

# Le riche monde des confréries en Suisse

La Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (FSCBG) a pour mission de réunir les Confréries et Associations suisses - principalement romandes - dédiées à la gastronomie et aux vins, en particulier ceux de leur région, dans un esprit convivial et amical. Elle défend la vigne et le vin, promeut l'esprit bachique et gastronomique favorise les échanges d'expériences entre les membres, organise des événements mettant en valeur les vins régionaux avec la cuisine locale, encourage l'innovation dans ces domaines et s'intéresse aux enjeux nationaux et internationaux liés au vin, à la vigne et à la gastronomie.

La FSCBG rassemble donc des confréries essentiellement qui sont focalisées sur le vin. On les appelle des confréries bachiques. Parmi elles figurent l'Académie du Cep à Genève, la Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois, la Noble Confrérie des Olifants en Pays de Neuchâtel, l'Ordre de la Channe en Valais, la Confrérie des Vignobles Fribourgeois et, pour le canton de Vaud, la Confrérie du Guillon, la Confrérie des Chevaliers de Beau-Soleil (Mont-sur-Rolle) et la Confrérie de la Fleur de Vigne (Aigle).

## Du Gruyère à la Longeole, en passant par la perche

La Fédération rassemble aussi des confréries qui mettent en avant et assurent la pro-



ACADÉMIE DU CEP

Une ambiance conviviale.



Les fameux

## Malakoffs

et autres spécialités de l'Auberge de Luins sont incontournables!

Venez les déguster.

Fermé le mercredi.



Route du Village 21  
1184 Luins  
Tél.: 021 824 11 59

[www.aubergedeluins.ch](http://www.aubergedeluins.ch)



**LA CUCCAGNA**  
RESTAURANT - PIZZERIA  
SPECIALITE ITALIENNES

Fernando Avolio

33, rue Saint-Joseph - 1227 Carouge  
Parking de l'Octroi et de Sardaigne  
Ouverture: 7/7 de 9h à 24h, cuisine chaude jusqu'à 23h30

Tél. 022 342 08 82

motion d'un produit local bien spécifique comme la Confrérie du Gruyère, la Confrérie de la Longeole à Genève, la Confrérie de la Perche à Villeneuve ou encore l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine et des Pays de Savoie.

Une troisième catégorie de confréries fait aussi partie de la FSCBG: ce sont les confréries gastronomiques. Arrêtons-nous, le temps de quelques lignes, pour décrire ces confréries et leurs activités. Parmi elles figure l'Association des Gourmettes. Fondée en mars 1978, il s'agit d'une confrérie exclusivement féminine; elle se définit comme bachique, gastronomique et artistique. Formée de 19 sections réparties principalement en Suisse romande et au Tessin, elle compte quelque 280 membres. Elle est rattachée à la FSCBG depuis 1980. Son but est de réunir des femmes de goût, motivées et conviviales, sachant cuisiner des plats délectables. Sa philosophie prône l'élaboration de menus en mettant l'accent sur l'accord des mets et des vins, sans oublier la décoration de la table.

Les Gourmettes exercent leurs talents en concoctant une cuisine gastronomique remarquable et harmonieuse, tout en recherchant la qualité et la fraîcheur des produits. Des liens d'amitié se tissent entre ces femmes que la cuisine enthousiasme. Convivialité, créativité, amitié, goût et motivation résument les qualités d'une Gourmette. Chaque section se réunit en principe huit fois par an pour sa rencontre culinaire, en un lieu approprié. Elle participe également à des ateliers ou cours de cuisine. La brigade de cuisine, désignée en «tournus», prépare et réalise durant l'après-midi, les

mets délectables d'un menu gastronomique qui seront dégustés le soir par tous les membres de la section. Moment privilégié fait de dégustation, d'échanges autour des recettes, des tours de mains, dans une ambiance chaleureuse.

## Art culinaire et amitié

Vient ensuite la Confrérie des Potes-au-feu. Elle a vu le jour le 12 décembre 1963 au Château d'Oron/VD. Strictement masculine, elle a pour but de soigner l'art culinaire dans un cercle amical d'amateurs éclairés, voire talentueux, et comprend à ce jour près de 500 complices, répartis dans 22 commanderies. La cuisine et tout ce qui touche de loin ou de près aux arts de la table et à la gastronomie ainsi que l'accord des vins, des pains et des mets constituent le «violon d'Ingres» des Potes. Leur philosophie: allier convivialité à camaraderie, mettre en honneur le goût de la table, l'art du bien-manger et du bien-boire, s'ingénier à rendre utiles, stimulants et plein de félicité quelques moments de loisirs placés sous le signe de la joie, de la gourmandise et surtout de l'amitié.

Et enfin apparaît la Noble Confrérie des Chevaliers à la Table Rouge, dans le Jura et le Jura bernois. Elle a été fondée en 1975, alors que le canton du Jura était en gestation. La Table Rouge est un volant de sept barreaux, dont les sept plages aux couleurs jurassiennes symbolisent l'unité du Jura des sept districts d'alors. Ceci afin de passer par-dessus les problèmes politiques et de resserrer les liens par la pratique de la gastronomie et l'étude des vins dans un esprit

ACADÉMIE DU CEP



Un engagement enthousiaste.

d'amitié et de fraternité. Les membres ont été et sont toujours recrutés majoritairement dans ces districts. Aujourd'hui, afin d'ennoblir et d'affirmer son état, de progresser vers des buts évidents, la Noble Confrérie des Chevaliers à la Table Rouge souhaite célébrer et promouvoir tout ce qui touche à la gastronomie et à la jeune viticulture jurassienne. ■

JACQUES JEANNERAT  
WWW.CONFRERIES.CH



Le chef Serge Labrosse et sa brigade signent une cuisine authentique, gourmande, généreuse et subtile au restaurant La Chaumière, dans un cadre idéal au coeur de la campagne genevoise.

Laissez-vous séduire par le cadre idyllique de ce restaurant étoilé le temps d'un repas, d'une soirée œnologique ou d'une dégustation, car La Chaumière est un restaurant aux multiples facettes !

Nous composons vos événements sur mesure, selon vos souhaits, avec un service attentionné et une cuisine raffinée.

Qu'il s'agisse de votre soirée de fin d'année, communion, anniversaire, mariage, baptême, retrouvailles, occasion spéciale.

La Chaumière vous offre plusieurs espaces s'adaptant à tout type d'événements : une terrasse bucolique, ses salles de restaurant et ses salons privés pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes.

16 Chemin de la Fondelle,  
1256 Troinex

+41 22 784 30 66  
info@lachaumiere.ch

LE LIEU PARFAIT POUR VOS ÉVÉNEMENTS