

# CHEVALIERS DU TERROIR

PARAÎT QUATRE FOIS PAR AN • N° 4 • 27 MARS 2024

## Voyage à travers le terroir suisse

ADOBE STOCK



*Domaine des Abeilles d'or*  
Laurent Desbaillets  
Route du Moulin-Fabry 3  
1242 Chouilly / Satigny  
[www.abeillesdor.ch](http://www.abeillesdor.ch)

The logo features three stylized bees in gold, arranged in a circular pattern. The text is in a mix of gold and white colors.



# CLÉMENCE

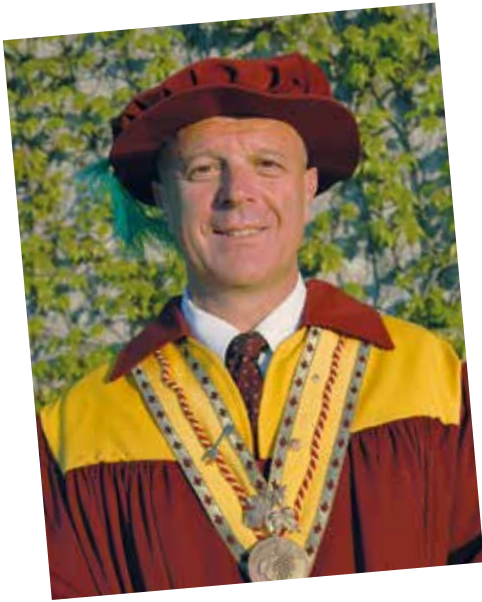
*Le vin des grandes histoires*

Soigneusement élaborée par nos vignerons et œnologues autour de onze cépages à la forte personnalité, la gamme Clémence saura enchanter le palais des plus fins gourmets qui aiment boire un grand vin.



LA CAVE  GENÈVE  
TERRE DE CULTURES

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



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<sup>e</sup> 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](http://www.acaducep.ch)

**Café du Marché**  
Place du Marché 4  
1227 Carouge  
(+41) 22 301 26 47  
[www.cafedumarchecarouge.ch](http://www.cafedumarchecarouge.ch)

- 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

Facebook: [facebook/le-club-du-marche-carouge](https://www.facebook.com/le-club-du-marche-carouge)  
Instagram: [instagram/cafedumarchecarouge](https://www.instagram.com/cafedumarchecarouge)

# Le canton de Berne, terre de vin

Le vignoble bernois se subdivise en deux zones principales, qui bordent respectivement les lacs de Bienna et de Thoune. Au total, les quantités de raisin récoltées en 2022 ont été optimales avec un volume de 1854 tonnes, soit le double de la vendange précédente. Ces aires de production présentent en réalité de fortes disparités, cela dans plusieurs registres. Dans le cas de Bienna, la situation est même plus complexe, puisque la rive gauche et la rive droite du lac possèdent des caractéristiques assez dissemblables. La viticulture y est pratiquée depuis au moins 1150 ans, comme en témoigne une lettre papale datant de 866, qui a été conservée

**A**u Moyen Age, les domaines viticoles appartenaient en grande partie à des églises. Les abbayes et les communautés monastiques ont été remplacés par des familles patriciennes lors de la Réforme au XVI<sup>e</sup> siècle. Pour les vendanges, les responsables d'exploitation avaient recours à la main-d'œuvre villageoise. Leur salaire était généralement constitué de la moitié du rendement de la récolte. Ce système de partage est resté isolé sur les bords du lac de Bienna jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle.

### Bienna d'un côté...

Aujourd'hui, ce sont plus de soixante viticulteurs qui exploitent une surface avoisinant les 220 hectares de vigne. Les sols du versant sud-est du lac de Bienna produisent des vins de grand caractère. Dans les environs de Cerlier et sur l'île Saint-Pierre, ce sont les sols de molasse qui dominent. Les vignes profitent du stockage de la chaleur du lac et des avantages microclimatiques du terrassement. Au total, plus de septante cépages ont trouvé leur place sur ces rives.

Le lac de Bienna est traditionnellement une région de vin blanc. Le sol calcaire typique est idéal pour le Chasselas, les cépages Bourguignons comme le Chardonnay, ainsi que la famille des Pinots (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc), le Müller-Thurgau, le Gewurztraminer, le Sauvignon Blanc et de nombreuses autres spécialités, qui bénéficient de conditions optimales.

Parmi les cépages rouges, outre le Pinot Noir, le Malbec, le Diolinoir ou le Saint-Laurent deviennent de plus en plus fréquents. Ils sont souvent élevés en barrique. Ces spécialités ne sont cependant disponibles qu'en quantités limitées.

### ...Thoune de l'autre côté

Concernant Thoune, il faut savoir qu'il y a 200 ans, les rives du lac étaient recouvertes d'environ 250 hectares de vignes. Le paysage



ACADÉMIE DU CEP

Des vignes heureuses sur les magnifiques rives du lac de Bienna.

présentait une apparence similaire à celle du lac de Bienna aujourd'hui. La concurrence de la Suisse romande et certaines maladies de vigne ont entraîné un recul total de la viticulture au début du XX<sup>e</sup> siècle. Les initiatives en vue d'une renaissance du vignoble à Spiez et Oberhofen ont été couronnées de succès. A l'heure actuelle, les vignes y sont cultivées sur plus de vingt hectares. Une grande variété de cépages se sentent chez eux dans la région de Thoune. Les principaux d'entre eux sont le Riesling-Silvaner et le Pinot Noir.

Les spécialités sont le Regent, le Cabernet Jura, le Cabernet Dorsa, l'ancien Elbling et les nouveaux cépages résistants. Ces vins sont labellisés AOC. Le vignoble a colonisé une pente offrant une exposition sud. La terre est arable sur un fond rocheux. Cette typicité permet d'obtenir des associations végétales et des vins de caractères variés et individuels.

Les sols recouverts d'herbes, de graminées et de plantes à fleurs font des vignobles un écrin précieux pour de nombreux micro-organismes qui, en retour, assurent la vitalité et l'aération de la terre. Très importante, la biodiversité est favorisée aux alentours du lac de Thoune: ainsi, les vignobles

fleurissent, gazouillent et bourdonnent. Les insectes utiles y sont ménagés et on renonce généralement aux herbicides.

### Rien n'est donné

Certains vignobles de la région du lac de Thoune présentent des pentes allant jusqu'à 75%, ce qui complique le travail des viticulteurs. Cela rend parfois impossible l'utilisation de machines. Cette difficulté apparente est en réalité un bienfait pour le vin: les vignes reçoivent en effet davantage de rayonnement solaire grâce aux pentes abruptes. Ce terroir apporte une grande diversité d'arômes, un bon degré de maturité et une acidité agréable. Cette dernière caractéristique est une denrée rare dans le contexte du changement climatique. Elle confère aux vins du lac de Thoune leur fraîcheur et leur fruité typiques. Dans cette région, les vents alpins frais d'altitude rencontrent de surcroît les masses d'air chaud du lac. Ce climat méditerranéen-alpin, associé au foehn automnal, permet la maturation idéale des raisins durant les journées d'automne, déterminantes concernant la qualité. ■

FRANÇOIS PRAZ

## DOMAINE DE CHÂTEAUVIEUX

## Un voyage au cœur de la gastronomie

Comme un artiste à la recherche du parfait équilibre entre formes et couleurs, Philippe Chevrier est un Chef en quête du juste dosage capable de sublimer les goûts et les saveurs. Sa créativité sans limite s'appuie sur cinquante ans de cuisine, une expérience qu'il met au service du Domaine de Châteauvieux. Avec l'arrivée des beaux jours, la terrasse - ouverte sur les vignes et les champs - permet de découvrir une carte aux accents printaniers. Des moments inoubliables à partager en famille, entre collègues et amis!



DOMAINE DE CHATEAUVIEUX

Niché en plein vignoble genevois, le Domaine de Châteauvieux se situe à Satigny/GE, la plus grande commune viticole de Suisse. Cette ancienne ferme vigneronne, construite au XVI<sup>e</sup> siècle et superbement rénovée, a su conserver son attrait d'antan. Haut-lieu gastronomique, le Domaine est bien plus qu'une escale gourmande: c'est une expérience sensorielle où le produit de saison est roi. Travaillé au plus près de sa nature, il est sublimé par la signature du Chef, Philippe Chevrier. Le Domaine de Châteauvieux est membre des Relais & Châteaux, des Grandes Tables du monde et des Grandes Tables de Suisse; en outre, la table est étoilée au Guide Michelin depuis 1991 et notée 19/20 au Gault & Millau depuis plus de 25 ans (1998). Des reconnaissances bien méritées!

## La morille, star du printemps

Les menus à thème, qui évoluent au fil des saisons, attirent de nombreux clients en quête de plats à la fois originaux et raffinés comme la chasse en automne et la truffe en hiver; au printemps, c'est la morille qui est à l'honneur, déclinée sous toutes ses formes, de l'entrée au dessert. Les convives pourront, par exemple, déguster un bavaois aux morilles, des morilles farcies à la volaille, des écrevisses du Léman aux morilles, du cabri de lait embeurré de fèves aux morilles ou encore un feuilleté aux morilles confites avec une émulsion au chocolat.

Pour une pause conviviale, le menu hebdomadaire du marché - servi le midi, du mardi au vendredi - est particulièrement apprécié par une clientèle d'affaires. Ceux qui aiment se laisser guider opteront pour le menu Sur-

prise comprenant trois entrées, plat principal, fromages et dessert; il est composé selon la saison, les arrivages... et la bonne humeur du Chef. Pour chacun des menus, un accord «Mets et vins genevois» est sélectionné par le chef sommelier. Au printemps, outre l'abondance de légumes - comme l'asperge, les petits pois et la morille - , on trouve à la carte de Châteauvieux du veau et de l'agneau de lait, du crabe royal, de l'ormeau (coquillage) et du homard breton. Le tout accompagné et parfumé d'herbes fraîches provenant directement du jardin. «En cuisine, certains produits paraissent incompatibles mais se marient superbement, comme ceux de la terre et de la mer. Tout est une question d'équilibre», affirme Philippe Chevrier. Côté dessert, les fruits arrivent à point nommé, bien mûrs et goûteux. Et des papilles aux pupilles, le goût est mis en forme selon une esthétique épurée et inventive.

«Avant de savoir cuisinier, il faut savoir accueillir», aime à dire le Chef. Ainsi, l'expérience unique que les clients affectionnent au Domaine est due à l'équipe à la fois chaleureuse et hautement qualifiée. Esteban Valle Trujillo vient d'ailleurs d'être nommé meilleur directeur de salle au monde (prix Mauviel), pour son approche généreuse qui dépasse les techniques comme le découpage et le flambage. Nous quittons à grand-peine ce Domaine perché sur la colline, un lieu hors du temps et pourtant à seulement dix minutes de la frénésie urbaine! ■



DOMAINE DE CHATEAUVIEUX

Philippe Chevrier.

CARLA ANGYAL

## GROS PLAN

## Pour prolonger l'expérience

Doté de douze chambres et d'une suite, le Domaine de Châteauvieux fait également office d'hôtel, offrant un cadre propice à l'évasion lors de séjours romantiques ou à la concentration pour un séminaire professionnel. A l'occasion de ses cinquante ans de cuisine, le Chef Philippe Chevrier propose une offre exclusive: l'offre Privilège (CHF 680.-). Elle comprend un séjour d'une nuit pour deux personnes, avec petit-déjeuners et menu gastronomique. Offre limitée, sous réserve de disponibilité, valable jusqu'au 31 décembre 2024. Réservation par téléphone uniquement.

## Le Domaine de Châteauvieux

Chemin de Châteauvieux 16, Peney-Dessus, 1242 Satigny - Tél. +41 (0)22 753 15 11  
Ouvert du mardi au samedi, de 12h à 14h et de 19h à 22h.  
Périodes de fermeture: du 31 mars au 8 avril / du 21 juillet au 12 août / du 22 décembre 2024 au 6 janvier 2025.

## Atelier de dégustation autour des Pinots

Très intéressant atelier de dégustation, le 12 décembre 2023, pour les membres de l'Académie du Cep, sous le thème d'une déclinaison autour des Pinots. Quelques explications fournies par les deux Echansons de la Confrérie - Sébastien Schwarz et François Baudet - pour commencer, ensuite dégustation de différents vins. Le tout, dans une ambiance conviviale, bien orchestrée au Café du Marché à Carouge chez Pierre-Alain Brodard, «Compagnon» de l'Académie du Cep, et son épouse Marylin.



ACADÉMIE DU CEP

Une famille de Pinots qui a séduit.

La famille des Pinots, dont le père est vraisemblablement le Pinot Noir, de son premier nom «Allobrogica», serait originaire de Bourgogne. Elle comprend actuellement plus de 50 clones différents. Ce sont les Romains qui en ont propagé la culture.

Le Pinot est le cépage le plus planté en Suisse. On le retrouve en Suisse alémanique, du côté des Grisons, à Neuchâtel, dans la région des Trois-Lacs, ainsi que dans les cantons du Valais, de Vaud et de Genève. On peut également en découvrir du Dauphiné aux rives du Léman, jusqu'en

Allemagne, en passant par la Bourgogne, la Loire, la Champagne, l'Oregon ou encore la Californie.

Pour être heureux et offrir toute sa plénitude, ce cépage apprécie un climat continental septentrional et des sols argilo-calcaires.

### Un père génétique

Le Pinot est un cépage précoce au niveau maturité, capricieux au niveau phénologique - de l'apparition du feuillage à la maturation du raisin, en passant par la floraison - et sensible aux maladies de la vigne (mildiou, oïdium, pourriture grise). Il donne de grands vins rouges, ainsi que des rosés très fins.

Le Pinot Noir est notamment le «père génétique» de la grande famille des Noiriens, soit du Chardonnay, de l'Aligoté, du Gamay, de la Mondeuse (un des parents de la Syrah). C'est dire s'il a suscité de l'intérêt au cours du temps.



**Le Marché de la Plaine du Loup**

Fruits et légumes de la région  
Légumes bio Suisse  
Produits laitiers - Viande  
Paniers garnis - Produits du terroir  
Ouvert du mardi au samedi  
Dimanche et lundi: fermé

Chemin des Cornaches - 1233 Lully-Bernex - A côté de Lully-Jardin  
Tél.: 022 757 40 47  
[www.lemarchedelaplaineduloup.com](http://www.lemarchedelaplaineduloup.com)



**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



Pierre-Alain Brodard, patron du Café du Marché à Carouge, et Jacques Jeannerat, Grand Maître de l'Académie du Cep.



Sébastien Schwarz, Grand Echanton de l'Académie du Cep.

Les vins issus du cépage Pinot sont d'une finesse infinie. Il donne naissance aux plus grands vins du monde, en particulier à la célèbre cuvée de la Romanée Conti, en Côte-d'Or, l'un des vins les plus chers sur notre bonne vieille Terre.

### La couleur

Parmi les dérivés les plus connus du Pinot Noir, il y a le Pinot Meunier, utilisé principalement pour l'élaboration des Champagnes, mais surtout le Pinot Gris et le Pinot Blanc. Ces deux derniers n'ont en réalité qu'une seule différence avec le Pinot Noir: leur couleur.

En effet, le changement - la perte - de couleur est dû à une modification génétique naturelle spontanée. Elle est liée à des échanges de chromosomes de grande ampleur qui ont entraîné la perte de la synthèse des pigments, ce qui a engendré le Pinot Gris et le Pinot Blanc.

En dégustation, le Pinot Noir offrira des goûts de framboise, de cuir, de confit,

de cannelle, avec une finesse des tanins. Le Pinot Gris, lui, apportera des parfums de brioche, de miel, de fumé; il apparaîtra comme un vin à la fois tendre et riche.

Quant au Pinot Blanc, c'est vers l'amande, le coing ou encore la fleur d'acacia qu'il nous emmènera. ■

J.JEANNERAT/ F. BAUDET/ S.SCHWARZ

### GROS PLAN

## L'Académie du Cep chante le «Cé qu'è lainô»

*«Il vous est fait assavoir de la part de nos Très honorés Seigneurs Syndics et Conseils de cette cité, que Monseigneur le duc Charles-Emmanuel effectuant ses mauvais desseins de nous envahir et surprendre, nous a fait attaquer dans la nuit du 11 au 12 de décembre. Il a fait mener au-devant de notre ville environ 2000 hommes d'élite (...). Mais il a plu à notre Bon Dieu de nous regarder de son œil favorable et de donner du cœur aux nôtres, de sorte qu'ils les ont repoussés si vivement, qu'après en avoir tué sur place la meilleure partie, le reste s'est précipité par les murailles. Nos dits, Très honorés Seigneurs, enjoignent à toutes les personnes de quelque qualité ou condition qu'elles soient, de célébrer le souvenir de cette miraculeuse délivrance et de perpétuer la mémoire de ceux qui sacrifièrent leur vie afin de garder à Genève sa foi, ses libertés, ses franchises et sa glorieuse renommée».*

C'est ainsi que les membres de l'Académie du Cep ont commémoré l'Escalade - à la suite de «l'Atelier de dégustation autour des Pinots» (voir ci-contre) - en rendant solennellement hommage aux victimes mortes pour sauver Genève, de Nicolas Bogueret à Abraham de Baptista, en passant par Louis Gallatin ou encore Jean Canal.

Repas de l'Escalade, avec une soupe digne de la Mère Royaume, marmite en chocolat, chant du «Cé qu'è lainô»: tous les détails ont été soignés pour marquer l'événement, dans le respect des traditions, puisque les traditions font justement partie de la vie des Confréries.

JJ.

# Boucherie

DES MATTINES

POINT  
DE VENTE  
DIRECT  
À PERLY

20 chemin des Mattines  
1258 Perly (GE)  
Tel: 022.885.95.83



**VOLAILLE - VIANDE - GIBIER**  
**CHARCUTERIE - TRAITEUR -**  
**VINS ET PRODUITS LOCAUX**

**HORAIRES:**  
Ma-Ve: 9h00-18h30  
Sa: 8h30-16h00  
Di-Lu: Fermé



# 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](http://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](http://www.grands-buissons.ch)

