

Zeitschrift: Suisse magazine = Swiss magazine
Herausgeber: Suisse magazine
Band: - (2004)
Heft: 181-182

Artikel: L'automne en fête
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-849741>

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: 23.01.2026

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

L'automne en fête

Suisse Magazine vous invite à découvrir quelques-unes des coutumes les plus pittoresques des cantons suisses. Que la fête commence...

La fête des vendanges à Neuchâtel

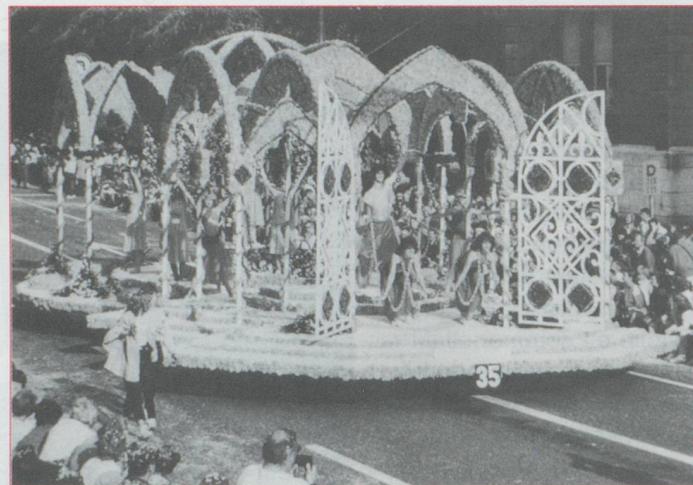
Déjà depuis le X^e siècle, la vigne est cultivée sur les coteaux de Neuchâtel. Il est donc juste que les Neuchâtelois célèbrent la vigne et le vin par une fête des vendanges haute en couleur, fin septembre - début octobre.

Du vendredi au dimanche, de jour comme de nuit, c'est la fête : de nombreux stands et buvettes remplissent les places et ruelles du centre de la ville, abreuvant et nourrissant les milliers de spectateurs venus pour se divertir comme pour admirer cortèges et décos.

Le samedi après-midi a lieu le cortège des enfants, suivi le soir par une parade des fanfares locales ou invitées. Et le dimanche après-midi passe le grand cortège de la Fête des vendanges. Réunis par un thème commun, de nombreux chars décorés de fleurs présentent au public l'imagination de leurs auteurs, les diverses sociétés locales qui se sont préparées longuement. Rythmé par les fanfares, égayé par la touche humoristique de certains groupes en costumes, ce cortège prolonge la tradition du défilé des chars de vendanges, chargés des instruments de travail du vigneron, décorés et fleuris, à l'issue de la vendange.

La fête des vendanges à Lugano

La fête des vendanges de Lugano (TI), qui déploie ses fastes le premier week-end



d'octobre, n'est pas une ancienne coutume, puisqu'elle date de 1932. Elle est conçue à l'image des fêtes des vendanges de la Suisse romande et par conséquent ne concorde pas avec la période des vendanges au Tessin. Elle a aussi été mise sur pied en réaction à la Fête des fleurs de Locarno, légèrement plus ancienne, dévoilant par là une rivalité entre les deux villes. Le cortège se compose entre autres de chars fleuris. Les jeunes filles qui les animent lancent des fleurs en abondance. Les quais du bord du lac sont éclairés, tout au long de la baie, avec des guirlandes lumineuses. Des chars à bœufs ont aussi leur place dans le cortège et des scènes de la vie campagnarde y sont représentées.

De plus en plus de groupes étrangers d'Italie du Nord et de Suisse alémanique ainsi que différentes sociétés de musique et de chant se sont joints à la fête. Chaque année, on retrouve le *grottino*, la guinguette, entourée de vigne et de raisin, ou encore un char sur lequel la polenta est préparée.

La fête attire de très nombreux visiteurs, de nos jours près de 35 000. La population locale, cependant, ne se préoccupe que dans une moindre mesure des préparatifs (seules une trentaine de personnes décorent les chars) ou du déroulement du cortège qui clôt les festivités.

L'Aelperchilbi dans le canton d'Unterwald

La fin de la saison à l'alpe est célébrée dans de nombreux endroits par une *Aelperchilbi*, une fête d'alpage. Elle réunit propriétaires d'alpages et vachers désireux de remercier Dieu, de se divertir et d'affermir leurs liens avec la population villageoise. La fête varie selon la grandeur du lieu et les traditions locales, mais le service religieux solennel, le repas pris en commun ainsi que la danse en sont souvent les éléments prépondérants.

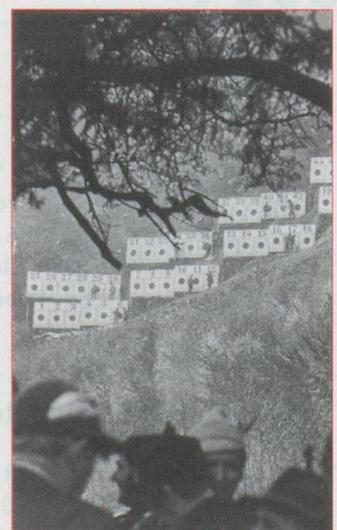
À Kerns, la prédication est faite par un prêtre venu de l'extérieur spécialement pour cette célébration. Avant et après le repas de midi, deux

sauvages masqués hantent les lieux. Le matin, ils offrent des fruits secs aux enfants à condition que ceux-ci scandent assez fort quelques vers et après le repas de fête, ils se livrent à quelques facettes ironiques sur les événements de l'année écoulée. Après le lancer de drapeaux et les danses en costumes, les sauvages gratifient le préicateur de la fête d'un fromage et accompagnent leur geste de quelques truculentes plaisanteries.

On danse alors jusqu'au matin et la fête se termine par un cortège autour du village au son d'énormes cloches de vaches.

Le Tir du Grütli

Le premier août 1291 - lorsque les représentants des trois cantons d'Uri, de Schwytz et d'Unterwald ont conclu une alliance perpétuelle sur la prairie du Grütli au bord du lac des Quatre-Cantons - est considéré comme date de fondation de la Confédération.



Depuis 1862, la Société de tir du Lucerne organise, non pas le premier août, mais le mercredi avant la Saint-Martin (11 novembre), le tir du Grütli en souvenir de cet événement. À cinq heures du matin, un bateau spécial quitte Lucerne et après quelques escales accoste au Grütli. Aussitôt, plus d'un millier de tireurs de toute la Suisse effectuent leurs 15 tirs sur les 48 cibles échelonnées sur une paroi de rocher. La Schützengemeinde, l'assemblée générale des tireurs avec discours d'un éminent orateur, hymne national et proclamation des résultats a lieu après un copieux repas enrichi de spécialités offertes par les participants de toutes les régions du pays. La marche de la société de musique clôture cette fête patriotique placée sous le signe de la camaraderie.

Le Gansabhouet à Sursee

La bourgade lucernoise de Sursee connaît et perpétue une tradition unique en Suisse et qui, par conséquent, attire de nombreux spectateurs. Le jour de la Saint-Martin (11 novembre), une oie morte est suspendue par la tête à un fil sur une scène devant l'hôtel de ville. De jeunes garçons tentent alors, l'un après l'autre, selon un ordre établi par tirage au sort, de lui trancher le cou au moyen d'un sabre émoussé. Pour ce faire, ils portent une longue robe rouge pourpre, un masque en forme de soleil et un bandeau sur les yeux. Comme un seul coup est permis, les tentatives sont parfois nombreuses jusqu'à ce que l'oie tombe sous les applaudissements du public. Des concours d'enfants ont lieu en intermède. Ces



derniers grimpent à un mât de cocagne pour attraper les cadeaux qui y sont accrochés, font une course en sac ou encore des concours de grimaces.

Les jeux d'enfants sont connus depuis 1880 environ, mais l'origine du Gansabhouet se perd dans la nuit des temps. Le premier document date de 1821. Il pourrait s'agir de distractions en relation avec le paiement d'une redevance aux seigneurs.

La Räbechilbi à Richterswil

Les cortèges avec des raves évidées et taillées, éclairées de l'intérieur au moyen d'une bougie, font partie des traditions automnales du canton de Zurich et aussi depuis quelque temps d'autres régions de Suisse alémanique. Leur trace remonte aux environs de 1920. Cette pratique s'est développée de façon particulièrement éclatante à Richterswil sur les rives du lac de Zurich. Le soir du deuxième samedi de novembre, près d'un millier d'enfants et d'adultes se déplacent dans les rues obscures avec des lampions ou avec des constructions faites de centaines de

Räbeliechtli (raves illuminées) représentant des maisons, des hommes et des objets. Même les façades des maisons sont décorées de lanternes. Un groupe de femmes en habits noirs, les Kirchgängerinnen de Richterswilerberg, ouvre traditionnellement le cortège selon un parcours déterminé. Vers 1850, elles auraient éclairé pour la célébration des vêpres le chemin menant à l'église villageoise avec des Räbeliechtli.

Le fait que cette charmante légende ait été détruite par de nouvelles recherches ne nuit ni à la joie des participants et des visiteurs, ni à l'impressionnante atmosphère qui baigne les lieux.

Le Marché aux oignons à Berne

Le quatrième lundi de novembre, la vieille ville de Berne se transforme entre la gare et la Bundesplatz (Place du Palais fédéral) en un grand marché avec des centaines de stands.

Les paysans des environs, principalement du district fribourgeois du Lac, viennent vendre plus de 100 tonnes d'oignons, présentés sous forme de tresses, mais aussi des légumes, des fruits et des noix. Quant aux camelots, ils proposent leurs arti-

cles habituels. L'après-midi et le soir, surtout après l'école et le travail, des éléments carnavalesques, tels que batailles aux confettis, apparition de personnages déguisés, se mêlent à l'animation marchande. Le soir, dans les auberges, des groupes récitent des couplets ironiques sur les événements de l'année écoulée. Des journaux satiriques sont aussi publiés ce jour-là.

Le marché aux oignons est un vestige d'un marché automnal de la Saint-Martin qui durait quinze jours et qui est connu dès le XV^e siècle. Selon une légende toujours entendue, son origine remonterait à l'incendie de la ville de 1405. Les paysans des environs auraient activement aidé aux travaux de remise en état et ainsi reçu le droit de vendre leurs produits en ville. Cependant, ce n'est qu'en 1439 qu'un marché automnal est apparu, mais de toute façon, les légumes pouvaient être mis en vente sur les marchés hebdomadaires.

Les documents mentionnent les oignons seulement à partir du XIX^e siècle, époque à laquelle des lignes ferroviaires ont été construites entre les régions agricoles et la ville.

