



JACQUES JEANNERAT, GRAND MAÎTRE DE L'ACADÉMIE DU CEP

WWW.ACADUCEP.CH



Une Confrérie Bachique, c'est quoi?

Une Confrérie Bachique est une assemblée d'amateurs de vin. Les Confréries soutiennent la noblesse et la qualité du vin, ainsi que son association harmonieuse à la gastronomie. Elles ont pour but la promotion des vins de la région qu'elles représentent, tout en développant et cultivant l'art de la dégustation.

Les confréries actuelles datent toutes du XX^e siècle, la plupart de sa seconde moitié, même si certaines peuvent justifier d'origines très anciennes. Les confréries ont pour coutume de se donner des noms faisant référence à l'ancien temps ou au vieux français: Compagnons, Ecuyers, Chevaliers, Echansons, Gouziers, Tasteurs, Gouverneurs, Procureurs, etc. et aussi d'employer largement les majuscules. Bachique dérive de Bacchus, alias Dionysos, dieu du vin dans les mythologies romaine et grecque.

Le titre de Confrérie découle du nom de la plus ancienne organisation de ce type connue en France: l'*Antico Confrarie de Sant-Andiu de la Galinieiro*, constituée en 1140 à Béziers. A l'époque, religion, autorité et corporatisme étaient étroitement mêlés, ce qui explique l'emploi de ce terme à connotation religieuse, même si une confrérie ne concerne que des laïcs.

Chaque Confrérie Bachique a sa propre personnalité en toute indépendance. Il en existe plusieurs centaines aujourd'hui à travers le monde, principalement dans les pays de tradition vitivinicole. Les Confréries tiennent des assemblées régulières appelées «Chapitres». Certains Chapitres solennels donnent lieu à des manifestations extérieures telles que cortèges, proclamations, etc.

Les Chapitres sont fréquemment l'occasion de joyeux banquets, souvent assortis de chansons. C'est lors de ces Chapitres que sont intronisés de nouveaux adhérents. Chaque nouveau membre se voit remettre un diplôme et une médaille lors de son intronisation. Les dignitaires des Confréries portent souvent des costumes inspirés des robes de notables de la Renaissance, différents pour chaque Confrérie. Leurs membres portent des insignes caractéristiques tels que colliers ou médailles.

En Suisse romande, on trouve dans chaque canton une ou plusieurs Confréries Bachiques. La plupart d'entre elles sont affiliées à la Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (FSCBG). Fondée en 1970 à Neuchâtel, elle a pour but de promouvoir la gastronomie et le vin suisses. Elle encourage la collaboration entre Confréries, organise des événements pour mettre en valeur les vins et produits régionaux.

La FSCBG, en plus des Confréries Bachiques, regroupe aussi des Confréries Gastronomiques telles que la Confrérie du Gruyère, la Confrérie de la Perche, la Confrérie de la Longeole, l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain, la Confrérie du Grand Apier (relative au miel) ainsi que la Confrérie des Potes-au-Feu et l'Association des Gourmets (voir: <https://confreries.ch>). ■

JACQUES JEANNERAT, GRAND MAÎTRE DE L'ACADÉMIE DU CEP

www.acaducep.ch

Café du Marché

- Café, tartines et viennoiseries du matin
- Planchettes et vins du terroir à l'apéro
- Plat du jour et cuisine bistro à midi
- Cuisine inspirée et décomplexée le soir
- Terrasses et cour intérieure pour les beaux jours

Café du Marché
Place du Marché 4
1227 Carouge
(+41) 22 301 26 47

[facebook/cafe du marché carouge](https://www.facebook.com/cafe.du.marche.carouge)
[instagram/cafedumarchecarouge](https://www.instagram.com/cafedumarchecarouge)

www.cafedumarchecarouge.ch