

L'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine et des Pays de Savoie

La première Confrérie des Chevaliers du Bon Pain a été créée en 1959 par l'Association patronale des Boulangers Pâtisseries du canton de Genève pour récompenser les boulangers méritants. L'idée est née à la suite des séances d'appréciation de la qualité du pain (appelées «taxations du pain») instaurées en 1958 et ayant pour but de promouvoir et de maintenir, par les artisans boulangers, la production d'un pain savoureux et croustillant.

Tous les cantons romands et le Tessin ont successivement créé leur propre Confrérie et se sont regroupés dans l'organisation faitière qu'est l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain. Dernièrement la Confrérie des Pays de Savoie, Confrérie amie depuis plusieurs années, a été officiellement intégrée dans l'Ordre, lequel est devenu l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine et des Pays de Savoie. Aujourd'hui, des discussions ont été entamées avec des boulangers de la Suisse allemande, afin d'étendre l'Ordre dans tout notre pays. L'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine et des Pays de Savoie est affilié à l'Association Romande des Arti-

sans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs. Il est membre de la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques.

Le Conseil de l'Ordre

Le Conseil de l'Ordre est l'organe suprême des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine et des Pays de Savoie. Il se compose du Bureau de l'Ordre, des Grands Maîtres de chaque Confrérie cantonale, d'un membre du Conseil de chaque Confrérie cantonale. Le Bureau de l'Ordre est nommé par le Conseil de l'Ordre. Il se compose de 3 à 7 membres, au minimum du Grand-Maître, du Trésorier et du Chancelier Général.

Le Bureau est responsable sur le plan exécutif de l'action générale, notamment en ce qui concerne la gestion, l'administration et la représentation. Pour gérer ses affaires et remplir ses devoirs, l'Ordre dispose d'une Chancelière exécutive.

Evaluations du Pain

Chaque Confrérie cantonale organise des séances d'appréciation du pain, appelées aujourd'hui «évaluations du pain». Celles-ci consistent à analyser de manière sensorielle trois pains choisis par le Conseil de la Confrérie. Un jury, les évaluateurs, procède aux analyses selon des critères bien définis, sur l'état extérieur et intérieur du pain



A consommer avec modération

CAVES OUVERTES, C'EST SAMEDI !

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.



Liste et horaires des caves
sur www.geneveterroir.ch



Suisse. Naturellement.

CHEVALIERS DU TERROIR

et aussi de la croûte, tels entre autres la couleur, l'aspect, l'odeur, le goût. Les points donnés démontrent la qualité du pain.

Titre de Chevalier du Bon Pain

Le titre de «Chevalier» n'est pas restrictif, puisque chaque boulanger peut l'acquérir, à condition toutefois d'être membre de l'association cantonale respective et de participer aux évaluations du pain. Il est remis à l'artisan boulanger qui obtient le nombre suffisant de points (un total de 270 points est requis au cours de trois évaluations dont aucune ne peut être inférieure à 80 points). Il est décerné lors d'un Chapitre à l'occasion duquel le boulanger doit prêter le serment suivant: «Je fais le serment de ne jamais profaner et de toujours soigner la qualité de mon pain. Je fais le serment de toujours remplir mon devoir de considération, de fraternité et de respect envers tous mes collègues de la profession. Je fais le serment d'honorer mon titre de Chevalier du Bon Pain».

Le nouvel intronisé reçoit alors un sautoir de couleur bleu et blanc (représentant l'eau et la farine), orné d'un cordon aux couleurs de son canton. Il devra ensuite confirmer son titre en participant aux évaluations et se verra attribuer une étoile à fixer sur son sautoir, à chaque fois qu'il obtiendra à nouveau le total de 270 points.

Pour un artisan boulanger digne de ce nom, devenir Chevalier du Bon Pain doit être un honneur, dont le but est de contribuer à une amélioration constante de sa production au quotidien et ainsi, de proposer du pain de grande qualité à sa clientèle.

Le «Pain d'Or» représente la récompense suprême attribuée à un artisan particu-

LES CHEVALIERS DU BON PAIN



Les Chevaliers du Bon Pain en visite au Tessin.

lièrement méritant, ayant obtenu le meilleur résultat lors de plusieurs séances d'évaluation.

Titre de Compagnon du Pain ou de Compagnon

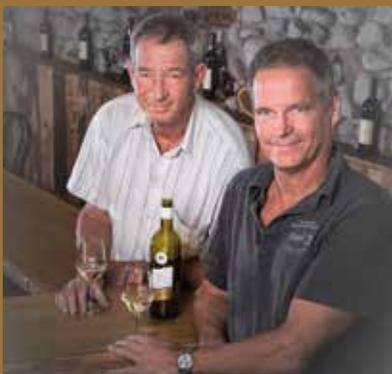
Ces titres sont attribués à des personnes proches de la boulangerie, à des personnalités qui ont été repérées pour avoir défendu le métier de boulanger-pâtissier-confiseur artisanal ou qui promeuvent le Bon Pain. L'Ordre et les Confréries cantonales peuvent introniser à leur convenance les personnalités de leur choix lors d'un Chapitre. Le nouvel intronisé doit prêter le serment du Compagnon: «Je promets d'honorer et de respecter le pain. J'aiderai à ce qu'il puisse garder la noblesse de son goût et de sa forme. Je le mettrai en évidence sur la table et surtout je promets de donner le meilleur de moi-même pour que personne ne vienne à en manquer».

Buts

Les Chevaliers du Bon Pain se doivent d'être, par l'organisation régulière des séances d'évaluation, les référents d'une excellente qualité. En perpétuant l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain, les boulangers entendent honorer le pain et récompenser ceux qui, jour après jour, s'appliquent à satisfaire le désir de la clientèle qui est de savourer un pain sain, léger et croustillant.

L'Ordre des Chevaliers du Bon Pain, en tant qu'institution de la boulangerie suisse au service de tous les boulangers du pays, est un instrument de promotion et de relations publiques. Il défend la boulangerie artisanale en toute occasion en favorisant la consommation du pain auprès du public et des médias. ■

ANITA DAHAN, CHANCIÈRE DE L'ORDRE DE CHEVALIERS DU BON PAIN



GRANDS-BUISSONS
Patrick et Marc Favre • viticulteurs

Dégustation privée à la cave dès 10 personnes

Chemin des Grands-Buissons 13 • 1233 Sézenove - Bernex
Tél.: +41 22 757 10 20 - www.grands-buissons.ch

