

Bénichon



Le jambon de la borne est souvent le clou du repas de Bénichon
(© Charly Rappo, HEP FR, 2009)

Pour tout Fribourgeois, le mot de « Bénichon » (ou « Chilbi » pour les germanophones) évoque d'abord un formidable gueuleton, un repas pantagruélique où défilent sur la table familiale toutes les viandes de la ferme: le bœuf, le cochon, et le mouton, en plusieurs apprêts, qui s'y voient précédés d'un bouillon ou d'une soupe aux choux, escortés de force légumes et suivis d'une kyrielle de desserts. La Bénichon est ensuite associée aux flonflons du bal et à la réjouissance populaire: lorsque les greniers sont pleins et les troupeaux rentrés, c'est fête au village. La fête certes, mais avec tout de même une pointe de mélancolie liée à l'arrivée de l'automne. Sauf particularités locales, la Bénichon a en effet lieu le 2^{ème} dimanche de septembre en plaine, et le 2^{ème} dimanche d'octobre en montagne. Elle se fête cependant en ville également, créant l'occasion de grands rassemblements, de déballage de produits régionaux dans les étals des supermarchés et d'une avalanche de menus de circonstance dans les restaurants de la région. Familiale, communautaire et calendaire – telles sont les trois dimensions d'une tradition aux multiples variantes, qui reste cependant commune à tout le pays fribourgeois.

Localisation	FR
Domaines	Pratiques sociales
Version	juin 2018
Auteurs	Anne Philipona Romanens Jean Steinauer

Lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradiziuns vivas



La liste des traditions vivantes en Suisse vise à sensibiliser le public aux pratiques culturelles et à leur transmission. Elle se base sur la Convention de l'UNESCO pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. La liste est élaborée et actualisée en collaboration avec les services culturels cantonaux.

Un projet de :



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la culture OFC

Pratiquée sur l'ensemble du territoire fribourgeois, la fête de la Bénichon correspond à la « ducasse » française, et fait initialement référence à l'anniversaire de la bénédiction de l'église. D'origine religieuse, son nom français provient en effet du mot latin « benedictio » – la bénédiction – tandis que son intitulé allemand – « Kilbi » – renvoie au mot « Kirche », l'église. La Bénichon s'est pourtant imposée, avec le temps, comme une grande fête profane aux dimensions à la fois familiale et villageoise. Celles-ci prenant le pas sur la tradition liturgique, la Bénichon est ainsi devenue synonyme de repas de famille pantagruéliques et de réjouissances populaires.

Un rassemblement familial

Généralement préparé pour de grandes tablées, le repas de midi constitue l'élément central de la Bénichon telle que vécue dans le cercle familial au sens large. Si son menu n'est pas codifié de manière stricte – permettant ainsi à de nombreuses variantes culinaires de se développer – il existe toutefois certaines constantes que l'on peut mettre en évidence. Au petit-déjeuner ou à l'apéritif, on servira tout d'abord une cuchaule (pain brioché au safran) tartinée de moutarde de Bénichon (spécialité aigre-douce). Le repas, plus copieux, comportera quant à lui plusieurs plats de viande, dont le jambon à l'os – ou jambon fumé à la borne – sera sans conteste la star indispensable. S'y ajoutent généralement un ou plusieurs plats de mouton voire d'agneau, comme le gigot ou le ragoût aux raisins accompagnés de purée de pommes de terre et de poires à botzi caramélisées. Il arrive aussi qu'un bouilli et son bouillon soient présents dans les menus importants. Le dessert se composera enfin de meringues servies avec de la double crème ainsi que de friandises spécifiques (croquets, bricelets, pains d'anis, etc.), dont il existe de nombreuses variantes.

La transmission de ces recettes se fait en principe au sein du cercle familial, en particulier en ce qui concerne les friandises et la moutarde. On trouve cela dit certaines recettes dans différents livres de cuisine, tels que « Cuisine et Tradition au Pays de Fribourg » ; « Freiburger Bäuerinnen und Landfrauen kochen » ; « Le grand menu de Bénichon à la Pinte des Mossettes » de Judith Baumann, ou encore « Les recettes de Tante Marthe » de Marthe Comba.

Dans sa dimension familiale, la Bénichon est un phénomène difficile à quantifier puisqu'il s'agit d'une pratique privée, qui a peu de visibilité médiatique et laisse peu de traces dans les archives. Les ingrédients nécessaires à la fabrication des spécialités culinaires de la Bénichon se retrouvent néanmoins en

bon nombre et en bonne place dans les rayons des magasins fribourgeois, qui ciblent volontiers leur publicité sur ces différents produits à l'automne. Le succès populaire du premier Marché de la Bénichon, organisé en septembre 2010 par les « Amis du Musée gruérien », démontre d'ailleurs à quel point cette tradition culinaire perdure. On trouve enfin le repas de Bénichon au menu de nombreux restaurants du canton ce jour-là.

Dans les régions urbaines où la tradition du repas s'est affaiblie, voire perdue, le rite familial se limite souvent à un petit-déjeuner de cuchaule tartinée de moutarde. La sociabilité associée à ce repas tend en revanche à y être valorisée à une plus grande échelle, au gré de diverses manifestations telles que La Grande Bénichon organisée à Forum Fribourg en 2007, qui accueillit plus de 3000 convives sur deux jours. Dans les régions rurales, on continue en revanche généralement à distinguer le repas familial de la dimension villageoise de la Bénichon.

La fête au village

Le versant communautaire de la Bénichon a beaucoup évolué au fil des cinquante dernières années. Si elle a perdu son statut d'exclusivité festive avec le temps, sous l'effet d'une multiplication des occasions de divertissement, celle-ci reste toutefois un moment privilégié du calendrier auquel les Fribourgeois sont très attachés. Au rang des différentes manifestations mises sur pied à cette occasion, on peut par exemple citer – sans exhaustivité – le marché artisanal et le cortège de Châtel-St-Denis ; les animations organisées aux centres de Bulle par l'Intersociété ; la foire de Romont ; la course de moutarde d'Estavayer-le-lac ; la Course de charrettes et les cantines de Charmey ; le marché de Gurmels (« Kilbi Märit ») ; ou encore le sentier gourmand de Sorens... Le village d'Ecuvillens – où s'est par ailleurs créée la société « Bénichon & Tradition » – accueille même un marché artisanal et un cortège. D'autres localités organisent encore un bal, des bars et des manifestations ponctuelles, ou installent des carrousels pour l'occasion. Chaque village a ainsi sa propre Bénichon, généralement organisée par la société de jeunesse ou quelque autre société locale.

Dans la Broye fribourgeoise, la fête a gardé un caractère local très affirmé, fait de coutumes anciennes (ponts de danse décorés, levée des danses par la jeunesse...) qui n'ont que peu évolué. Hors du canton, quelques grands repas sont également organisés par des associations de « Fribourgeois du dehors », principalement actives dans le canton de Vaud. L'esprit de la fête a par ailleurs été mis à l'honneur dans

un CD enregistré en 2007 par le chœur Saint-André d'Onnens, qui réunit des chants traditionnels et des créations originales autour de ce thème. Il s'est aussi épanoui dans un spectacle de contes intitulé « Rions, chantons, dansons, voici la Bénichon ! » et a même inspiré la littérature dialectale germanophone, notamment par le récit de Meinrad Schaller intitulé « Chülbi uf um Stockerhof » – qui, dans son recueil « Heimwärts » (Fribourg 2003), décrit un menu de Bénichon – et par Pirmin Mülhauser, qui raconte la dimension familiale de cette fête dans son récit « d Chülbi isch da » (« ds Oberlann uff », Fribourg 1984).

Eh bien, dansez maintenant !

D'autant plus importante autrefois qu'elle était l'une des seules fêtes profanes du canton de Fribourg, la Bénichon a longtemps été liée à la danse. Malgré ses origines religieuses, cette célébration était en effet traditionnellement suivie d'une partie festive profane qui apparaît fort ancienne, puisque la première mention connue figure dans une ordonnance du Conseil de Fribourg du 23 septembre 1443, qui fait état de troubles occasionnés par les vagabonds aux « benissions ». Les autorités furent d'ailleurs rapidement confrontées au problème – récurrent dans ce domaine – de voir la dimension profane de la fête prendre trop d'importance... Précisons que celle-ci durait alors trois jours (du dimanche au mardi), et que les paroissiens ne fêtaient pas seulement leur propre Bénichon, mais se rendaient également dans les villages avoisinants, multipliant ainsi les jours chômés. De plus, il n'était pas rare que des communes fêtent plusieurs Bénichons, à l'image de Gruyères, qui célébrait celle de Saint-Théodule comme celle de Saint-Jean.

Pour limiter le nombre de fêtes, une première ordonnance fut édictée en 1742 afin de n'autoriser qu'une seule dédicace par village. Cela ne suffit pas à satisfaire les autorités, qui édictèrent cinq ans plus tard une autre ordonnance, marquant ainsi l'origine de la Bénichon telle que nous la connaissons aujourd'hui. Celle-ci prescrivait en effet, en 1747, que chaque paroisse pourrait continuer à fêter la dédicace de son église de manière religieuse, mais que la fête de la Bénichon, autrement dit les réjouissances profanes, se feraient dorénavant 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 question dès lors d'avoir la permission de danser !

Cette ordonnance (tout comme les suivantes, édictées tout au long du XIX^e siècle) eut cependant un effet limité, les Fribourgeois ne renonçant pas si facilement à leurs jours de fête. Au contraire, il fallut carrément attendre la fin de la Première Guerre mondiale pour que les Bénichons se fassent à date fixe, à l'exception de quelques cas particuliers mentionnés dans le prochain chapitre. Les interdictions, loin d'atteindre leur objectif, ne causèrent d'ailleurs souvent que plus de troubles : en 1889, le gouvernement se mit par exemple en tête d'interdire toute danse le dimanche, y compris lors de la Bénichon. A Estavayer-le-Lac, puis à Bulle, les jeunesses passèrent outre et montèrent des ponts de danse en toute illégalité. Les gendarmes intervinrent, interrompant la fête, mais face à l'hostilité grandissante de la population les autorités firent marche arrière et la danse – qui restait interdite – fut dès l'année suivante autorisée les jours de Bénichon.

Une pratique calendaire

Si les directives des autorités conduisirent progressivement à ancrer la Bénichon à un point précis du calendrier – généralement le 2^{ème} dimanche de septembre en plaine, et le 2^{ème} dimanche d'octobre en montagne – les résistances populaires et les particularismes locaux ont permis à cette fête de rester pratiquée dans un large éventail calendaire. En effet, la première Bénichon se fête à Broc avec même le carnaval, alors que la dernière a lieu le 31 décembre dans le petit village de St. Silvester.

En septembre, la Bénichon des villages de plaine marque la fin des travaux des champs ; celle d'octobre et des régions de montagne le retour des troupeaux après l'estivage. C'est d'ailleurs à l'occasion du lundi de Bénichon que l'on payait traditionnellement l'armailli qui avait passé l'été à l'alpage avec les troupeaux. Depuis 1899, cette Bénichon « de la montagne » concerne essentiellement la Gruyère et quelques villages de la Sarine – comme Treyvaux, Le Mouret, Arconciel, Senèdes et Ependes – et de la Singine, comme Bösinggen, Giffers et Tentlingen. La plupart des villages singinois bénichonnent cela dit le 2^{ème} dimanche de novembre, soit aux alentours de la Saint-Martin (11 novembre). Cette date coïncide à la fête patronale du chef-lieu – Tafers – dont la paroisse englobait jusqu'à la fin du XIX^e siècle les villages de St. Antoni, Heitenried et St. Ursen.

D'autres raisons permettent de justifier une Bénichon en novembre, notamment parce que la viande y joue un rôle primordial et que c'est la bonne saison pour tuer le cochon. Dans la société rurale d'antan, la

Saint-Martin marquait par ailleurs le début d'une nouvelle année économique. La commune de St. Silvester, dont la fête patronale tombe le dernier jour de l'année civile, perpétue quant à elle une tradition particulière, célébrant à cinq heures du matin une messe avant laquelle les paysans viennent offrir de petits animaux ainsi que, selon une coutume qui remonte au XV^e siècle, un fromage et un jambon. Après l'office, on se rend par ailleurs à l'auberge pour déjeuner de rösti et d'œufs sur le plat ou de saucisse fraîche, avant de faire Bénichon en famille.

Un menu évolutif

La tradition de partager un repas copieux à la fin des travaux des champs se retrouve dans la plupart des sociétés pastorales. Si l'on en connaît de longue date les différentes parties, la plus ancienne mention du menu de la Bénichon, tel qu'on le connaît aujourd'hui, figure dans un feuilleton journalistique intitulé « Idylle gruérienne », lui-même paru dans le journal « Le Confédéré » en 1852. A Fribourg, on fumait cependant déjà des jambons à la borne au XVII^e siècle, tandis que la plus ancienne attestation de la poire à botzi date de 1744, et que l'on trouve une mention de la cuchaule en 1558 déjà ! La moutarde de Bénichon, qui n'apparaît de façon systématique sous cette appellation que depuis le début du XX^e siècle, est déjà connue auparavant sous le nom de « moutarde aux épices » ou de « moutarde de table ». La meringue n'est quant à elle pas typiquement fribourgeoise même si, associée à de la double crème, elle évoque inmanquablement la Bénichon. Quant aux friandises qui terminent le repas – croquets, bricelets, pains d'anis, beignets et autres cuquettes – leur existence est attestée dès le XIX^e siècle. Les bricelets sont cependant déjà bien ancrés dans les mœurs à cette époque, puisque la plus ancienne mention d'« ung fer pour fere le bresie » date de l'an 1552.

Tout au long du XX^e siècle, le menu de la Bénichon se perpétue selon la tradition, bien qu'il évolue sous l'effet de la modernisation des cuisines et des moyens de conservation. Autrefois, les légumes (choux, carottes, carottes rouges, haricots...) venaient en effet du potager familial, le cochon qu'on avait engraisé tout l'été était tué à l'automne, et on fumait soi-même saucissons et jambons. De même, on élevait un mouton pour l'occasion. Un menu singinois peut ainsi s'ouvrir par un plat de hachis de mouton, le « Voräss ».

A côté de ce menu traditionnel, on peut encore signaler l'existence de créations plus raffinées qui s'en inspirent, comme le menu de Bénichon moléculaire de la table d'hôte de Christian Demierre, à Vaulruz, ou les

recettes de cuisine du chef Pierrot Ayer (Le Pérolles, Fribourg) – que répertorie notamment son livre « Authentique » – sans oublier d'autres spécialités telles que la glace au bricelet, ou la boule de Berlin à la moutarde de Bénichon.

Traditions similaires

La Bénichon fribourgeoise est une manifestation unique, de par son genre et son évolution, mais elle n'est pas isolée dans son principe. L'origine de la Saint-Martin jurassienne est semblable à celle de la Bénichon : imposer une date unique à la fête profane qui s'est développée à l'occasion des jours de fête de la dédicace paroissiale. Aujourd'hui, le repas de la Saint-Martin fait également écho à celui de la Bénichon. Les Abbayes vaudoises ont quant à elles également certains points communs avec les Bénichons qui, dans quelques villages encore (Fétigny, Rueyres-les-prés, Vernay), s'agrémentent elles aussi d'une fête de tir.

Informations

Anne Philipona Romanens, Jean-Pierre Papaux : Chantons, dansons, bénichonnons. Hier et aujourd'hui. Fribourg, 2011

Valérie Clerc : La Bénichon. Une tradition en mouvement. In : Cahier du Musée gruérien no. 1, 1997, p. 17–28

Valérie Clerc : Le goût de la fête. Modalités et transformations de la Bénichon comme reflets de la société. In : Le Goût. Acte du colloque de Dijon 1996. Dijon, 1998, p. 285–294

Anne-Marie Yerly-Quartenoud : La Bénichon. Du four banal au micro-onde. In : Présences no. 35, 1998

Etienne Suter : La Bénichon au pays de Fribourg. In : Nouvelles Etrences Fribourgeoises. 1934, p. 102–123

[Documents pédagogiques, films, recettes sur la Bénichon](#)

Contact

[Jean-Marie Hirt, Groupe de travail Bénichon de la Haute École Pédagogique Fribourg](#)