

La bénichon : une tradition en mouvement

Autor(en): **Clerc, Valérie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Cahiers du Musée gruérien**

Band (Jahr): **1 (1997)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1048264>

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.

Née en 1971 à Rossens, Valérie Clerc étudie l'histoire et l'anglais à l'Université de Fribourg. Intéressée par les traditions locales et l'histoire des mentalités, elle prépare actuellement un mémoire de licence en histoire contemporaine sur l'Assemblée de Posieux, lieu de mémoire du parti conservateur fribourgeois.

LA BÉNICHON

UNE TRADITION EN MOUVEMENT

Parfum d'une cuchaule sortant du four, odeur de la friture sucrée des beignets, effluves des bricelets fraîchement roulés, toutes ces senteurs évoquent un moment privilégié dans le calendrier festif fribourgeois et dans le cœur des Gruériens.

La bénichon incarne, sous sa forme moderne, la fête campagnarde et profane par excellence. Centrée sur l'aspect traditionnel et communautaire, elle est rythmée par deux temps forts: d'un côté le festin, mariant spécialités culinaires fribourgeoises et plats campagnards traditionnels, qui représente la dimension familiale de la fête, et de l'autre la danse, qui en est le versant communautaire. Ces deux composantes véhiculent des valeurs et des normes qui vont bien au-delà de la simple réjouissance profane. A la fois témoin de son temps et de la manière dont une époque s'en représente une autre, antérieure, la bénichon occupe une position charnière entre tradition et innovation.

Contrairement à ce que d'aucuns peuvent penser, la bénichon n'a pas été de tout temps une fête profane. Du latin *benedictio*, la bénichon commémore au Moyen Age la dédicace de l'église paroissiale, c'est-à-dire l'anniversaire de sa *bénédiction*. A cette origine religieuse se greffent très vite des plaisirs profanes qui tranchent avec le caractère sacré et austère de la dédicace. En 1443, une ordonnance de Leurs Excellences de Fribourg désigne en ces termes les vagabonds qui occasionnent des troubles aux jours de fête: «Contre ceux qui font rumour eis benissions ou eis nopces»¹. Il s'agit là de la plus ancienne mention écrite de la fête. En 1587, la Chambre secrète constate que les jours de dédicace

des églises, on s'occupe moins de prier que de «fressen und süffen, spielen [und] dantzen». Afin de remédier à la surcharge annuelle de fêtes chômées et au cortège de débordements qui les accompagne, les autorités politiques promulguent en 1747 une ordonnance capitale qui sépare la fête de la dédicace de celle de la bénichon proprement dite. Pour la première fois, les réjouissances profanes sont concentrées à une date fixe, soit le deuxième dimanche de septembre. Un

¹ Etienne Suter est l'auteur d'un article de référence sur les grandes dates qui ont marqué le développement de la bénichon du Moyen Age au début du XX^e siècle. SUTER, Etienne: *La bénichon au pays de Fribourg*, in «Nouvelles Etrennes Fribourgeoises», n° 67, 1934, pp. 102-103.



coup d'œil aux demandes de patente formulées par les diverses sociétés de jeunesse en 1852 montre que l'ordonnance cantonale n'est que partiellement suivie. Aujourd'hui encore, on peut fêter la bénichon de carnaval (Broc) au 31 décembre (village de Saint-Sylvestre). Ces bénichons-là sont soit des reliques de la dédicace religieuse soit le fruit de contingences extérieures. Alors que Bellegarde ou Romont continuent à faire coïncider chronologiquement fête religieuse et fête profane, Châtel-Saint-Denis célèbre la bénichon une semaine après la montagne à cause des vendanges dans le pays de Vaud voisin auxquelles une importante main d'œuvre de la région participe.

La répartition temporelle, telle que nous la connaissons dans la plupart des communes, date de la fin du XIX^e siècle. C'est en 1889 que la bénichon est officiellement regroupée sur deux temps principaux: au deuxième dimanche de septembre pour les régions de plaine comme Fribourg, Bulle et Sarine-Campagne s'ajoute le deuxième dimanche d'octobre pour la zone pré-alpine du canton, principalement les villages de la Gruyère. Reprise allégée de la bénichon, le *recrotzon* est célébré en plaine le quatrième dimanche de septembre en raison du Jeûne fédéral et dans les villages des Préalpes le troisième dimanche d'octobre. L'instauration d'un calendrier festif unifié représente un tournant. Fixée à l'orée de l'au-

La Gruyère n'a pas l'exclusivité de la bénichon, comme le prouve cette représentation par Ludwig Vogel de la fête à Guin, le deuxième dimanche du mois de septembre 1820. Au premier plan, une foule costumée observée par un nombreux public essentiellement féminin occupe le pont de danse. On distingue l'orchestre accolé à la maison et abrité du soleil par une tenture. La présence de l'église au second plan nous rappelle que la fête a une origine religieuse. BOSCHUNG, Moritz: Sensler Trachten, p. 92.

- 2 Les réflexions théoriques sur la fête sont extraites de: HUGGER, Paul (dir.): *Les Suisses. Modes de vie, traditions, mentalités*, Lausanne, 1992.
- 3 En allemand, Kilbemahl signifie «repas de bénichon».

tomne, la bénichon change de sens. Elle reflète désormais le besoin de célébrer le rythme de la terre et le passage d'une saison à l'autre, phénomènes liés à la structure du cycle annuel marquée symboliquement par de nombreuses civilisations². Ce sens surajouté va peu à peu effacer la signification originelle de la coutume dans l'esprit populaire, sans jamais l'occulter tout à fait.

Un repas entre modernité et tradition

Si le lundi et le mardi sont consacrés exclusivement à la danse, le dimanche est rythmé par les deux temps forts qui font la particularité de la bénichon traditionnelle. Après la messe matinale et avant d'étreindre le pont de danse, les familles se regroupent pour prendre en commun le repas de bénichon. En l'état actuel des choses, il est impossible de dater avec précision l'origine de cette cuisine calendaire. On sait toutefois qu'aux XVII^e et XVIII^e siècles, un grand festin se donnait en ville de Fribourg chez les Capucins en l'honneur des autorités politiques. Le chiffre des dépenses de ce dîner de dédicace ou *Kilbemahl*³ est impressionnant, mais le contenu du repas nous est malheureusement inconnu.

Les bouleversements économiques et techniques qui ont touché Fribourg aux XIX^e et XX^e siècles contribuent à une évolution sémantique de la coutume festive en remodelant la nature des liens qui l'unit au contexte socio-temporel. C'est l'évolution économique de ces cinquante dernières années qui, en Gruyère comme dans le reste du canton, a le plus contribué à la transformation de la bénichon, qui passe ainsi en quelques décennies du statut de seule fête profane de l'année où l'on fait bombance, célébrée dans un canton à prédominance agricole et relativement pauvre, à celui d'un simple repas familial. L'agriculture a longtemps représenté le secteur clef de l'économie fribourgeoise. Elle occupe 60% de la population active en 1888 et encore 45% en 1910. La composition du menu traditionnel faisait qu'une famille paysanne pouvait subvenir à ses besoins en viande, fruits et légumes pour le jour de la bénichon, de manière à peu près autosuffisante. L'entrée de Fribourg dans l'ère postindustrielle fait passer le canton d'un régime quasi-autarcique à un système de redistribution des denrées alimentaires. Avec le décollage économique, les familles habitant à la campagne s'éloignent du mode de vie paysan et accèdent au bien-être de la société de consommation. Mise à part la production du jardin, on ne se nourrit plus que d'aliments qu'on achète. On ne fait plus boucherie mais on se rend chez le boucher pour acheter la viande. Les magasins d'alimentation proposent à l'époque de la bénichon les légumes qui accompagnent le plat principal ainsi que toute une gamme d'ingrédients nécessaires à

Menu traditionnel de bénichon par Tante Marthe, tel qu'il a été remis à l'honneur par la «Pinte des Mossettes» il y a peu.

TANTE MARTHE: *Les recettes de Tante Marthe*, Fribourg, 1988, p. 11.

CUCHAULE•MOUTARDE•BEURRE

BOUILLON•BOUILLI

RAGOÛT D'AGNEAU AUX RAISINS
POMMES PURÉE•POIRES À BOTZI

JAMBON•SAUCISSON•CHOUX•HARICOTS

GHOT D'AGNEAU À L'AIL•POMMES PURÉE
SALADE AUX CAROTTES ROUGES

DESSERTS:
CRÈME AU BAQUET•MERINGUES
CORBEILLE DE FRUITS
BEIGNETS•BRICELETS•PAINS D'ANIS
CROQUETS•CUQUETTES

~ 11 ~

la confection des pâtisseries, de la cuchaule et de la moutarde, quand ce ne sont pas les produits finis eux-mêmes.

Corollaire de l'évolution économique, la mécanisation et la rationalisation des ménages font partie de ces nouvelles tendances dont l'intégration entraîne sur le plan pratique une adaptation des recettes aux techniques nouvelles. A une époque pas si éloignée, la bénichon se préparait par nécessité toute l'année. A peine la fête terminée, les fruits du verger étaient mis en tonneau pour la goutte. En hiver, on tuait le porc qui restait dix à quinze jours dans la saumure pour le salage avant de séjourner dans la borne pour le fumage. Côté légumes, les conserves n'étaient pas nécessaires; le jardin donnait tout: raves, carottes, céleris, choux, haricots, carottes rouges. De nos jours, on a tout ce qu'il faut dans sa cuisine pour confectionner les mêmes plats qu'autrefois, mais avec des moyens qui facilitent la vie. Avec la généralisation dans les foyers d'appareils électroménagers tels que la cuisinière et le four à air chaud, on ne se déplace plus au four banal pour cuire desserts et cuchaules. Le frigidaire et le réfrigérateur permettent quant à eux de maintenir la viande et les légumes dans les meilleures conditions d'hygiène. Avec les techniques modernes de conservation, le temps consacré aux préparatifs est nettement réduit.

Un art culinaire en mutation

Plus imperceptibles, les mutations culturelles ont à leur manière modifié les perceptions face à l'alimentation. Malgré les règles et les rituels qui président au déroulement du repas, ce dernier n'échappe pas au changement. L'écart entre le menu traditionnel et celui réalisé le jour J n'est pas énorme mais bien réel. Preuve en est l'omission quasi généralisée de deux plats de viande moins raffinés lors du repas dominical: le bouilli et le ragoût d'agneau. Serait-ce là une saine adaptation à la vie moderne, une mise en pratique de quelque précepte diététique?

Il serait faux de croire que les gens d'aujourd'hui aient moins d'appétit qu'avant. Malgré quelques omissions, le menu de bénichon garde des proportions impressionnantes. La surabondance d'aliments contraste avec la norme quotidienne. En imaginant le cas d'une personne qui se sert une fois de tous les plats et qu'elle ne déguste qu'une seule pièce de chaque friandise, une diététicienne a calculé que le seul menu de bénichon fournit à l'organisme environ 2800 kcal (sans les boissons), alors que les apports nutritionnels journaliers conseillés pour la population française en 1992 s'élèvent à 2000 kcal pour les femmes et 2700 kcal pour les hommes⁴. Le fait est qu'aujourd'hui comme hier, tout indivi-

«Des libertés on est d'ailleurs bien forcé d'en prendre aujourd'hui. Par les temps qui courent, même si l'on est parfois tenté de refuser les ukases de la diététique, on peut manquer du temps et de la force nécessaire à l'accomplissement de l'entier parcours bénichonnesque...»

(GREMAUD, Michel:

La bénichon, Rituel

des saveurs fribourgeoises,

in «Panorama fribourgeois»,

n° 1, juin 1994, p. 65.)

⁴ Ces informations nous ont été aimablement communiquées par N. Philipona, diététicienne à l'Hôpital de Riaz. Les calculs ont été réalisés sur la base des recettes du livre *Cuisines et Traditions au Pays de Fribourg*, Fribourg, 1995.

du normalement constitué, paysan ou étudiant, serait rassasié après le deuxième plat, mais il continue malgré tout à manger, ce qu'il ne ferait pas en temps «normal». Alors que le reste du temps on mange pour vivre, à la bénichon, on vit pour manger. Dans ce contexte, le fait de s'alimenter se détache de sa fonction purement nutritive pour prendre un caractère symbolique.

Ce que les générations qui nous ont précédés appréciaient dans le repas, c'était d'une part l'abondance et d'autre part la variété des mets de ce véritable «Waterloo pour le règne animal et végétal» (*Le Chroniqueur*, 11 septembre 1855). Pendant longtemps, les variations météorologiques ont eu une influence parfois dramatique sur l'alimentation de la population. Des moissons qui se déroulaient dans de bonnes conditions signifiaient que l'on allait manger à sa faim jusqu'au prochain été. Une fin d'été pluvieuse qui empêchait d'achever les récoltes présageait quant à elle un hiver de privation. Ce n'est pas un hasard si l'Eglise prescrit le jeûne et l'abstinence quatre mois par année. Elle ne fait que ritualiser une carence périodique qui existe réellement. L'exemple de la viande est significatif de la quête de variété inhérente au repas de bénichon. Il y a encore quelques décennies de cela, on ne mangeait de la viande que le dimanche. Conservée des mois dans la cheminée, la viande de vache fumée se caractérisait par sa dureté et son goût âcre et salé. A la bénichon, on appréciait à sa juste valeur la viande tendre et fraîche. Si dans d'autres cultures, le mouton est un mets commun, il a longtemps été une viande rare dans les campagnes fribourgeoises. Les familles paysannes élevaient l'animal non pas pour le manger mais pour le vendre, exception faite de la bénichon. L'abus était donc toléré, car il avait lieu à une époque où la frugalité était la règle et l'excès l'exception.

Avec l'industrialisation, le processus cyclique fait de mois d'abondance et de périodes de pénurie est remplacé par un déroulement linéaire, caractérisé par la régularité de l'approvisionnement. Ce phénomène a entraîné une modification profonde du rapport à la nourriture et des comportements alimentaires. Ce que les contemporains recherchent de nos jours dans le menu de bénichon, c'est plutôt le rythme lent de la dégustation des plats et la qualité des mets cuisinés. On vit dans un monde où les contraintes de l'horaire nous harcèlent et on a tendance à perdre les véritables valeurs gastronomiques à force d'ingurgiter conserves et surgelés. Le fossé est saisissant lorsqu'on compte le nombre d'heures passées à la préparation du menu de bénichon et quand on sait que ce jour-là, il ne faut pas espérer sortir de table avant la fin de l'après-midi! Aujourd'hui, le repas de bénichon rappelle les excès d'antan et l'art de vivre ancien des petites civilisations rurales qui, «comme toute civilisation,

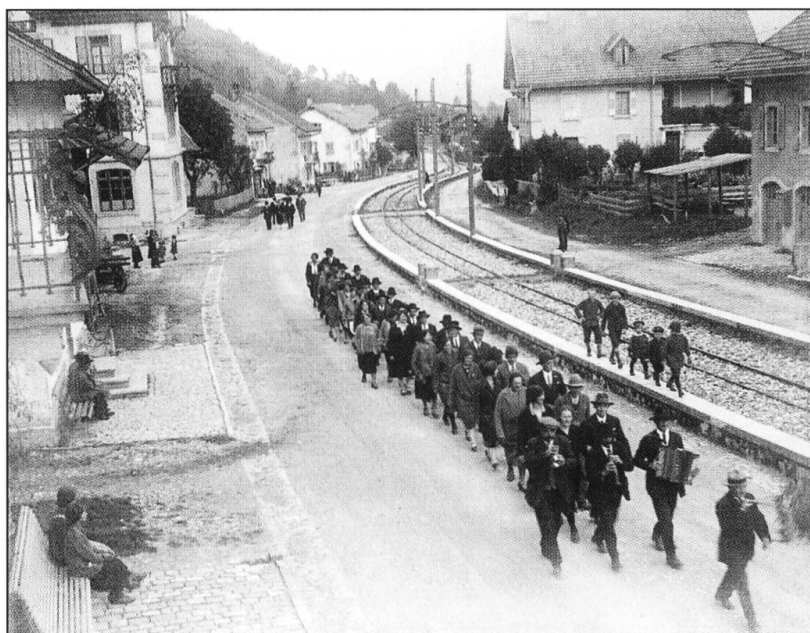
ménage des circonstances où le besoin est dépassé. Pas seulement pour un plaisir de bouche, ou alors on n'aurait rien compris. Il s'agit de se rassembler autour d'une table et de se reconnaître avec son identité et ses limites. Ne faut-il pas des jalons et des repères avancés pour savoir où gît la sagesse?»⁵

Rituels et conventions pour un difficile ménage à trois

De même que les pas qui la composent, la danse suit une dramaturgie spécifique que chacun s'attache à respecter. Elle est à la fois le miroir de la répartition traditionnelle des rôles entre hommes et femmes et le reflet d'un ordre social très hiérarchisé. Alors que le repas de bénichon est avant tout une affaire d'adulte, ce qui a trait à la danse et à ses à-côtés se caractérise par la jeunesse des acteurs, comme l'illustre l'exemple de la Roche au tournant du XX^e siècle⁶. Quelque temps avant la bénichon, les jeunes hommes célibataires de ce village se réunissent pour créer une société chargée d'organiser la fête et de s'occuper du débit de boisson. Un comité nommé par les membres de la société se répartit les différentes tâches: inscriptions, marchandage du tonneau de vin blanc avec l'aubergiste, vente des boissons alcoolisées. Réunis au cabaret, les jeunes gens en profitent pour tirer au sort la partenaire avec laquelle ils danseront les trois jours de fête. Cette tradition souligne le contrôle exercé au sein des villages par les jeunes gens non-mariés sur les jeunes filles célibataires.

⁵ Michel Gremaud mène une réflexion intéressante sur l'évolution de la bénichon dans divers articles consacrés à ce sujet. Il est entre autres cité in: *ibid.*, p. 138.

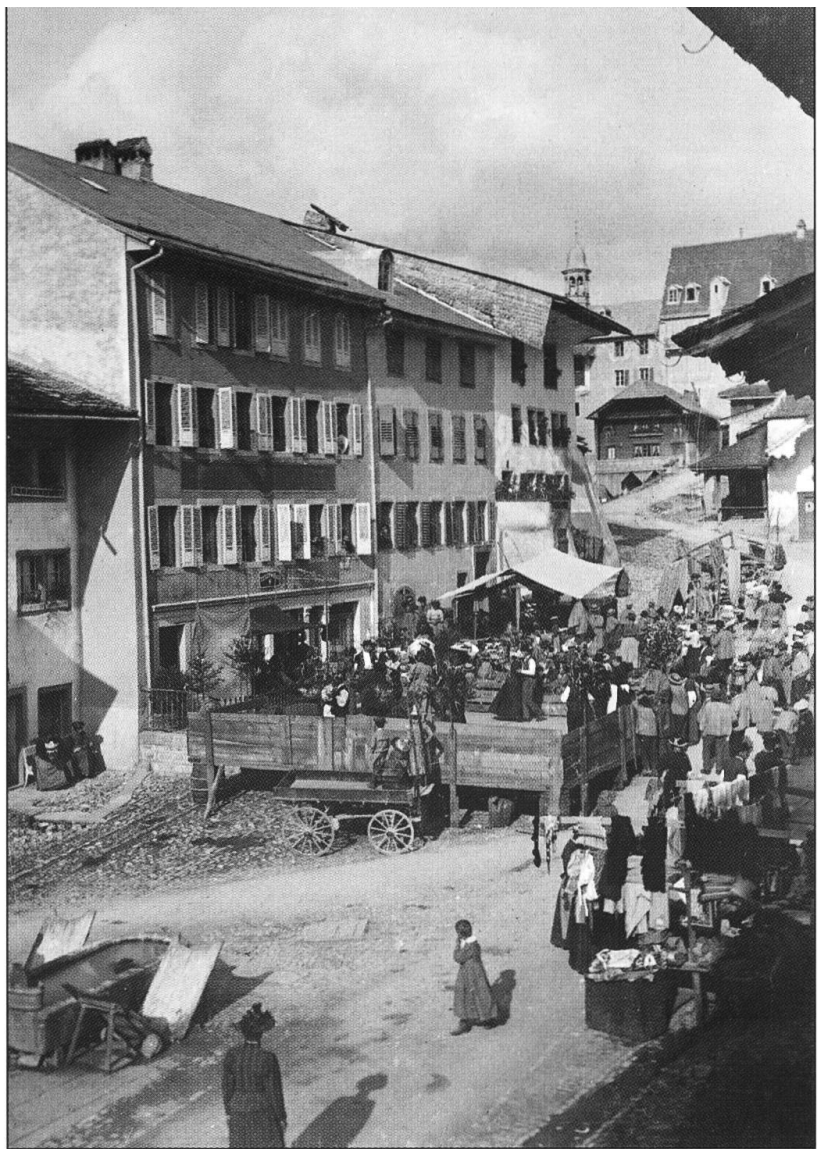
⁶ L'exemple de la Roche est mentionné par BRODARD, Aloys: *La bénichon à La Rotse pè vè 1900 – La bénichon à la Roche vers 1900*, in «Association des Rochois d'ici et d'ailleurs», n° 8, octobre 1990, p. 16; n° 9, avril 1991, p. 14; n° 10, octobre 1991, p. 16.



Après les vèpres du dimanche de bénichon 1928, un cortège traverse en procession le village de Neirivue. En tête, un homme porte un des petits sapins qui ornera le pont de danse. Il est suivi d'un orchestre composé d'une trompette, d'une clarinette et d'un accordéon. Les couples avancent côte à côte, sur deux colonnes: à gauche les hommes, tous coiffés d'un chapeau, à droite les femmes, qui ne semblent pas porter de costume particulier pour l'occasion. Enfants et curieux regardent s'ébranler les acteurs de la fête.
Musée Gruérien

Cette scène se déroule à Gruyères, probablement au tournant du XX^e siècle. Longtemps, la bénichon a coïncidé dans la cité comtale avec la foire aux boucs. Les stands qui côtoient le pont de danse autour duquel se concentre la foule sont peut-être des reliques de cette tradition.

Musée Gruérien



La «levée des danses» marque le début officiel de la fête, le dimanche après les vêpres. Le président de la société organisatrice ouvre le bal avec sa cavalière. Ensuite, les danses, shotisch, mazurka, polka ou valse, sont publiques. Seules sont réservées les «danses criées», dédiées à un couple auquel on veut faire un honneur particulier ou à un notable du lieu. Après chacune de ces danses, on se tient la main pour exécuter une «danse en rond». Les festivités, interrompues pour aller couler et souper, reprennent en début de soirée. Le lundi et le mardi, la danse débute en fin de matinée après que les jeunes gens, juchés sur un grand char pavoisé, ont visité toutes les maisons habitées par leur danseuse de la veille. Compte tenu de la diversité des traditions liées à la danse suivant les villages et les districts, nous arrêterons là la description formelle des festivités.

Une confrontation des aspects modernes et traditionnels de la danse est impossible, pour la bonne raison que l'irruption de la modernité a marqué le début de son déclin. Une approche plus classique du phénomène permet de saisir la nature conflictuelle et parfois ambiguë des rapports entretenus par la danse avec la politique et la religion. Dès le moment où des réjouissances profanes se superposent à la fête religieuse traditionnelle, les tentatives de manipulation par le pouvoir temporel devien-

nent monnaie courante. On distingue à ce propos deux types d'ordonnances. Les premières, motivées par des considérations morales et sociales, limitent les occasions de danser durant l'année à la période de carnaval, des noces et de la bénichon, quand elles ne les suppriment pas carrément. Par ce biais, impopulaire s'il en est, on cherche d'une part à lutter contre les débauches excessives comme l'ivrognerie et la violence, et d'autre part à éviter l'afflux de mendiants qui envahissent les paroisses à cette époque de l'année. L'hypothèse reposant sur l'inquiétude éventuelle des autorités locales concernant l'enfant naturel qui deviendrait une charge pour la commune neuf mois après la bénichon n'est pas non plus à négliger mais n'a pas encore été prouvée. Le second type d'ordonnance est étroitement lié aux circonstances politiques et économiques régionales et internationales, comme la guerre, la disette, les épidémies de fièvre espagnole ou de fièvre aphteuse, qui contraignent les autorités à supprimer temporairement les réjouissances. La réduction de la fête de trois à deux jours imposée par les rigueurs de la Première Guerre mondiale est relativement bien acceptée et va subsister après la fin du conflit.

La décision prise d'un commun accord par la commune de Rueyres-les-Prés en 1727 de se priver pendant huit ans de bénichon en raison des suites fâcheuses de la fête fait figure d'exception. Le plus souvent, le peuple fribourgeois se rebelle contre ce genre de décisions venues d'en-haut. Répondant aux vœux du clergé et suite aux désordres de l'année précédente, le pouvoir civil ordonne en 1889 la suppression des danses dans les établissements publics les dimanches et jours fériés, bénichon comprise. Averti de la volonté affirmée de la population d'Estavayer de danser envers et contre tout, il envoie le 8 septembre 1889 quarante-cinq gendarmes armés dans la capitale broyarde. La tension monte. L'intervention de quelques notables empêche la rixe de se transformer en bain de sang. Cette «bénichon des gendarmes» donne lieu à une guerre féroce entre *La Liberté* et *L'Ami du Peuple* d'un côté, qui soutiennent le gouvernement, et les partisans d'une législation plus libérale en la matière représentés par *Le Confédéré* et *Le Journal de Fribourg*. En Gruyère, où les ponts de danse sont maintenus malgré l'interdiction, des incidents opposent «fêtards» et «puritains». Devant la pression populaire, le Conseil d'Etat est contraint de faire marche arrière en abrogeant les articles de loi contestés.

Toutefois, l'attitude des autorités temporelles envers les réjouissances profanes ne se limite pas à l'aspect répressif. D'une part, les hommes politiques sont des gens comme les autres qui aiment faire la fête. D'autre part, le fait de se

Dans le cadre de la bénichon, l'union libre du privé et du public succède dès le milieu du XVIII^e siècle au mariage avorté du religieux et du profane. Cette scène immortalisée à Vuippens dans les années 20 réunit ces deux mondes qui cohabitent en bonne intelligence. L'espace privé, intérieur, délimité par la façade de la maison, est représenté par les deux femmes qu'on distingue à peine sur le pas de la porte et qui ont probablement préparé le thé, les beignets et la cuchaule posés devant les musiciens. Il côtoie l'univers public des ponts de danse occupé par la fanfare, les petits sapins ornés de fleurs en papier et les danseurs qu'on imagine devant la ferme.

Photo Glasson, Bulle



montrer à une manifestation aussi populaire que la bénichon représente, déjà à l'époque (!), un moyen non négligeable de soigner son image. De plus, une telle présence peut prévenir certains abus. Cette tendance se dessine d'abord de façon ponctuelle et anecdotique. Sous l'Ancien Régime, les bannerets ne dédaignent pas de prendre part aux danses et coraules aux flambeaux organisées dans la capitale: «On dit que rien n'était plus plaisant à voir que ces quatre magistrats, en perruques d'allonge et en rabats, se trémoussant comme des arlequins au son de la musique la plus vulgaire»⁷. Plus près de nous dans le temps, la danse ne débute à Châtel-Saint-Denis qu'après le cortège, dont la composition résume à elle seule les rapports équivoques du politique et du festif. Le défilé est en effet conduit par les autorités politiques suivies par les soldats, les gendarmes, les tambourineurs et les chars pavoisés!

En raison du «double caractère de la profanation du jour du Seigneur et de la dégradation morale des individus» (*La Liberté*, 8 septembre 1888), le clergé fribourgeois lutte bec et ongles contre ce rite païen. Autant qu'ils peuvent, les curés dénoncent en chaire lors de la grand-messe dominicale de la bénichon «ces danses obscènes, invention du diable». Dans certains villages, ils atteignent partiellement leur but en obtenant de leurs fidèles qu'ils ne dansent plus le dimanche. Néanmoins, la plupart des paroissiens font peu cas de ces pieux conseils. En 1892, le clergé réagit en organisant le mardi de la bénichon un pèlerinage cantonal aux Marches (Broc), qui est prétexte d'une part à une diabolisation en règle de la fête profane et d'autre part à une récupération par le clergé hostile au régime Python. La question fait tout comme la «bénichon des gendarmes» l'objet de débats animés dans la presse.

Sociabilité et nostalgie

Le repas et la danse ont entre autres points communs de démontrer la cohésion sociale qui unit les membres d'une communauté plus ou moins large et de susciter la nostalgie des commentateurs. Selon le sociologue Max Weber, «les coutumes signalent des appartenances qui servent de ciment, faisant d'un groupe un *milieu humain*»⁸. Le milieu humain, au sein duquel se déroule le repas, est formé de deux groupes distincts: les invitants et les invités, unis par le lien héréditaire. La bénichon permet l'espace d'une journée aux familles éclatées de retrouver autour de la moutarde, du jambon ou des beignets des sensations qui furent celles de leur enfance et des générations qui les ont précédées et de revivre cette convivialité oubliée. De là à devenir nostalgie d'une fête mythique, originelle, non aliénée, il n'y a qu'un pas franchi par bon nombre d'au-

⁷ Etienne Suter (p. 117) cite le Dr. BERCHTOLD: *Histoire du canton de Fribourg*, tome III, Fribourg, 1852, p. 270.

⁸ Max Weber est cité par HUGGER, Paul (dir): *op. cit.*, p. 608.



teurs. Les uns insistent sur l'image véhiculée par la coutume d'une abondance saine qui ignore nos bonheurs artificiels. Les autres déplorent le fait que «la civilisation et la maladie de la pomme de terre ont tué le luron, le vrai luron» (*Le Chroniqueur*, 11 septembre 1855). D'autres encore se résignent. Après avoir affirmé que «la bénichon actuelle n'est plus qu'un pâle reflet de ce qu'elle fut aux temps passés», Aloys Brodard reconnaît que les coutumes ont changé et qu'«il faut vivre avec son temps».

A la différence du repas, qui se limite au cercle restreint de la famille, la danse couvre une sociabilité plus large. Elle représente à trois niveaux la manifestation fédératrice par excellence. Premièrement, le pont de danse ne réunit pas seulement les membres d'une même famille mais tous les habitants du village et parfois ceux des villages environnants. Les communes des districts limitrophes accueillent ainsi les habitants des régions protestantes de Vaud et de Berne qui, privés de dédicace par la Réforme, se joignent œcuméniquement à la fête bien avant Vatican II. En des temps moins libérés qu'aujourd'hui, la danse a pour deuxième qualité de former les couples: «La voici la valse enivrante qui s'avance, lente et douce, joyeusement balancée au son des instruments. Les mains sont tendrement unies, les regards d'amoureux s'échangent à l'envi; le jeune laboureur sourit à celle qui doit être un jour la compagne de ses travaux» (*Le Confédéré*, 18 août 1852). A l'époque où jeunes et moins jeunes vibraient sur la même musique, la danse fait à un troisième niveau office de pont entre les générations. En regardant les jeunes valser et en se hasardant à leur tour sur le pont de danse, les vieillards se remémorent les folies de leur jeune âge. Ils se sentent ainsi un peu plus proches de cette jeunesse qui commet sous leurs yeux les mêmes excès.

La généralisation de la danse le reste de l'année et l'évolution des goûts musicaux bouleversent cette triple sociabilité. Quand on danse encore, ce n'est plus en plein air mais à l'intérieur, dans des restaurants où les cafetiers ont pris dans un souci de profit le relais de la société de jeunesse. Un tournant décisif s'opère quand les jeunes délaissent la musique folklorique traditionnelle: «Le nazillement du jazz achève d'étouffer l'écho lointain des tambours, des fifres et des anciens violons»⁹. Cette intrusion soudaine de la modernité en ville puis en campagne a pour conséquence que les personnes plus âgées se sentent exclues de la fête. La nostalgie gagne les commentateurs: «Les vieux [pourront] boire peut-être un petit coup de trop, en pensant aux bénichons d'antan, lorsque la musique était facile à comprendre et que la polka était endiablée» (*La Liberté*, 13 octobre 1950).

Le costume porté à la bénichon n'était pas toujours celui qu'on croit: «On sortait pour l'occasion son plus beau costume. Tricorne, cadenette, grand habit violet, culottes courtes et souliers à boucles remplaçaient pour trois jours la capetta, le bredzon et le loï traditionnels».

(SUTER, Etienne: *La bénichon au pays de Fribourg*, in «Nouvelles Etrences Fribourgeoises», n° 67, 1934, pp. 120-121.)

⁹ SUTER, Etienne: *op. cit.*, p. 118.

¹⁰ Anne-Marie Yerly est une des seules femmes à notre connaissance à avoir disserté sur l'aspect culinaire de la bénichon. Elle a rédigé un article sur le sujet dans un ouvrage collectif, *Présences. L'esprit de la fête populaire*, Pully, 1988.

La bénichon est une fête qui ménage une place à toutes les générations. Pendant que les adultes s'amuse, les enfants se balancent à plusieurs sur une immense planche enchaînée aux poutres de la ferme dans les villages où les forains ne se sont pas arrêtés. A Châtel-St-Denis, la première autorisation d'exploitation du carrousel, moyennant un émolument à verser à la bourse des pauvres, date de 1857. Aujourd'hui, les carrousel ne sont plus qu'un alibi pour une récupération commerciale de la fête. Quant aux balançoires, elles ont presque disparu de nos campagnes.

Photo Glasson, Bulle

La femme, avenir de la bénichon

Naviguant à contre-courant par rapport à la nostalgie d'un «monde intact d'avant-hier», Madame Anne-Marie Yerly affirme que les traditions ne se perdent pas, mais qu'elles ont changé de véhicule. En raccourci, il n'est pas nécessaire d'avoir tué soi-même le cochon pour savoir apprécier le jambon. Les aspects obsolètes des coutumes sont morts de leur belle mort, tandis que d'autres valeurs ont traversé les épreuves et en sont sorties renouvelées. La population a lutté pendant cinq siècles pour empêcher que le gouvernement fribourgeois, appuyé par le clergé, ne supprime la danse le jour de la bénichon. Dans l'hypothèse où les autorités politiques et religieuses seraient parvenues à leurs fins, il n'est pas sûr que la tradition du repas ait survécu à ce coup dur. Alors que les ordonnances tombaient comme la foudre sur les ponts de danse, aucune et pour cause n'a concerné la partie privée de la fête, à savoir le repas. Si l'on commet des excès à table, la punition viendra d'elle-même... Plusieurs phénomènes expliquent la quasi-disparition des ponts de danses dans nos villages. Premièrement, on peut aujourd'hui danser dans les endroits publics en toute légalité. Ce goût d'interdit, qui fondait en partie le long combat pour son maintien, a disparu. Deuxièmement, la bénichon n'a engendré aucune danse véritable-



La Bénichon en Gruyère.

ment typique. Il n'existe à notre connaissance aucun équivalent chorégraphique du beignet ou de la moutarde. Troisièmement, la dimension communautaire de la fête n'a pas su négocier le virage de la modernité, alors que son jeune public s'y est engouffré corps et âme.

Alors que les bouleversements culturels sonnent le glas de la danse, les quelques intrusions de la modernité dans la tradition, comme les raccourcis culinaires ou la généralisation de l'automatisation au sein des cuisines, n'affectent pas outre mesure le repas de bénichon qui a su, dans les familles où il est encore préparé, faire preuve d'adaptation: «Nous avons su garder, Dieu merci, en pays de Fribourg, le sens de la fête. N'en cherchez pas des preuves autour des ponts de danse qui ne sont plus guère érigés en plein air; mais au cœur de nos cuisines (...) ou dans les bonnes auberges»¹⁰, dit Madame Yerly. C'est en effet là, dans le secret des cuisines, que sont confectionnés les plats qui ont su garder leur caractère authentique. Dans l'absolu, il est vrai qu'il n'est pas nécessaire d'avoir une aïeule cuisinière pour préparer la moutarde de bénichon. De nombreux livres de cuisine régionale dévoilent régulièrement le pot aux roses. Il faut plutôt s'attarder au processus qui mobilise trois générations de femmes autour de la sauvegarde d'une tradition. Ce sont elles qui détiennent le secret de la madeleine de Proust. Alors qu'Aragon a déjà prouvé par la poésie que la femme est l'avenir de l'homme, cette conclusion démontre que la femme est aussi l'avenir de la bénichon.

La transmission de mère en fille de la sacro-sainte recette de la moutarde de bénichon revêt à ce propos un caractère symbolique manifeste: «La recette que grand-mère a tracée d'une main tremblante, voici bien des ans, est tirée de sa cachette et le papier jauni rappelle ce qu'il faut. (...) Voilà en quelque sorte le testament culinaire de grand-mère, et chaque ménagère, qui conserve les bonnes vieilles coutumes de chez nous, du Mouret à Montbovon, d'Estavannens à la Veveyse, tient chaque année à répéter ces rituelles traditions».
(*La Liberté*, 13 octobre 1950.)

BIBLIOGRAPHIE

- ASSOCIATION FRIBOURGEOISE DES PAYSANNES ◆ *Cuisine et Traditions au Pays de Fribourg*, Fribourg, 1995.
- MICHEL GREMAUD ◆ *La bénichon. Rituel des saveurs fribourgeoises*, in «Panorama fribourgeois», n° 1, juin 1994, pp. 65-67.
- PAUL HUGGER ◆ *Les Suisses. Modes de vie, traditions, mentalités*, Lausanne, 1992.
- LE LUCULLUS DES CHAMPS ◆ *Bientôt, la bénichon de la montagne*, in «La Liberté», 26 septembre 1953.
- PIERRE SCIOBERET ◆ *La Bénichon*, in «Le Chroniqueur», n° 109, 11 septembre 1855.
- JIL SILBERSTEIN ◆ *Présences. L'esprit de la fête populaire*, Pully, 1988.
- ETIENNE SUTER ◆ *La bénichon au pays de Fribourg*, in «Nouvelles Etrences Fribourgeoises», n° 67, 1934, pp. 102-123.
- ◆ *Glossaire des patois de la Suisse romande*, Neuchâtel, tome II, 1934-1954.