

<b>Zeitschrift:</b>	Suisse magazine = Swiss magazine
<b>Herausgeber:</b>	Suisse magazine
<b>Band:</b>	- (2001)
<b>Heft:</b>	147-148
<b>Rubrik:</b>	Gastronomie : plats, coutumes et fêtes populaires de fin d'année

### 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:** 22.01.2026

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

# Plats, coutumes et fêtes populaires de fin d'année

La liaison entre les hommes, les femmes, les enfants, se fait par la fête, qui à elle toute seule réunit toutes les joies, les plaisirs et l'art (de bien vivre) : la danse, le chant, leurs costumes entraînent les rires, et l'on finit toujours autour d'une table. Chaque fête, chaque plat, a ses origines, découvrons leurs origines.

## Les fêtes de fin d'année et leurs plats en garnitures.



### Le Klaujagen à Küssnacht am Rigi (SZ)

Le soir de la veille de la St Nicolas, ce village situé au bord du lac des Quatre-Cantons resplendit sous les scintillements d'environ deux cent mitres épiscopales de carton qui sont ajourées et éclairées de l'intérieur par des bougies.

Ces *Iffele* accompagnent Saint Nicolas revêtu d'attributs épiscopaux, tout comme celle des *Geilechleper* (claqueurs de fouets) annonçant l'arrivée du cortège.

#### À table

- ✖ Soupe de riz et châtaigne
- ✖ Bouillon de bœuf schwyzois
- ✖ Pieds de porc farcis
- ✖ Gnocchi de pommes de terre



rôle du saint prononce un discours pour la foule réunie sur la place : une revue satirique de l'année écoulée au collège et à Fribourg. Puis le cortège regagne le collège pour un repas de fête. Une légende rapporte que saint Nicolas (protecteur des enfants) aurait ressuscité trois enfants perdus qu'un boucher avait découpés et mis au saloir.

#### À table

- ✖ La soupe du chalet
- ✖ Ragoût de mouton de la Bénichon



ler aux habitants que c'est jour d'offrande. Celle-ci consiste en nourriture distribuée aux portes des maisons. Cette coutume est née de l'industrialisation (textile) : sonner les cloches et mendier des dons étaient un privilège accordé aux enfant des ouvriers qui avaient ainsi l'occasion d'enrichir quelque peu leur maigre pitance.

#### À table

- ✖ Gnocchi au Schabzieger

### La St Nicolas à Fribourg (FR)

Le saint patron de la ville, monté sur un âne, conduit le cortège à travers les rues de la veille ville pour se rendre sur la galerie du porche de la cathédrale. Un élève jouant le

vieille ville, à la lumière des torches et des flambeaux. Cette commémoration fête la victoire dans la nuit du 11 au 12 décembre des Genevois sur les Savoyards, qui ont tenté d'escalader les remparts.

#### À table

- ✖ Artichauts farcis
- ✖ Gratin de cardons
- ✖ Fricassée de porc à la genevoise
- ✖ Fricassée de volaille à la genevoise

### La Bochselnacht à Weinfelden (TG)

Le jeudi 20 décembre, les enfants de la bourgade thurgovienne de Weinfelden organisent un cortège, lors duquel ils parcourent les rues en tenant des betteraves qu'ils ont eux-mêmes évidées et décorées et qui sont éclairées à l'intérieur au moyen d'une bougie. Après les chats sur la place de l'hôtel de ville, le cortège regagne en masse leurs écoles pour y prendre une substantielle collation composée de pain et de saucisses. Les adultes, eux, se retrouvent dans les restaurants.

#### À table

- ✖ Soupe thurgovienne à la pomme de terre
- ✖ Rôti de bœuf mariné à la thurgovienne
- ✖ Tripes de Thurgovie

### L'Escalade à Genève (GE)

Le 11 décembre, les Genevois voient défiler un cortège de figurants en costumes d'époque, dans les rues de la



### Le Klausschellen en pays Glaronnais (GL)

Le 6 décembre les écoliers de la plupart des communes glaronnaises traversent leurs villages en faisant tinter de grosses et de petites cloches, pour rappeler

### Les Nünichlingler à Ziefen (BL)

Le soir du 24 décembre, quelques douzaines d'hommes célibataires, parcourent sans piper mot, abasourdis par le son cadencé des cloches qu'ils portent autour du cou, un trajet traditionnel à travers le village. Ces jeunes hommes, sont tous vêtus de longs manteaux



en souhaitant bonne année à la population.

Entre les phrases, les *Bäsemanne* gesticulent et sèment la terreur parmi les spectateurs, à la fin du cortège les *Blaateremannli*, rouent de coups les jeunes filles avec leur vessie de porcs jusqu'à ce que leurs armes éclatent !

### Le *Silvesterumzug* à Will (SG)

Le cortège de la Saint Sylvestre à Wil est en relation avec la *Laternenvisitation* (inspection des

#### À table

- ✖ Potage du marché bernois
- ✖ Gigot d'agneau en gibier

lanternes). Les propriétaires des maisons suspendent à leur façade une lampe à pétrole ou une lanterne éclairée d'une bougie. Le soir à six heures, des centaines d'enfants escortés de tambours, traversent la ville plongée dans l'obscurité, à la lueur des lampions qu'ils ont confectionnés. Chaque enfant participant reçoit un homme de pâte (petit pain sucré en forme de bonhomme). Le soir du nouvel an, les lampions sont examinés par un jury et les meilleurs sont récompensés.

#### À table

- ✖ Filets de féra à la mode de Rorschach
- ✖ Beignets au fromage st-gallois

### Le *Silvesterkläuse* à Urnäsch (AR)



La plupart des participants se déplacent en petits groupes visitant les maisons, et souhaitent la bonne année aux familles. On distingue trois groupes de personnages : les

## Doux pays franc-comtois



Le vin jaune, spécialité unique de la région (crédit photo : CRT/Philippe Bruniaux)

#### (Suite de la page 19)

Le vieillissement de ce vin s'effectue dans des fûts de chêne pendant 6 ans et trois mois au minimum. Le tonneau étant perméable, une partie du vin s'évapore (la part des anges), mais on ne procède à aucun "ouillage" (remplissage). Un voile de levure se développe à la surface du vin. Cette méthode spécifique confère au vin ses arômes caractéristiques de noix, amande, épice, pomme, curry... Le vin jaune se présente en bouteilles de 62 cl (ce qui reste d'un litre de vin initial après l'évaporation pendant le vieillissement). L'appellation la plus réputée

est le château-chalon, et sa dégustation avec une pouarde aux morilles constitue un moment particulièrement fort. Outre le vin de paille, le Jura produit aussi du macvin. Vieilli au moins 18 mois en fût de chêne, ce vin de liqueur élaboré à partir de moûts de raisin et de marc du Jura est d'une très grande finesse, au point d'avoir été le favori de l'épouse de Philippe le Hardi.

À trois heures de TGV de Paris ou à deux pas de la Suisse, la région franc-comtoise est un vrai concentré de charmes où il fait bon vivre...

**DENIS AUGER**

foncés et portent, en guise de chapeau, des tuyaux de cartons noir pouvant atteindre deux mètres de haut. Le plus grand, affublé d'une grande barbe blanche, marche en tête, tenant à la main une longue perche avec à l'extrémité un chiffon enduit de suie. Gare alors aux curieux qui mettent leur nez à la fenêtre.

#### À table

- ✖ Potage aux herbes
- ✖ Soupe bâloise à la farine rôtie
- ✖ Saumon du Rhin à la bâloise
- ✖ Cassolette de riz de veau

### L'Acheteringele à Laupen (BE)

Cette coutume de la Saint Sylvestre, perpétuée dans la bourgade bernoise de Laupen, remonte au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Quel vacarme, la brusquerie est à ce point, que les autorités ont tenté de l'interdire. Les écoliers participant se réunissent sur les hauteurs du château et de là descendent au village. Trois sortes de personnages méritent l'attention : les *Acheteringeler*, qui sonnent de grosses cloches, les *Bäsemanne* qui portent de longues perches auxquels sont fixées des branches de genièvre et les *Blaateremannli*, brandissant des vessies de porc gonflées d'air. Sur de petites places, le cortège s'arrête et celui qui est à sa tête prend congé, en vers,

*Schöne* (beaux), richement décorés, les *Wüeschte* (vilains), habillés de brindilles de sapin, mousses et autres matériaux naturels, et les *Scö-Wüeschte* mais se voulant d'une apparence moins hideuse. Les femmes (*Wüber*) portent de hautes coiffures ornées de figurines et un costume ceinturé de treize énormes grelots, les hommes (*Mannevölcher*) eux, de larges couvre-chefs peints et sculptés représentant sur fond plat des scènes de la vie

rurale, avec autour du cou deux énormes cloches. Jodels, sons de cloches et tintements de grelots accompagnent leur périple. Ces prestations leur valent quelques dons en espèces qui leur permettent de couvrir les frais vestimentaires et de ses nourrir.

#### À table

- ✖ Jarret de veau à l'argovienne

**Dans notre prochain numéro :**  
**Desserts, friandises, fêtes populaires de fin d'année.**

#### À nos abonnés une recette personnalisée

Les recettes de cet article sont à votre disposition, sur simple demande : pour vous les faire adresser écrivez-nous : Suisse Magazine 100, rue Édouard Vaillant, 92300 Levallois Perret