La brocante des douze mois : septembre, mois de la bénichon

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **16 (1986)**

Heft 9

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Nutzungsbedingungen

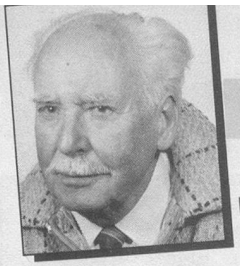
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



LOUIS-VINCENT DEFFERRARD

Septembre, mois de la bénichon

— Dis, François, tu me feras tourner sur le pont de danse? Tu n'inviteras pas d'autres filles? Tu le jures?

— Comment, Luvi, pas d'appétit? Pourtant le repas de bénichon ne fait que commencer. Il reste encore le *ragoût de mouton* avec les *poires à «botzi»*, les *«délices de la borne»*, le *gigot de mouton* (à ne surtout pas confonrdre avec le ragoût!), les *fromages*, et quels fromages!... avant les desserts: *meringues, cuquettes, bricelets, merveilles, pains d'anis, cuisses-dames* avec la *crème au baquet.* Pour digérer, Rosalie servira le café noir avec de la crème (encore) pour les dames, du kirsch de Cheyres et du pruneau de Saint-Aubin pour les hommes. Allons, encouragez-vous, ce n'est pas la bénichon tous les dimanches!

— Hé! les garçons! faites monter la balançoire jusqu'au plafond... j'aime avoir peur!...

Tout cela vous l'avez sûrement entendu ou, alors, vous aurez sûrement l'occasion de l'entendre un jour de bénichon fribourgeoise. Il y en a même plusieurs: *celle de la plaine,* le deuxième dimanche de septembre; *celle de la montagne,* le quatrième dimanche de septembre. Nous autres, Fribourgeois (oui, j'en suis un, sans quoi je n'oserais pas écrire ce qui suit), nous avons la tête dure et près de la «capetta», il n'est donc pas étonnant que certaines communes aient voulu leur propre bénichon, à un autre moment de l'année. Tant mieux, car ces bénichons sont des occasions de se retrouver, de danser, de courtiser les filles, de youtser, de chanter.

En septembre, les travaux sont finis, les récoltes engrangées, les troupeaux redescendus des alpages. Il en était du moins ainsi... autrefois. Le curé s'en allait d'une ferme à l'autre et procédait à la *bénédiction* des gens, des bêtes, du foin, du blé, des meules de fromage que les armaillis avaient tirées des caves des chalets...

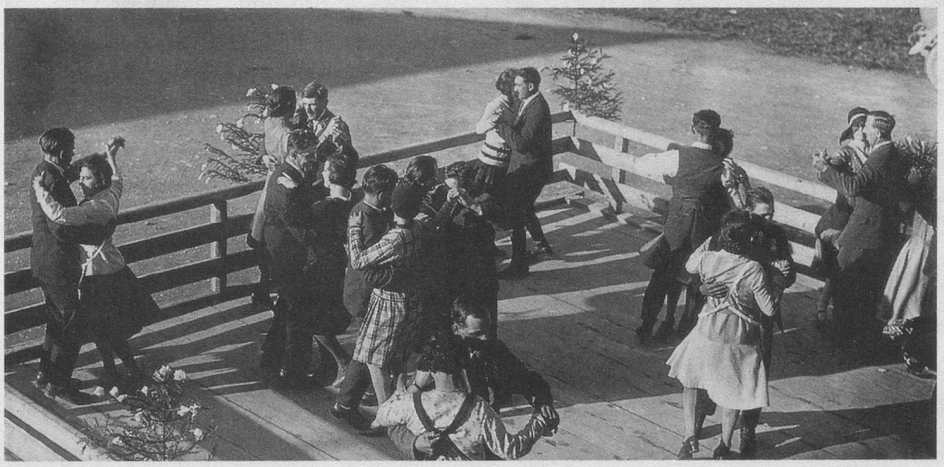
Après les longs mois de labeur, on prenait le temps de souffler, de se réjouir et après la «bénédiction» venait la *bénichon!* En famille, pendant trois jours, on faisait bombance. Il y avait même un «rappel» une semaine ou quinze jours plus tard avec le *recrotzon.*

On mangeait, on buvait pendant des heures. Pour les enfants on préparait la balançoire: une longue et solide planche que des chaînes suspendaient aux poutres de la grange; pour les jeunes (et les moins jeunes) on montait le pont de danse, tout à côté de l'auberge ou de la pinte.

... et pour finir de vous mettre l'eau à la bouche...

... voici une recette (incomplète) de la *moutarde de bénichon*, la spécialité fribourgeoise par excellence. Je dis *une* recette car chaque famille fribourgeoise a la sienne. Voici, je crois, comment grand-maman préparait la sienne. Elle commençait par moudre des graines de moutarde qu'elle ajoutait au «vin cuit». Pour qui n'a pas la chance d'être fribourgeois, le vin cuit est un raisiné de poires, mais pas n'importe lequel, le plus onctueux, le plus amoureusement préparé. Elle y ajoutait du sucre candi, du miel, du réglisse, des épices, beaucoup d'épices: cannelle, anis vert, anis étoilé, girofle... Quant aux proportions, au temps de cuisson? Je ne m'en souviens plus mais peut-être que tante Marthe, l'admirable patronne et gastronome d'un restaurant des Sciernes d'Albeuve voudra bien vous les donner...

Pour moi, je donnerais ma «dernière chemise», comme disait grand-papa, pour cette brune moutarde, à la fois piquante et douce, étalée sur une épaisse tranche de *cuchaule* beurrée de frais... de la vraie cuchaule parfumée à l'indispensable *safran!*



(Photo Glasson, Bulle.)

Cela est arrivé:

- 4 septembre 1605... (mais peut-on le rappeler?): les autorités d'Aix-en-Provence firent proclamer et afficher la défense, sous peine de mise au cachot, **«de vider les pots de chambre par les fenêtres»**;
- le 8 septembre 1830 naissait à Maillane Frédéric Mistral, l'immortel auteur de **«Mireille»**;
- le 8 septembre de toutes les années, les femmes, avisées, d'une certaine région ensoleillée toute l'année, mettent au menu du céleri, beaucoup de céleri car, paraît-il, ce légume réconforte les ardeurs des maris; alors, maintenant que vous le savez...
- le 17 septembre 1910, l'aviateur Chavez traverse le Simplon de Brigue à Domodossola mais se blesse mortellement lors de l'atterrissage;
- le 15 septembre 1911: le cuirassé **«La Liberté»** explose dans le port de Toulon: près de 200 morts;
- le 20 septembre 1918: les troupes anglaises occupent Nazareth;
- le 11 septembre 1919: le 1er Comptoir suisse de Lausanne ouvre ses portes;
- le 19 septembre 1921: le ballon suisse **«Zurich»**, piloté par Ansermier et Armsbruster, remporte la Coupe Gordon Bennett après avoir franchi 850 km en 27 heures et 23 minutes;
- le 20 septembre 1921: l'Italie célèbre en grandes pompes le 6e centenaire du grand poète Dante et de sa **«Divine Comédie»**;
- le 23 septembre 1921: un haut-fourneau explose à Oppau (Allemagne). L'accident tue 700 personnes et détruit 400 maisons;
- le 30 septembre 1922: inauguration au Champ de l'Air, à Lausanne, d'une station de TSF.

L.-V. D.