettes et propositions culinaires, des jeux et quiz pour enrichir les connaissances des élèves, ainsi que des chants et danses à réaliser avec les classes. Du côté des images, trois films ont été réalisés par l'Atelier multimédia de la HEP. *La petite histoire animée de la Bénichon* est un film d'animation présentant, sous forme humoristique, les principaux acteurs de la fête: jambon, cuchaule, moutarde, poire à botzi et un étranger à la fête, le hamburger. Ces personnages servent de fil conducteur dans les deux autres films.



Le panorama fribourgeois de la Bénichon recoupe un large éventail d'animations filmées dans plusieurs localités du canton. Quant au film *Moutarde et cuchaule*, il veut montrer la fabrication de ces produits symboliques selon les modes familial, artisanal et industriel. Les photos de Charly Rappo, réalisées en automne 2009, ainsi que celles issues des archives du Musée gruérien illustrent les textes et fiches de travail.

Du point de vue didactique les activités sont centrées sur la recherche d'informations au moyen d'analyses de documents (textes, images, sons...) ou d'enquêtes. L'étude de la fête s'est enrichie par une approche dans une perspective de développement durable (la Bénichon du point de vue temps, espace, économie, santé, social, environnement).

Le résultat du travail est maintenant visible sur le site internet affilié à Friportail, le portail fribourgeois des ressources pédagogiques numériques.

<http://benichon.friportail.ch/>

Jean-Marie Hirt
collaborateur pédagogique
HEP - CFDP

Une bénichon en 1847

«Mémoires d'un solitaire – 1830-1848»: titre d'un manuscrit du Français Louis Gérard signalé par l'ancien conservateur du Musée gruérien Denis Buchs. L'homme y détaille un menu de bénichon servi à Charmey, à l'Hôtel du Sapin, en 1847:

«Potage aux choux, beurre et moutarde, d'excellentes truites, zaye Cousenaye*, dou papet es fayès* = bœuf, plat de carottes, jambon, saucisson, plat de choux, plat de poires séchées, rôtis de veau, de mouton, salade, fromage, gâteaux, pains d'anis, beignets et bréchis*; le tout arrosé de x bouteilles de vin blanc. Il va sans dire que nous fûmes invités aux danses. Nous offrîmes des vins d'honneur à la Jeunesse. (...)

* tsê koujenâlye : viande cuisinée, bouilli ou ragoût ; * faya ou falya : brebis (et non bœuf) – on dit aussi papé a la béya (hachis de tête de mouton) ; * bricelets.

A vos agendas : samedi 13 novembre.

Pour clore la série d'activités autour de la bénichon, la Commission des excursions vous convie à un repas de la Saint-Martin dans le Jura. Détails et inscriptions dans le prochain numéro.