

La Bénichon : origine



*Tu te souviens de moi ?
Je suis Grand-papa
Jambon et je connais tout
ou presque sur la
Bénichon. Je vais te parler
de son origine...*

Bénichon vient du mot latin « benedicto ».

Au Moyen-Age, c'est une fête qui célébrait l'anniversaire de la bénédiction de l'église paroissiale. Comme chaque paroisse avait son saint patron, il y avait des Bénichons pratiquement tous les dimanches. Il n'y avait pas de congés payés, on faisait donc durer la fête, permission de danser, du dimanche jusqu'au mardi.

Pour diminuer le nombre de fêtes dans le canton, les autorités décidèrent de regrouper les Bénichons à deux dates principales. Le deuxième dimanche de septembre pour la plaine pour marquer la fin des moissons ; et le deuxième dimanche d'octobre pour la montagne pour célébrer la descente des troupeaux de l'alpage.

La Bénichon, qui était une fête religieuse, est devenue dès lors une célébration profane.

Pour prolonger cette fête traditionnelle, une « petite Bénichon » appelée Recrotzon est organisée soit une ou deux semaines plus tard.

La Bénichon était l'occasion de réjouissances : balançoires, bal...

Aujourd'hui, souvent les balançoires ont été remplacées par des carrousels ; la fête a lieu en général le samedi et le dimanche. Dans les années 1980, les enfants avaient encore congé le lundi suivant la Bénichon.

Dans certains villages, l'ouverture du bal suit encore certaines règles. La première danse, qu'on appelle « levée des danses », est réservée à « La Jeunesse ». Ensuite, tout le monde est invité sur la piste de danse.

Le repas



*Moi, je m'appelle Mami
Cuchaule et je te présente
le super menu que l'on
déguste à cette fête...*

Un des moments forts de la Bénichon est certainement le repas. Voici le menu traditionnel servi le dimanche :

Cuchaule
Moutarde de Bénichon

Bouillon
Petits croûtons

Plat de bouilli
Jardinière de légumes :
Raves carottes et céleri

Ragoût d'agneau
Purée de pommes de terre
Poules à Botzi

Délices de la borne :
Jambon, saucisson, langue
Choux

Gigot d'agneau
Purée de pommes de terre
Salade aux carottes rouges

Fromage

Meringues avec double-crème

Corbeille de fruits

Café et pâtisserie :
cuquettes, beignets, bricelets et pains d'anis...