

Zeitschrift: Générations plus : bien vivre son âge
Herausgeber: Générations
Band: - (2013)
Heft: 49

Artikel: Fribourg veut pratager sa bénichon
Autor: Rein, Frédéric
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-831758>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Fribourg veut partager sa bénichon

Pour la première fois cette année sera organisée une grande fête cantonale, destinée à promouvoir la tradition de la bénichon au-delà des frontières du canton. Rendez-vous en ville de Fribourg du 20 au 22 septembre 2013.

C'était jadis la fête de la bénédiction. En plaine, elle marquait la fin des récoltes et à la montagne, la désalpe. Six siècles après les premières célébrations, la dimension religieuse de la bénichon fribourgeoise s'est quelque peu effritée. La couche de vernis populaire, convivial et gastronomique qui recouvre cette manifestation ne s'est, en revanche, pas écaillée. Elle a même permis de faire perdurer cette tradition, teintée d'un authentique folklore.

Un effort que poursuit également aujourd'hui un collectif fribourgeois – dans lequel s'inscrivent l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), GastroFribourg, les associations professionnelles des métiers de bouche et l'Association pour la promotion des produits du terroir du Pays de Fribourg. Le collectif en question a décidé de lui donner un nouveau souffle en organisant pour la première fois en ville de Fribourg, du 20 au 22 septembre, une bénichon au format XL.

«Ce projet cantonal, soutenu par la nouvelle politique régionale, doit permettre de faire connaître cette coutume au-delà de

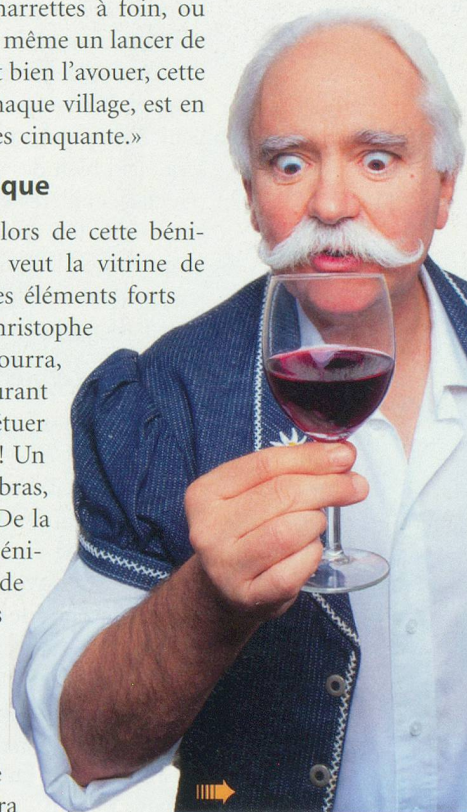
nos frontières, explique d'emblée Aurélie Blanc, secrétaire générale de la Bénichon du Pays de Fribourg. Les Fribourgeois ont la fâcheuse tendance de garder les bonnes choses pour eux!» Des propos corroborés par Christophe Renevey, directeur marketing de l'UFT: «Les non-Fribourgeois ont souvent entendu parler de la bénichon, sans pour autant avoir eu l'occasion d'y participer. Soit parce que cette fête se déroule en famille, soit parce que les petits restaurants de campagne n'ont pas la capacité de recevoir toutes les personnes

qui voudraient y participer. Nous souhaitons donc offrir à chacun la possibilité de vivre, au moins une fois, une bénichon.»

Cette «méga-bénichon», dont le budget est estimé à 450 000 francs, doit également servir de catalyseur aux plus petites manifestations. «Son but est de promouvoir les autres fêtes de la bénédiction du canton, confirme Aurélie Blanc. Si sa date a été fixée en pleine période de bénichon (*Ndlr: d'août à décembre, mais surtout entre septembre et octobre*), elle a volontairement été choisie pour ne pas entrer en concurrence avec une autre manifestation du même type. En outre, dans notre communication, nous mentionnons systématiquement les autres, comme celles de Châtel-Saint-Denis, avec son marché artisanal et son cortège, de Romont et sa foire, de Charmey et sa course de charrettes à foin, ou encore d'Attalens, où se déroule même un lancer de cuchaule (en épicea)! Car, il faut bien l'avouer, cette fête, à l'époque célébrée dans chaque village, est en perte de vitesse depuis les années cinquante.»

Entre ferme, repas et musique

Que va-t-on pouvoir faire lors de cette bénichon géante? «Comme elle se veut la vitrine de cette tradition, il y aura tous les éléments forts qui la constituent», répond Christophe Renevey. Concrètement, on pourra, bien évidemment, y manger durant plusieurs heures, afin de «perpétuer l'art de vivre d'une civilisation!» Un menu typique, long comme un bras, à base de produits du terroir... De la cuchaule, de la moutarde de bénichon, du pot-au-feu, du ragoût de mouton accompagné de poires à botzi, du jambon fumé, du gigot de mouton, des briclets, de la tarte au vin cuit, des meringues, des beignets, etc. «Nous proposerons un espace gourmand de 300 places, où sera





La fête de la bénichon réjouit les amateurs de bonne chère depuis longtemps déjà. Ici, les festivités à Fribourg en 2007.

servi le repas traditionnel (*Ndlr: qui coûtera une cinquantaine de francs par personne*). Il prendra place à proximité des ponts de danse, où évolueront des danseurs traditionnels au son des musiques et des chants locaux, précise Aurélie Blanc. De plus, dix restaurants partenaires de la ville proposeront un tel menu, dont le prix oscillera entre 55 et 85 francs, suivant l'établissement.»

Les rues aussi résonneront au rythme des chœurs et des fanfares qui les animeront, à la cadence des allers-retours de la traditionnelle grande balançoire. Dans un même temps, une ferme fribourgeoise, avec veaux, vaches, cochons et arbres fruitiers sera reconstituée en ville, un espace-découverte permettra d'assister et de s'essayer à l'élaboration des produits de la bénichon, pendant qu'un marché du terroir proposera aussi bien des aliments que des objets typiques (cloches, cuillères en bois, etc.). «Nous invitons les gens à une fête conviviale et généreuse, afin de leur montrer que le canton de Fribourg ne se limite de loin pas aux Préalpes, au château de Gruyère ou au chocolat», insiste Aurélie Blanc.

Un rendez-vous annuel

Raison pour laquelle cette nouvelle grand-messe, programmée chaque avant-dernier week-end de septembre, sera amenée à se déplacer dans tout le canton et à faire connaître les particularismes de la région où elle s'invite. Si la Sarine a les honneurs en 2013, la Gruyère est déjà annoncée comme son successeur l'an prochain.

Mais avant, près de 5000 convives devraient affluer cette année vers la capitale cantonale, y compris des Fribourgeois. «Comme la Sarine est un district très citadin, peu d'autochtones pratiquent la bénichon. De fait, nous attendons aussi beaucoup de gens du cru», prédit la secrétaire générale de la

Bénichon du Pays de Fribourg. «C'est une première édition, qui va naturellement devoir trouver ses marques, poursuit Christophe Renevey. Mais nous souhaitons développer une offre de séjour qui permette aux visiteurs de bien festoyer, puis de se reposer. Un peu à l'image de ce qui se pratique depuis de nombreuses années dans le Jura durant la fête de la Saint-Martin. Il y a un potentiel touristique certain.»

A plus long terme, cette manifestation ambitionne la présence de 10 000 à 20 000 personnes. «Nous ne voulons pas que cela devienne gigantesque et que l'on arrive à une sorte de fast-food, où le repas serait pris en une heure au lieu de quatre à cinq heures, souligne Aurélie Blanc. On tient à garder l'essence de cette fête, sa couleur locale, son authenticité.» Ne reste plus qu'à savoir si cette nouvelle formule sera bel et bien une bénédiction pour le canton de Fribourg...

Frédéric Rein

POUR EN SAVOIR PLUS

www.benichon.org

<http://benichon.friportail.ch>



La bénichon: un menu typique, bien du terroir.