

# Bénichon

tradition  
2010 vivante

[www.musee-gruerien.ch](http://www.musee-gruerien.ch)

**Bulle**

**02.09** Marché spécial

**09.09** Soirée publique

Menus de bénichon



# Suivez la poire à botzi...

...et le Musée gruérien hors-les-murs !

Cet automne 2010, le Musée gruérien débordera de ses murs, juste avant sa fermeture pendant un an (sauf sa Bibliothèque publique) pour la réfection de son bâtiment et le réaménagement de son exposition permanente. Prenant le large, il propose aux Gruériens et à leurs amis de partout un bouquet d'animations. Thème : « Bénichon tradition vivante ».

L'idée est qu'à la bénichon, tout n'est pas de s'attabler entre nous, « comme autrefois ». Le temps n'est plus où la bombance « bénichonnesque » s'étalait sur trois jours d'automne pleins. Les occasions les plus diverses de s'adonner à la gastrolâtrie parsèment l'année entière. Au son des canons de la diététique moderne, les estomacs crient grâce.

Aucune tradition n'est immuable. Preuve de vitalité : ce qui ne bouge plus décline et meurt. Au cours des derniers siècles déjà, la bénichon a évolué. Bien avant le troisième millénaire, les bouleversements socio-économiques se sont accélérés. Et les brassages de population font que les bénichonneurs ne sont plus seuls dans leur petit monde.

La bénichon ? Une communion dans la profusion. A l'origine, le pays de Fribourg la vit lors de la dédicace (« bénissio ») paroissiale. Autant de saints patrons, autant de bénichons et d'excès divers. Le patriciat scandalisé sévit du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle : il entend brider la fête ! Le corset sautera bientôt : on bénichonnera toute l'année, ici ou là.

Bref, la « bénichon d'autrefois », à la tablée festive de la ferme ou de la maison, n'est plus qu'un on-dit pour la plupart. Pourtant sa magie n'est pas que dans le souvenir. Preuves récentes, des banquets populaires de bénichon très courus. Pas que pour l'appétit ! Les bénichonneurs répondent à un appel ancestral. Ils font écho à un rituel identitaire.

D'où le projet du Musée gruérien, avec l'active collaboration de sa Société des Amis : remonter aux sources de la tradition, la « restaurer » afin d'en préserver le meilleur, sans trahison. En somme, agir pour que le partage perdure. Puisqu'il ne s'agit pas de manger et boire « en Suisse », tout seul, mais du partage d'un esprit avant toute délectation !

Michel Gremaud

## Table ronde et chansons : soirée publique bénichon !

« Bénichon tradition vivante » ? Pas qu'un slogan ! Le Musée gruérien et ses Amis organisent une soirée publique à Bulle, dans la grande salle des Halles, **jeudi 9 septembre à 20h**. Piquant le menu : une table ronde animée par Daniel Fazan et huit connaisseurs de la tradition et de son évolution, des chansons du Chœur des armailis de la Gruyère et une petite dégustation.

Comment cultiver cette tradition aujourd'hui, malgré la malice des temps ? S'il n'existe pas de cuisine « suisse », nos cuisines régionales sont tout que chimériques. Le pays de Fribourg peut avancer la sienne avec éloquence. On fera donc le tour de la bénichon, de ses origines à ses expressions profanes actuelles. En passant par l'esprit de ce rituel chargé d'émotions, par-delà Pantagruel ou la foi diététique.

Bulle, grande salle des Halles, jeudi 9 septembre, 20h. Invitation à tous !



Produits du Terroir du Pays de Fribourg

Produkte aus dem Freiburgerland

## Les producteurs et marchands de spécialités de bénichon au marché de Bulle du 2 septembre

Pas de vraie bénichon gastronomique sans produits authentiques ! Nombre de maîtresses – et maîtres – de maison ont leurs fournisseurs éprouvés... qui ne sont pas éternels. Pour cuisiner soi-même ou pour acquérir des spécialités toutes faites, encore faut-il accéder aux bons faiseurs et connaisseurs. La présente liste est donc destinée aux anciens et nouveaux adeptes.

Le Musée gruérien et ses Amis se sont mis en quête des ingrédients de la fête, avec l'actif concours des « Produits du Terroir ». Pierrot Ayer, chef du « Pérolles » à Fribourg, fera la tournée des stands (signalés par un panneau spécial). Il cuisinera dans la roulotte des « Produits du Terroir » et répondra aux questions des chalands. Brève officialité à 11h30 : mots de l'autorité de Bulle-La Tour, du président des Amis du musée François Piccand, du conseiller national Christian Levrat et du président des « Produits du Terroir » Daniel Blanc. Frais décor musical : classe 6P de Loraine Genoud et Chantal Sottas, La Tour-de-Trême (« Enfin la bénichon »), cors des Alpes de l'« Echo des Vanils » et Roger Schuwey, accordéoniste.

### Autour de la table

**Daniel Fazan**, Monsieur Cuisine de la Radio romande débattrra avec un panel de servants de la bénichon : **Nicole Andrey-Bochud**, diététicienne, **Jean-Paul Baechler**, marchand de primeurs, **Judith Baumann**, cuisinière, l'abbé **Jean-Claude Dunand**, prêtre et cuisinier, **Jean-Marie Hirt** de la Haute Ecole pédagogique, **Anne Philipona Romanens**, historienne, **Denise Philipona**, paysanne, **Jean-Paul Prongué**, historien jurassien.

Le public aura voix au chapitre.

Intermèdes par le **Chœur des Armailis de la Gruyère** que dirige Michel Corpataux et projection d'un extrait du film réalisé par la HEP. Un choix de cuchaules et de moutardes de bénichon sera mis à l'épreuve des papilles de tout le monde. Vous dites piquant ?

« **Chalet de la Confrérie** », Fabrication de Gruyère AOC

**Présents spécialement le 2 septembre**

« **Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sârl** », Mme Emmanuelle Fragnière, 1630 Bulle

« **Artisan-boulangier** », M. Jean-Luc Delabays, 1666 Grandvillard

« **FRIOBA-paysannes actives** », Mme Denise Villoz, 1642 Sorens

« **Vin cuit artisanal au feu de bois** », M. Patrick Philipona, 1633 Marsens

« **Au Bricolet d'Or** », Mme Denise Bongard, 1721 Cormérod

« **Saveurs d'autrefois** », Mme Emmanuelle Castella, 1669 Albeuve

« **Biscuits du Carmel** », Monastère du Carmel, 1661 Le Pâquier

« **Distillerie Morard Le Bry** », M. Bernard Morard, 1645 Le Bry

**Présents d'habitude au marché**

« **Cultures maraîchères et horticoles** », M. Bernard Bécheiraz, 1725 Posieux

« **Boulangerie-pâtisserie Mettraux** », M. Frédéric Mettraux, 1630 Bulle

« **Fromages Benoît Cuennet** », M. Benoît Cuennet, 1630 Bulle

« **Fromages et jambon** », M. Christophe Gremaud, 1630 Bulle

« **Vente directe à la ferme** », M. Guy Chassot et Josefa, 1679 Villaraboud

« **Fruits et légumes frais du Vully** », M. Willy Etter, 1588 Montet/Cudrefin

« **Les saveurs de la Gruyère** », Boucherie Yvar Gapany, 1638 Morlon

« **André Rossier maraîcher** », M. André Rossier, 1754 Corjolens

« **Chalet fribourgeois** », M. Stéphane Marro, 1691 Villarimboud

« **N'a dzouta de Nini** », Mme Monique Chappuis, 1632 Riaz

« **Producteur de fruits** », Müller fruits, 1400 Chéseaux/Noréaz

« **Boucherie du Centre** », MM. Meys & Python, 1630 Bulle

**Epices, vins et fleurs**

« **Droguerie Dubas Centre** », Mme Vanessa de Santa, 1630 Bulle

« **Alexandre Chappuis & Fils** », M. Guy-Louis Chappuis, 1071 Rivaz

« **Fleurs de saison** », Pierre Visinand, 1807 Blonay

**Amis du Musée gruérien**

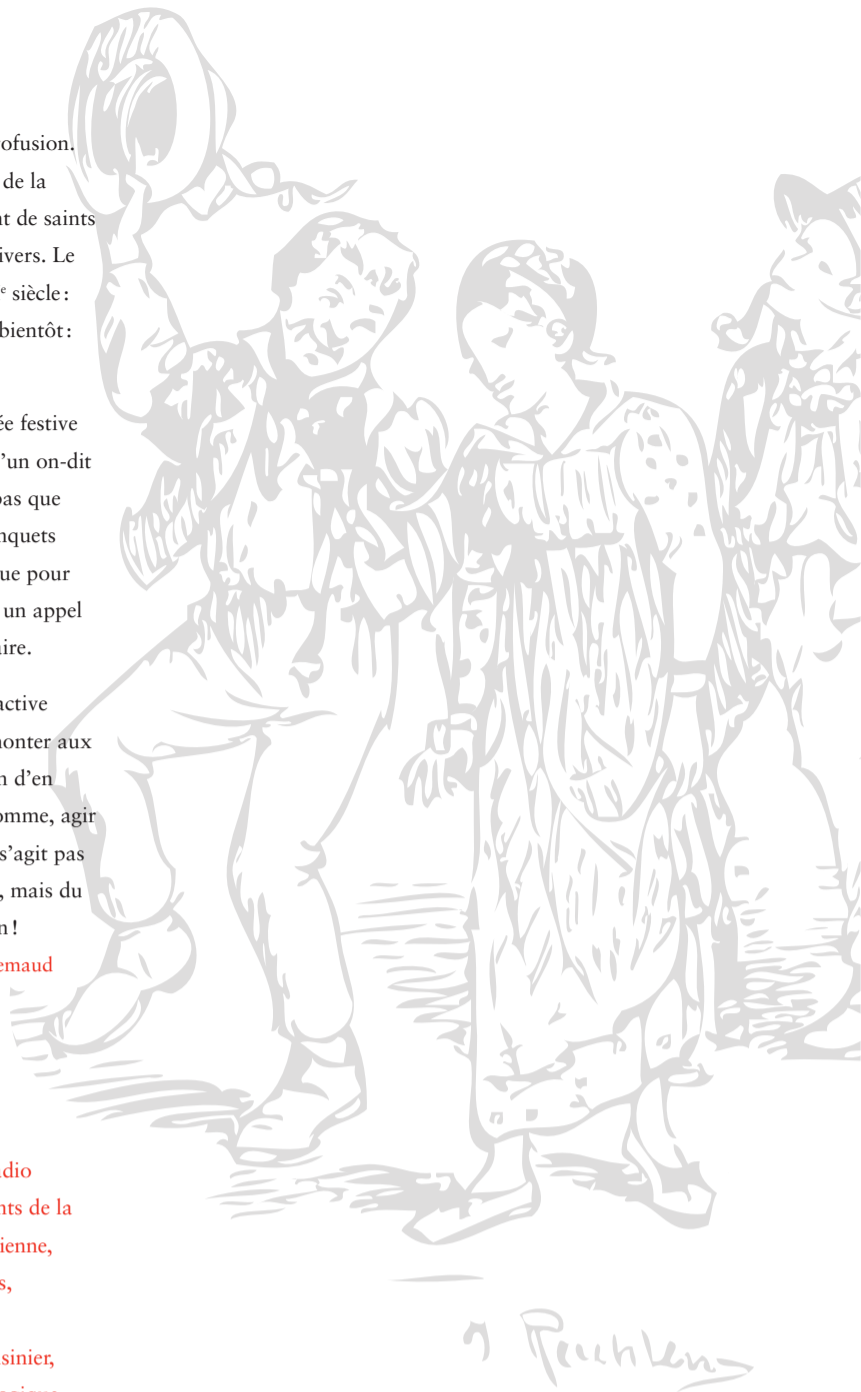
**Informations et documentation**

**Visites, ateliers pratiques, rencontres avec des producteurs et détenteurs de recettes typiques.**

**Programme et inscriptions :**

Musée gruérien : 026 916 1010

www.musee-gruerien.ch



## Invitez vos amis !

D'ores et déjà, songez à inviter en septembre ou octobre vos parents, amis et connaissances résidant plus ou moins loin du foyer de la « Bénichon tradition vivante » !

## Quand, la bénichon ?...

...difficile à dire au juste ! Leurs Excellences patriciennes de Fribourg n'étant plus là pour tenter de canaliser les débordements en tout genre, les fêtes de la bénichon ont essaimé. On en trouve même une le 31 décembre à St-Sylvestre. Septembre (bénichon « de la plaine ») et octobre (bénichon « de la montagne ») demeurent privilégiés : ces mois marquent la fin des travaux de la campagne et la désalpe. Répertoire le plus exhaustif possible, ouvert à l'orée de l'automne.

**Août, 3<sup>e</sup> dimanche 2010** Glâne : Romont.

**Août, dernier dimanche** Broye : Estavayer-le-Lac (avec Concours des moutardes).

**Septembre, 1<sup>er</sup> dimanche** Veveyse : Grattavache, La Verrière, Le Crêt, Progens.

**Septembre, 2<sup>e</sup> dimanche** Gruyère : Bulle. Veveyse : Bouloz, Le Crêt, Les Ecasseys, Pont, Porsel. Glâne : Chapelle, Ecublens, Grangettes, La Neirigue, Le Châtelard, Massonnens, Mézières, Siviriez, Torny, Ursy, Villarsviriaux, Villorsonnens, Vuarmarens. Sarine : Avry, Chênens, Corminboeuf, Corpataux, Corserey, Cottens - Farvagny, Fribourg, Givisiez, Granges-Paccot, Hauterive, La Brillaz, Le Glèbe, Lovens, Marly, Matran, Onnens, Prez-vers-Noréaz, Rossens, Villarod, Vuisternens-en-Ogoz. Broye : Aumont, Autavaux, Bussy, Châbles, Châtillon, Cheyres, Cugy, Dommidier, Dompierre, Fétigny, Font, Frasse, Gletterens, Granges/Vesin, Léchelles, Ménières, Montbrelloz, Montagny, Murist, Nuvilly, Prévondavaux, Rueyres-les-Prés, St-Aubin, Villeneuve, Vuissens. Lac : Barberèche, Courtepin, Cressier, Wallenried.

**Septembre, dernier dimanche** Veveyse : Remaufens.

**Octobre, 1<sup>er</sup> dimanche** Lac : Gurmels (Kilbi Mârit).

**Octobre, 2<sup>e</sup> dimanche** Gruyère : Albeuve, Avry-dt-Pont, Botterens, Charmey, Corbières, Enney, Estavannens, Grandvillard, Gruyères, Gumefens, Hauteville, Haut-Intyamon, La Roche, La Tour-de-Trême, Le Bry, Le Pâquier, Les Sciemes-d'Albeuve, Marsens, Montbovon, Neirivue, Riaz, Sâles, Sorens, Vaulruz, Villars-sous-Mont, Villarvolard, Vuadens, Vuippens. Veveyse : Attalens, Bossonnens, Granges. Sarine : Ferpicloz, Treyvaux. Singine : Giffers/Chevilles.

**Octobre, 3<sup>e</sup> dimanche** Gruyère : Lessoc. Veveyse : Châtel-St-Denis (voir ci-dessous).

**Novembre, 2<sup>e</sup> dimanche** Singine : Alterswil, Düdingen, Heitenried, Plaffeien, Plaselb, Rechthalten, Schmiten, St. Antoni, St. Ursen, Tafers, Ueberstorf, Winnewil-Flamatt.

## Menus de bénichon sur réservation

**Albeuve, «L'Ange»**  
Laurent Fueg – 029 928 11 13  
Dimanche 10 octobre, midi  
Compl. 55.-, enf. 35.- / 4 min. à 25 p.

**Attalens, «Hôtel de Ville»**  
Marcel Dewarret – 021 947 41 07  
Dimanche 10 oct., midi. Animation  
Compl. 55.-, 1 plat + dessert Fr. 42.-

**Bulle, «Le Buro»**  
Rue de la Sionge 29  
Maroussia Rusca – 079 342 72 80  
Sa. 11 septembre, de 10h00 à 14h00  
Fr. 25.- (Plat + dessert), Fr. 19.- (Plat)

**Bulle, «La Cabriolle»**  
Rue de Gruyères 5  
S. et E. Sottas – 079 606 29 62  
Du 10 au 12 septembre - midi + soir  
Compl. Fr. 72.-, 1 plat Fr. 54.-, enf. Fr. 12.-  
Animation / 100 à 120 pers.

**Bulle, «La Fleur de Lys»**  
Rue de Gruyères 49  
Pascal Yerly – 026 912 73 00  
Sa. 11 + di. 12 sept. – midi+soir  
Fr. 52.-, prix spéc. enf. Musique

**Bulle, «L'Indus»**  
Grand-rue 64  
Vincent Clément – 078 738 39 89  
Du lu. 4 au ve. 8 octobre, à midi  
Fr. 16.- (plat) - Fr. 18.- (entrée, plat)  
Fr. 22.- (entrée, plat, dessert)

**Bulle, «Restaurant de l'Ecu»**  
Rue St-Denis 5  
André et A.-M. Thürler - 026 912 93 18  
Di. 12 septembre - midi + soir  
Compl. 68.- ou carte, prix spéc. enf.  
Toute l'année: mets bénichon dès 20 p.

**Bulle, «Bénichon à la ferme»**  
Cuquerens 100  
Nicole Romanens – 026 912 78 41  
Sa. 11 sept., dès 19h30 / 20 pers. max.

**Châtel-s-Montsalvens, «La Tour»**  
Mme et M. Poidevin – 026 921 08 85  
Sa.-di. 25+26 septembre  
Sa.-di. 2+3 et 9+10 oct. - midi  
Compl. 130.- / 1 à 30 pers. / Animation

**Châtel-St-Denis, «La Crèmerie»**  
Place d'Armes 21  
Edith Schumacher – 021 948 71 87  
Di. 17 octobre à midi (sans agneau)  
Fr. 37.- / 10 à 80 pers. / Animations

**Corpataux, «Paille-Foin»**  
Table d'hôtes - Perrausa 28  
Sylvia Scheurer – 026 411 25 65  
7 jours sur 7 – Midi et soir dès 1er sept.  
Fr. 75.- y.c. boiss. sans alc., spéc. enf.,  
gratuit jusqu'à 5 ans / 4 (min.) à 10 pers.

**Dompierre, «Aventure sur la paille»**  
Table d'hôtes - Le Bastillon 1  
Fouzia Ducry – 026 675 45 10  
Je. à di. du 1er sept. au 30 oct. / min. 21 p.  
Carte bénichon sans agneau Fr. 50.-

**Echarlens, «La Croix-Verte»**  
Christian Bussard – 026 915 15 15  
Di. 10 octobre à midi, 2 à 30 pers.  
Compl. 56.- / menu 1 viande Fr. 42.-,  
enfants 1/2 prix jusqu'à 8 ans

**Estavannens, «Les Montagnards»**  
Hélène Mossu – 026 921 19 19  
Di. 10 octobre, à midi  
Compl. 68.- / 10 (min.) à 30 pers.

**Hauteville, «Au Lion d'Or»**  
Gilbert Ducrest – 026 915 15 51  
Di. 12 et 26 sept. + 10 et 17 oct.  
de 11h30 à 20h / 12 à 90 pers.  
Compl. 50.-, enfants 25.-

**La Chia, «Buvette des Amis de la Chia»**  
Robert Bochud – 026 912 73 75  
Sa. 11 + di. 19 sept., à midi  
Compl. Fr. 45.-, spéc. enf. / 15 à 50 pers.  
Mets St-Martin du 11 au 14 nov. (Part-Dieu)

**Le Pâquier, «Le Castel»**  
Route de la Gare 14  
Christophe Laurent – 026 912 48 13  
De ma. à di. midi, de sept. à novembre  
Compl. Fr. 70.- / 2 (min.) à 40 pers.

**Les Paccots, «Le Tsalé»**  
Rte des Dailles 15  
Marielle Colliard – 021 948 07 00  
Di. 17 et 24 octobre, à midi  
Compl. Fr. 50.-, enfants Fr. 20.-  
Mets bénichon carte / tous di. jambon

**Matran, «Chez Blanc»**  
Daniel Blanc – 026 402 30 30  
Septembre et octobre, midi et soir  
Compl. Fr. 68.-, enfants Fr. 32.-, dès 10 pers.

**Moléson-Village, «Fromagerie d'alpage»**  
Catherine Schneider – 079 206 60 65  
Sa. 9 + di. 10 oct. - midi + soir Animation.  
Compl. Fr. 58.-, 1/2 menu Fr. 35.- / 10 à 50 p.

**Ommens, table d'hôtes «Planchettes»**  
Marie-Jeanne Brönnimann – 079 298 36 76  
7 jours sur 7 – midi + soir  
Compl. Fr. 39.-, prix spécial enfants  
2 (min.) à 30 p. / Juke box

**Pringy, «Restaurant de la fromagerie»**  
Jean-François Perret – 026 921 84 22  
Toute l'année – midi + soir / 6 à 200 pers.  
Fr. 45.-, enfants – 14 ans 50%

**Semsaies, «Hôtel de Ville»**  
Romano Pagani – 026 918 51 06  
Di. 10 octobre, à midi / Animation.  
Compl. 48.-, enf. 28.- / 20 à 40 pers.  
Mets bénichon carte du 5 au 30 oct.

**Vaulruz, «Révélation»**  
Table d'hôtes - Château 26  
Christian Demierre – 079 373 47 76  
Ve. + sa. soirs du 1er au 15 octobre  
Menu de bénichon moléculaire  
Fr. 133.33 boissons compr. / 4 à 12 p.

**Vuadens, «La Croix-Blanche»**  
Claude Dupasquier – 027 912 74 65  
Sa. 9 + di. 10 octobre - midi + soir  
Compl. Fr. 46.-, assiette Fr. 26.-  
dessert Fr. 8.50 / 2 à 20 pers. / Animations

**Vuippens, «À la ferme»**  
Table d'hôtes - Place St-Sulpice 6  
Denise Philipona – 026 915 23 69  
Ve. soir et sa. midi, 1er sept. au 30 nov.  
Compl. Fr. 60.- / 6 (min.) à 18 pers.

Relevons enfin le « Salon suisse des goûts et terroirs », 11<sup>e</sup> édition, à Bulle du 28 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2010. Parmi les produits de qualité de tout le pays, ceux de la bénichon ont bien sûr leur place.