

**FÊTE  
DES  
FÊTES**

**REMARQUE:**  
Programme du festival  
au verso.

- WC** TOILETTES
- i** INFORMATION
- +** SECOURS
- 🚏** ARRÊT DE BUS
- A** ATELIER OSTERMUNDIGEN
- B** COURSE DE CHARETTES
- C** PLATZGEN
- D** PORTER DE MEULES DE FOIN
- E** LUTTE SUISSE
- F** LANCER DE LA PIERRE



**LA PLUS  
BELLE FÊTE  
DES RÉCOLTES  
DE LA SUISSE**

**1**

**LA SAINT-MARTIN JU**

Le 11 novembre, à la Saint-Martin, se termine l'année agricole. Dans cette perspective, les paysans jurassiens tuent un cochon par tradition et organisent un festin. Cette coutume a donné lieu, particulièrement en Ajoie, à une grande fête populaire centrée autour d'un menu composé de plusieurs plats.

**2**

**BRENNEREI-FEST BL**

Cerises et quetsches, pommes et poires en abondance – que faire de tous ces dons des vergers? À Bâle-Campagne, les distillateurs de tradition entrent en action à l'automne. Ils conservent les récoltes de fruits sous une forme raffinée en utilisant le procédé ancestral de la distillation. Lors de la «Brennerei-Fest», tu verras comment sont distillés les fruits à noyau dans une distillerie.

**3**

**METZGETE BE**

À l'occasion de la «Metzgete», tout tourne autour de la bénédiction de la récolte du potager. Des aliments sains d'origine végétale y sont cultivés directement. Notre potager moderne invite à s'immerger dans l'univers multiple des plaisirs culinaires végétariens et végans. Des procédés traditionnels et modernes de conservation des aliments sont également présentés, et nous proposons des discussions sur les problématiques agricoles de production.

**4**

**PFLANZBLÄTZ BE**

Lors de la «Pflanzblätz», tout tourne autour de la bénédiction de la récolte du potager. Des aliments sains d'origine végétale y sont cultivés directement. Notre potager moderne invite à s'immerger dans l'univers multiple des plaisirs culinaires végétariens et végans. Des procédés traditionnels et modernes de conservation des aliments sont également présentés, et nous proposons des discussions sur les problématiques agricoles de production.

**5**

**ALLIANZ CINEMA ON TOUR CH**

Si tu aimes les films suisses, tu vas adorer cette partie du programme! Tu pourras voir sur écran géant au cinéma de plein air de grands moments du septième art intégrés à la «Fête des fêtes» et en lien avec les traditions festives régionales. Qu'ils soient agrémentés de musique ou d'un accompagnement culinaire, ces films seront à coup sûr des moments uniques.

**6**

**LA BÉNICHON FR**

Dans le canton de Fribourg, on célèbre la fin des récoltes lors d'une somptueuse fête populaire: la Bénichon (appelée «Kilbi» dans les villages germanophones) commence par un copieux déjeuner dont les plats sont définis depuis toujours. Après le copieux repas, tous ceux qui le souhaitent peuvent danser en musique ou s'amuser sur la balançoire de Bénichon.

**7**

**FÊTE DES MOISSONS VD**

Une fois le grain stocké, on fait la fête. La «Fête du blé et du pain» d'Echallens et la «Fourmée» de Gros-de-Vaud comptent parmi les plus grandes fêtes des moissons de Suisse romande. À la «Fête des Moissons» du Ballenberg, tout tourne autour des céréales, de la farine et de la multitude de pains que l'on peut préparer avec ces ingrédients.

**8**

**FESTA D'AUTUNNO TI**

La «Festa d'Autunno» au Ballenberg renoue avec la tradition des fêtes d'automne tessinoises. Au Tessin, une grande fête a lieu à l'automne dans presque chaque village ou petite ville. On se retrouve alors sur la «piazza» pour discuter, manger et boire ensemble. Tout le monde se régale de risotto ou de polenta.

**9**

**HUBERTUS-FEST BE/BL/CH**

Des souffleuses et des souffleurs de cor de chasse se feront entendre en pleine forêt autour d'un feu de camp avec ragoût du chasseur et saucisses de gibier. Les chasseuses et les chasseurs de Bernese sensibilisent et informent sur la chasse, la protection du biotope, la conservation ou le sauvetage de gibier. Les chasseurs de Bâle-Campagne animeront un parcours pour les enfants et présenteront des chiens de différentes races.

**B**

**COURSE DE CHARETTES FR**

La course de charrettes est l'un des événements phares de la Bénichon de Charmey. Les paysans de Charmey transportaient autrefois le foin dans la vallée à l'aide de grandes charrettes. Depuis des décennies, la jeunesse rurale se livre à des courses de charrettes effrénées sur les routes du village à la Bénichon. Nous avons réalisé un parcours à cette fin sur la place des fêtes.

**C D E F**

**CONCOURS ET JEUX CH**

Depuis toujours, les épreuves de force, le sport et les concours ludiques font partie de la tradition festive suisse. La «Fête des fêtes» suit cette tradition en proposant des activités et des démonstrations issues du répertoire des sports suisses d'autrefois et incluant des expériences festives régionales.

**10**

**CASTAGNATA GR**

Sur le versant sud des Alpes, le pain quotidien poussait autrefois dans les arbres: la farine nourrissante utilisée pour les pâtes et les gâteaux était à base de châtaignes. Aujourd'hui encore, chacune des vallées du sud des Grisons fête la bénédiction de la récolte d'automne en organisant une «castagnata». Val Poschiavo, Bregaglia, Mesolcina et Val Calanca organisent cette fête populaire pour la première fois sur le Ballenberg.

**11**

**TROTTFEST SH**

De nombreuses phases de travail sont nécessaires pour transformer le raisin en vin. Une des étapes les plus essentielles consiste à presser les grains de raisin dans le pressoir. Dans le canton viticole de Schaffhouse, on la célèbre par tradition lors d'une «Trottenfest». La région est également appelée «Blauburgunderland» en raison du cépage y jouant un rôle majeur, le «Blauburgunder» (pinot noir). Le magnifique pressoir Schaffhouse Ballenberg idéal pour «Trottenfest».

**12**

**FÊTE DES VENDANGES FR/VD**

Le Mont Vully compte parmi les régions de tradition viticole du Plateau. Des cépages de chasselas et de pinot noir, mais aussi de nombreuses autres variétés de raisin sont cultivés traditionnellement sur le versant ensoleillé du lac de Morat. À l'automne, les vigneronnes et les vignerons célèbrent les vendanges avec la population à l'occasion de la «Fête des Vendanges».

**13**

**ÄLPLERCHILBI OW**

À Lungern et Sachseln, les alpagistes organisent une grande fête des récoltes après l'estivage, l'«Älplerchilbi». Cette coutume séculaire comporte un office religieux solennel, un déjeuner en commun, un grand défilé et un bal populaire. Pas de kermesse des armails sans «Wildmaa» et «Wildwyb», des personnages masqués et costumés qui offrent des sucreries aux enfants et commentent la vie du village de manière railleuse.

**14**

**MOSTFEST LU**

Ici, tout tourne autour des pommes et des poires. Les fruits à pépins ne se conservant autrefois que de manière limitée, ils étaient transformés dans de nombreuses régions en cidre doux (non fermenté) et acide (fermenté). Le canton de Lucerne a une tradition particulièrement riche de fabrication de moût. Lors de la «Mostfest» du Ballenberg, viens mettre la main à la pâte et produis toi aussi du cidre.

**15**

**MARCHÉ DU FROMAGE BE/CH**

Lorsque les vachers redescendent dans la vallée avec le bétail, à l'automne, ils se rassemblent en différents lieux de l'Oberland bernois pour partager entre eux le fromage d'alpage et en commencer la vente. Notre marché aux fromages s'inspire de cette jolie tradition.

**16**

**FESTA DA LA RACOLTA GR**

Dans le Val Müstair, la population célèbre les récoltes chaque automne lors d'une grande fête. De nombreuses associations et exploitations participent à la «Festa da la racolta». Cette année, celle-ci a lieu à la fois dans la vallée et au Ballenberg, et elle comporte un défilé coloré sur le site du musée. Le monastère Saint-Jean, l'un des plus anciens de Suisse, est également impliqué.

**17**

**LÖTSCHENTALER FEST VS**

Le Lötschental, dans le canton du Valais, est une région très indépendante ayant conservé de nombreux us et coutumes ancestraux. À la fête du Lötschental, tu découvriras le caractère unique du Lötschental et le mode de vie singulier de sa population.

**18**

**FÊTE D'ALPAGE COMBAT DE REINES VS**

La région Val-d'Illiez / Région Dents du Midi revisite la tradition des fêtes des alpages en musique et à travers des animations, pour un moment de convivialité. Tu pourras déguster sur la place des fêtes des spécialités telles que la raclette d'alpage du Val d'Illiez / Région Dents du Midi et du vin du Valais.

Le 1<sup>er</sup> octobre, tu pourras aussi voir les combats d'Hérens décidant de la reine du troupeau.

- PARTENAIRES**
- Allianz
  - BKW
  - GVB Kulturstiftung Fondation culturelle
  - swisscom
  - nrp Neue Regionalpolitik
  - Kanton Bern Canton de Berne

- PARTENAIRES MÉDIA**
- RADIO SRF 1
  - BZ BERNER ZEITUNG
  - 24heures
  - CôtéNature
  - LandLiebe

**HEURES D'OUVERTURE**

**SAMEDI** 09h00 – 23h00  
**DIMANCHE** 09h00 – 19h00

**ACTIVITÉS DES PARTENAIRES**  
De 10h00 à 18h00

**RESTAURATION, MUSIQUE ET DANSE**  
SAM. 11h00 – 22h30 DIM. 11h00 – 18h30

**CONTACT EN CAS D'URGENCE:**

**FÊTE DES FÊTES: 033 952 10 30**

Secours: 144  
Police: 117  
Pompier: 118  
Rega: 1414

## ATELIER: INTERVENTIONS ET PRÉSENTATIONS

(aire de battage de la maison Ostermundigen / étage intermédiaire)

### SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

14h00	<b>Martin Stuber SSHR**</b>	<b>DE</b> «Chästeilet» et «Schafscheid»: rituels de répartition dans les coopératives d'alpage
14h30	<b>Patrimoine culinaire*</b>	<b>DE</b> Le patrimoine culinaire de la Suisse: un trésor méconnu à l'avenir prometteur
15h00	<b>Rahel Wunderli SSHR**</b>	<b>DE</b> La politique comme fête: rituels de prise de décision dans les corporations d'Allmend
15h25	<b>Patrimoine culinaire*</b>	<b>FR/DE</b> Le patrimoine culinaire de la Suisse: un trésor méconnu à l'avenir prometteur
15h45	<b>Michael Flütisch SSHR**</b>	<b>DE</b> «Présentation du butin de chasse» et «messe de Saint-Hubert»: cérémonies et fêtes de chasse en Suisse

### SAMEDI 1<sup>er</sup> ET DIMANCHE 2 OCTOBRE 2022

11h00	<b>Chantal Camenisch SSHR**</b>	<b>DE</b> Il ne reste plus qu'à prier: rituels religieux et phénomènes climatiques extrêmes depuis le Moyen Âge
11h30	<b>Patrimoine culinaire*</b>	<b>FR/DE</b> Le patrimoine culinaire de la Suisse: un trésor méconnu à l'avenir prometteur
14h00	<b>Alessandro Ratti SSHR**</b>	<b>IT</b> «Feste dei vivi, feste dei morti: commemorare e decidere» (Fêtes des vivants, fêtes des morts: commémorer et décider)
14h30	<b>Patrimoine culinaire*</b>	<b>DE</b> Le patrimoine culinaire de la Suisse: un trésor méconnu à l'avenir prometteur
15h00	<b>Nathalie Büsser SSHR**</b>	<b>DE</b> Les nomades à temps partiel d'Alpstein: la montée à l'alpage dans le pays d'Appenzell et la culture des vachers

<b>* Patrimoine culinaire suisse</b>	L'association «Patrimoine culinaire suisse» répertoire, au-delà des frontières cantonales et régionales, les produits culinaires suisses traditionnels, leur fabrication, leurs caractéristiques et leur histoire.
<b>** Société suisse d'histoire rurale (SSHR)</b>	La SSHR promeut l'étude de l'histoire rurale et connecte les chercheurs au-delà des époques.

## «FÊTE DES FÊTES» – Concours VISANA

**Répondez aux questions ci-dessous pour gagner des prix exceptionnels:**

**1<sup>er</sup> PRIX**  
Vélo Cheese Bike Lighttrider E2 Pro Emmentaler AOP de Thöms

**2<sup>e</sup> PRIX**  
Excursion familiale avec deux nuits et activité à l'auberge Tannalp Melchsee (2 adultes et jusqu'à quatre enfants)

**3<sup>e</sup> PRIX**  
Spécialités maison du Ballenberg

**Bonne chance à vous tous!**

Participer des maintenant au concours et gagner des prix exceptionnels!



**EMMENTALER**  
Schweizer Käse

Question: Quel symbole retrouve-t-on sur le logo de Visana?  
 une croix rouge     un cercle rouge     un arc rouge

**X** Veuillez cocher une case  
 Oui, je participe au concours et j'accepte les conditions de participation !

Nom / Prénom

Rue

NPA / localité

Date de naissance

E-mail

Téléphone

Conditions de participation: Le concours est ouvert jusqu'au 7 octobre 2022. Les gagnants seront informés par écrit. Il n'est pas possible de recevoir les prix en espèces. Toute correspondance relative au concours est interdite. Tout recours juridique est exclu. En participant au concours, vous acceptez que le groupe Visana utilise les données que vous avez indiquées à des fins de marketing. Vous pouvez faire opposition à tout moment à l'utilisation de vos données. Les collaborateurs du groupe Visana sont exclus de la participation.

**visana**

## FAMILLES ET ENFANTS



### SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 SEPTEMBRE ET 1<sup>er</sup> ET 2 OCTOBRE 2022

<b>L'expérience des batteurs</b>	Le fiéau sépare le grain de l'épi afin qu'il puisse être moulu. Des machines effectuent aujourd'hui ce qui était autrefois un travail manuel éprouvant.	<b>FÊTE DES MOISSONS</b> VD
<b>Atelier de tresse</b>	De 10h30 à 12h00 et de 14h30 à 16h00, les enfants peuvent mettre la main à la pâte et s'amuser à confectionner et cuire leur propre tresse.	<b>FÊTE DES MOISSONS</b> VD
<b>Éminçage des choux</b>	Tu prépareras en un tour de main une délicieuse salade de «Chabis» à partir de choux de grande taille. Tu pourras emporter le résultat chez toi en souvenir.	<b>PFLANZBLÄTZ</b> BE
<b>Pommes de terre ou saucisses braisées</b>	Sous la conduite des scouts de l'Oberland, les enfants apprendront à préparer eux-mêmes de délicieuses pommes de terre ou des saucisses chaudes dans la braise.	<b>PFLANZBLÄTZ</b> BE
<b>«Concours de frites»</b>	Apprends à transformer pas à pas ces tubercules marron en frites croustillantes. Établis un nouveau record!	<b>PFLANZBLÄTZ</b> BE

<b>Atelier de saucisse pour les enfants</b>	À l'atelier de saucisse, les enfants rempliront eux-mêmes un boyaü de chair à saucisse et feront griller leur saucisse sur le feu.	<b>METZGETE</b> BE
<b>Platzgen</b>	As-tu envie d'essayer un sport de lancer ancestral de Berne? Alors lance ta «Platzge» (un palet en métal) sur le «Ries» (la cible en glaise) en essayant de toucher le «Schwirren» (tige).	<b>METZGETE</b> BE

<b>Porter de meules de foin</b>	Le chemin que les alpagistes doivent parcourir avec leurs lourds paquetages de foin sauvage sur le dos pour rejoindre la vallée est traître et semé d'embûches. Tu peux essayer toi-même de porter une meule sur le parcours d'obstacles que la Jeunesse d'Obwald a aménagé à ton intention.	<b>ÄLPLERCHILBI</b> OW
<b>Lutte suisse</b>	Différentes tranches d'âge s'affrontent à la lutte à la culotte dans notre arène aux ronds de sciure. Après les professionnels, c'est aux visiteurs de se lancer.	<b>MARCHÉ DU FROMAGE</b> BE/CH
<b>Lancer de la pierre</b>	Ici, les plus forts te montrent comment lancer la pierre d'Unspunnen. Essaie par toi-même!	<b>MARCHÉ DU FROMAGE</b> BE/CH
<b>Jeux Walsler</b>	Les Walsers pratiquent depuis des siècles des concours et des jeux d'adresse divertissants. Participe aux jeux Walsler!	<b>LÖTSCHENTALER-FEST</b> VS
<b>Atelier fromage Alp Champatsch</b>	Ici, on te montrera et on t'expliquera la fabrication du fromage. Tu pourras ensuite déguster sur place le fromage frais.	<b>FESTA DA LA RACOLTA</b> GR

<b>Atelier châtaignes</b>	Dans les vallées du sud, le pain quotidien provenait autrefois des arbres. On récoltait les châtaignes en automne, on les faisait sécher dans des séchoirs spéciaux et on les transformait en farine. Tu peux déguster ici différents plats à base de châtaignes et participer à leur transformation.	<b>CASTAGNATA</b> GR
<b>Parcours des chèvres pour les enfants</b>	Suis les cabris et découvre la vie mouvementée des chèvres dans la montagne.	<b>CASTAGNATA</b> GR

<b>Cuchaulé et Moutarde</b>	La cuchaulé et la moutarde de Bénéichon jouent un rôle majeur dans le menu festif de la Bénéichon. Les cuchaulés au safran seront cuites sous tes yeux dans notre fournil. Tu pourras en déguster et en savoir plus sur la moutarde.	<b>LA BÉNICHON</b> FR
<b>Balancoïre de la Bénéichon</b>	Pas de Bénéichon sans balancoïre, cette merveilleuse attraction pour les enfants. La nôtre t'attend sur notre place des fêtes.	<b>LA BÉNICHON</b> FR
<b>L'atelier cidre de Ramseier</b>	Assiste à la fabrication de cidre de pommes doux. Tu pourras aider à couper les pommes, regarder le pressage puis goûter le cidre tout frais.	<b>MOSTFEST</b> LU
<b>Atelier de moût de raisin</b>	Nous exploitons le grand pressoir de Schaffhouse. Toute aide pour tourner la vis ou participer à l'égrappage est la bienvenue.	<b>TROTTFEST</b> SH
<b>Bonbons aux herbes Ricola</b>	En collaboration avec Ricola Laufon, tu découvriras comment sont fabriqués ces bonbons rafraîchissants. Tu pourras en emporter pour les déguster chez toi.	<b>BRENNEREI-FEST</b> BL

<b>Parcours forestier pour les enfants</b>	Quels animaux ont laissé ces traces? Et quel animal a une telle fourrure? Tes enfants pourront faire leurs observations tout au long du parcours forestier et résoudre de passionnantes énigmes.	<b>HUBERTUS-FEST</b> BE/BL/CH
--	--	-------------------------------



## LABORATOIRES ET ATELIERS



### SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 SEPTEMBRE ET 1<sup>er</sup> ET 2 OCTOBRE 2022

<b>Atelier de tresse</b>	De 10h30 à 12h00 et de 14h30 à 16h00, les enfants peuvent mettre la main à la pâte et s'amuser à confectionner et cuire leur propre tresse.	<b>FÊTE DES MOISSONS</b> VD
<b>Atelier «Protéines issues du sol»</b>	Ici, les fèves ou le soja ne sont plus un accompagnement, mais un plat principal. Apprends-en plus sur la nourriture issue du sol et fais-toi ta propre opinion en dégustant les plats.	<b>PFLANZBLÄTZ</b> BE
<b>Le chou, plus qu'un accompagnement</b>	Atelier «Le chou, plus qu'un accompagnement»: conservation et fermentation: le chou se conserve extrêmement bien quand on utilise les techniques adéquates. Nos experts et nos experts te montrent ces techniques et ont de nombreux conseils à te transmettre.	<b>PFLANZBLÄTZ</b> BE
<b>Jardin de culture mixte</b>	La «Pflanzblätz» est l'occasion pour les experts de la Haute École des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) de présenter le jardin de cultures mixtes, la protection des insectes utiles, les différentes variétés de pommes de terre et la production de champignons sur bois.	<b>PFLANZBLÄTZ</b> BE

<b>Atelier du fromage Alp Champatsch</b>	Ici, on te montrera et on t'expliquera pas à pas la fabrication du fromage. Tu pourras ensuite déguster sur place le fromage frais.	<b>FESTA DA LA RACOLTA</b> GR
<b>Culture architecturale du monastère Saint-Jean</b>	Un des monastères les plus anciens de Suisse se trouve à Müstair; il a été construit du temps de Charlemagne. Sa conservation et son entretien sont des tâches très délicates. Les spécialistes en restauration t'expliquent comment ils procèdent.	<b>FESTA DA LA RACOLTA</b> GR
<b>Initiation au romanche</b>	Nous te donnons un aperçu de la quatrième langue nationale de La Suisse et une introduction au dialecte de Müstair, le Jauer.	<b>FESTA DA LA RACOLTA</b> GR
<b>Économie alpine et fromage d'alpage</b>	Des alpagistes t'informent directement sur le fromage d'alpage suisse. Des spécialistes agraires te montrent quels sont les défis à venir de l'agriculture alpine et montagnarde, de l'évolution de la végétation et des risques naturels aux nouvelles opportunités du marché.	<b>MARCHÉ DU FROMAGE</b> BE/CH
<b>Expérience fromage</b>	Veux-tu élargir ta «compétence fromagère»? Des spécialistes de la production et des affineurs t'initient à la variété des fromages suisses en te consultant et en te les faisant déguster.	<b>MARCHÉ DU FROMAGE</b> BE/CH
<b>UNIQUEMENT LE 1<sup>er</sup> OCTOBRE: combats de vaches d'Hérens</b>	UNIQUEMENT LE 1 <sup>er</sup> OCTOBRE: 32 «reines» combattent les unes contre les autres et fixent la hiérarchie naturelle entre elles. Tu auras un aperçu d'une vieille tradition valaisanne et recevras des informations sur l'élevage et sur le caractère des vaches.	<b>COMBAT DE REINES</b> VS

<b>La Capra grigia</b>	Dans les vallées du sud des Grisons et au Tessin, la chèvre joue depuis toujours un rôle essentiel dans l'agriculture. Découvre des faits intéressants sur ces animaux et leur viande, leur élevage et leur détention.	<b>CASTAGNATA</b> GR
<b>Atelier châtaignes</b>	Dans les vallées du sud, le pain quotidien provenait autrefois des arbres. On récoltait les châtaignes en automne, on les faisait sécher dans des séchoirs spéciaux et on les transformait en farine. Tu peux déguster ici différents plats à base de châtaignes et participer à leur transformation.	<b>CASTAGNATA</b> GR
<b>Réussir son risotto</b>	Jette un coup d'œil sur la cuisine tessinoise et découvre comment réussir un risotto à la perfection.	<b>FESTA D'AUTUNNO</b> TI
<b>Vin, saucisses et fromage</b>	Tu découvriras ici quel vin tessinois se marie le mieux avec l'une des nombreuses variétés de fromage et de saucisse des vallées du Tessin et des Alpes. Tu recevras de nombreux conseils et pourras déguster les produits.	<b>FESTA D'AUTUNNO</b> TI

<b>Transformation de la viande</b>	Comment découper la viande dans les règles de l'art? À quoi faut-il veiller quand on achète, prépare et consomme de la viande? Des spécialistes répondent à tes questions lors de cet atelier.	<b>METZGETE</b> BE
<b>Laboratoire saucisse</b>	Il y a saucisse et saucisse. Nous te donnons un aperçu concret de la production de saucisse et te transmettons d'intéressantes informations de fond.	<b>METZGETE</b> BE
<b>Consommation de viande d'aujourd'hui et de demain</b>	Discussion d'expertes autour de thèmes actuels en rapport avec la consommation de viande. À cette occasion, une réflexion approfondie sera menée sur les questions concernant l'empreinte écologique et l'éthique.	<b>METZGETE</b> BE
<b>Fête du cochon</b>	Dans le canton du Jura, le banquet de la Saint-Martin est un temps fort de l'année. La viande de porc y occupe le devant de la scène. Nous t'expliquons les arrière-plans de cette tradition.	<b>LA SAINT-MARTIN</b> JU
<b>Le tatché ou gâteau de la Saint-Martin</b>	Le tatché: regarde la spécialiste et apprends à préparer ce gâteau à la crème typiquement jurassien.	<b>LA SAINT-MARTIN</b> JU
<b>Damassine</b>	Cette présentation t'apprendra de nombreuses choses intéressantes sur une spécialité exclusive de l'Ajoie. Les petites prunes appelées damassons rouges en sont originaires et y sont transformées en une eau-de-vie inimitable.	<b>LA SAINT-MARTIN</b> JU

<b>Tradition fruitière lucernoise</b>	Tu auras ici un aperçu de la longue tradition fruitière du canton de Lucerne, découvriras les nombreuses variétés de pommes anciennes et nouvelles, et apprendras auprès des pros comment se déroule la production moderne de jus de pomme.	<b>MOSTFEST</b> LU
<b>Voyage au pays du «blauburgunder»</b>	Le blauburgunder (pinot noir) est le principal cépage cultivé dans le canton de Schaffhouse. Nos spécialistes t'expliquent pourquoi et te donnent des détails sur la viticulture et sur la vinification dans la région. Tu pourras goûter du moût fraîchement pressé et déguster du vin arrivé à maturité.	<b>TROTTFEST</b> SH
<b>Vin du Mont Vully</b>	Le vignoble situé sur les versants du Mont Vully, près du lac de Morat, est peu étendu mais de qualité. Nos spécialistes te donnent des détails sur la viticulture et sur la vinification dans la région. Le programme de l'atelier prévoit également une dégustation de vin.	<b>FÊTE DES VENDANGES</b> FR/VD
<b>Gâteau du Vully</b>	La région du Mont Vully est connue pour son dessert unique en son genre. Nous te présentons le gâteau du Vully, un gâteau au levain et à la crème au goût inimitable.	<b>FÊTE DES VENDANGES</b> FR/VD
<b>Fruiticulture à Bâle-Campagne</b>	La culture de cerises, de quetsches et d'autres fruits marque de son empreinte l'agriculture du canton de Bâle-Campagne. Des fruiticultrices et des fruiticulteurs de la région t'expliquent quelles variétés et méthodes de culture occupent le devant de la scène aujourd'hui.	<b>BRENNEREI-FEST</b> BL
<b>Lounge distillerie</b>	Il n'y a pas que le gin ou le whisky. Les distillats de fruits à pépins ou à noyau ont eux aussi des qualités intéressantes. Tu recevras des informations passionnantes sur la tradition de la distillation suisse dans le lounge distillerie situé dans les caves voûtées.	<b>BRENNEREI-FEST</b> BL
<b>Atelier distillation Bâle-Campagne</b>	Tu pourras assister ici à la distillation de kirsch (eau-de-vie de cerise) à l'aide d'un vieil alambic traditionnel. Les spécialistes t'expliqueront le processus en détail.	<b>BRENNEREI-FEST</b> BL
<b>Sensibilisation à l'engagement des chasseurs</b>	L'engagement des chasseurs va bien au-delà de l'abattage d'animaux. Des chasseuses et des chasseurs te donnent un aperçu concret de la protection du biotope, du sauvetage de gibier, de la prévention des accidents et des dégâts dus au gibier.	<b>HUBERTUS-FEST</b> BE/BL/CH
<b>Présentations de chiens de chasse</b>	Suivant le champ d'action concerné, des races de chiens différentes sont utilisées pour la chasse. Tu découvriras diverses races et leurs spécialisations dans le cadre d'une présentation.	<b>HUBERTUS-FEST</b> BE/BL/CH



### MUSIQUE ET DANSE

Un grand pot-pourri de spectacles musicaux t'attend. Yodl naturel ou blues, musique villogoïse ou jazz, airs ou chansons populaires... laisse-toi enchanter par nos partenaires musicaux.



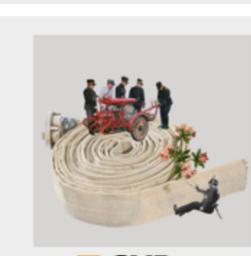
**swisscom**

Un grand merci à Swisscom pour avoir soutenu la mise en réseau et la connectivité du Ballenberg et de La Suisse entière. Nous remercions tout particulièrement l'équipe de tournage des apprentis médiamaticiens pour leurs spots publicitaires et leurs films remarquables.



**BKW**

Nous remercions BKW pour les efforts qu'elle a déployés afin de rendre la fête attrayante, notamment en permettant à tous les partenaires de disposer d'une infrastructure de fête moderne équipée d'électricité et de lumière, ainsi que d'un parking électrifié pour les visiteurs, l'équipe de collaborateurs et les services de secours.



**GVB**  
Kulturstiftung  
Fondation culturelle

Nous adressons nos sincères remerciements à l'AFB pour son engagement et à sa Fondation culturelle pour ses conseils en matière de prévention, son alerte météo et son soutien dans la prévention des incendies.



 **Kanton Bern**  
Canton de Berne

La «Fête des fêtes» remercie la Confédération et le canton de Berne pour leur soutien au titre de la Nouvelle politique régionale (NPR) tout au long de la phase de conception.



## CONCOURS ET JEUX



<b>Platzgen</b>	As-tu envie d'essayer un sport de lancer ancestral de Berne? Alors lance ta «Platzge» (un palet en métal) sur le «Ries» (la cible en glaise) en essayant de toucher le «Schwirren» (tige).	<b>METZGETE</b> BE
<b>Porter de meules de foin</b>	Le chemin que les alpagistes doivent parcourir avec leurs lourds paquetages de foin sauvage sur le dos pour rejoindre la vallée est traître et semé d'embûches. Tu peux essayer toi-même de porter une meule sur le parcours d'obstacles que la Jeunesse d'Obwald a aménagé à ton intention.	<b>ÄLPLERCHILBI</b> OW
<b>Jeux Walsler</b>	Les Walsers pratiquent depuis des siècles des concours et des jeux d'adresse divertissants. Participe aux jeux Walsler!	<b>LÖTSCHENTALER-FEST</b> VS
<b>Lancer de la pierre</b>	Ici, les plus forts te montrent comment lancer la pierre d'Unspunnen.	<b>MARCHÉ DU FROMAGE</b> BE/CH
<b>Lutte suisse</b>	Différentes tranches d'âge s'affrontent à la lutte à la culotte dans notre arène aux ronds de sciure. Après les professionnels, c'est aux visiteurs de se lancer.	<b>MARCHÉ DU FROMAGE</b> BE/CH

<b>Balancoïre de la Bénéichon</b>	Pas de Bénéichon sans balancoïre, cette merveilleuse attraction pour les enfants. La nôtre t'attend sur notre place des fêtes.	<b>LA BÉNICHON</b> FR
-----------------------------------	--	-----------------------

### SAMEDI 24 ET DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

<b>UNIQUEMENT LES 24 ET 25 SEPTEMBRE</b> <b>Course des charrettes de Charmey</b>	Les paysans de Charmey transportaient autrefois le foin dans la vallée à l'aide de grandes charrettes. Depuis des décennies, la jeunesse rurale se livre à des courses de charrettes effrénées sur les routes du village à la Bénéichon. Nous avons réalisé un parcours à cette fin sur notre place des fêtes.	<b>LA BÉNICHON</b> FR
---	--	-----------------------

### SAMEDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2022

<b>UNIQUEMENT LE 1<sup>er</sup> OCTOBRE: combats de vaches d'Hérens</b>	32 «reines» combattent les unes contre les autres et fixent la hiérarchie naturelle entre elles. Tu auras un aperçu d'une vieille tradition valaisanne et recevras des informations sur l'élevage et sur le caractère des vaches.	<b>COMBAT DE REINES</b> VS
---	---	----------------------------

	<b>ALLIANZ CINEMA ON TOUR</b> Nous remercions Allianz Cinema on tour pour sa sélection de films et son engagement en faveur d'une «Fête des Fêtes» diversifiée et colorée.	<b>Allianz</b> 
---	---	--

### SAMEDI 24 SEPTEMBRE 2022

<b>13h30 – 15h00</b>	«IN THE WILD – CHASSEURS-CUEILLEURS»: Le film aborde la question d'une des plus anciennes techniques culturelles du monde et documente la nature de la chasse de différents points de vue.
<b>16h00 – 17h40</b>	«UR-MUSIG»: Images, musiques et sons d'une Suisse traditionnelle. Un voyage musical dans les univers et les paysages sonores de la Suisse centrale et du pays d'Appenzell par Cyrill Schläpfer.
<b>18h30 – 20h15</b>	«UNE CLOCHE POUR URSLI»: Un film de Xavier Koller, d'après un livre illustré de l'Engadine de Selina Chönz et Alois Carigiet.
<b>20h45 – 22h40</b>	«ULI DER KNECHT»: L'adaptation cinématographique du livre de Gotthelf par Franz Schnyder.

### DIMANCHE 25 SEPTEMBRE 2022

<b>11h00 – 13h00</b>	«LA FROMAGERIE DE FEFREUDE»: Un village de l'Emmental découvre le progrès et construit une fromagerie moderne plutôt qu'une école. Dans son adaptation du livre de Gotthelf, Franz Schnyder en peint les effets de manière à la fois vive et spectaculaire.
<b>13h30 – 15h15</b>	«ALPZYT»: Nous découvrons la saison d'alpage des paysans de montagne avec ou sans téléphone portable au-delà de la lisière de la forêt, là où ne comptent pas les minutes, mais le lien à la nature.
<b>15h30 – 16h45</b>	«COMBAT DES REINES»: Un film documentaire plein d'émotion de Nicolas Steiner qui peint les combats de vaches, un événement traditionnel dans le sud ensoleillé de la Suisse.
<b>17h00 – 18h55</b>	«ULI DER PÄCHTER»: L'adaptation cinématographique du livre de Gotthelf par Franz Schnyder.

### DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 SEPTEMBRE 2022

<b>13h30 – 17h40</b>	CINÉMA DE MIDI: LUN. «LA FROMAGERIE DE FEFREUDE»; MAR. «UR-MUSIG»; MER. «COMBAT DES REINES»; JEU. «IN THE WILD – CHASSEURS-CUEILLEURS»; VEN. «ALPZYT»
----------------------	---

### SAMEDI 1<sup>er</sup> OCTOBRE 2022

<b>13h30 – 15h00</b>	Le film «IN THE WILD – CHASSEURS-CUEILLEURS» aborde la question d'une des plus anciennes techniques culturelles du monde et documente la nature de la chasse de différents points de vue.
<b>15h30 – 17h15</b>	«UR-MUSIG»: Images, musiques et sons d'une Suisse traditionnelle. Un voyage musical dans les univers et les paysages sonores de la Suisse centrale et du pays d'Appenzell par Cyrill Schläpfer.
<b>18h30 – 20h30</b>	«DIE 6 KUMMERBUBEN» est un film de patrimoine suisse de Franz Schnyder sorti en 1968. Il se base sur le roman jeunesse éponyme d'Elisabeth Müller de 1942.
<b>20h45 – 22h40</b>	«ULI DER KNECHT»: L'adaptation cinématographique du livre de Gotthelf par Franz Schnyder.

### DIMANCHE 2 OCTOBRE 2022

<b>11h00 – 13h00</b>	«LA FROMAGERIE DE FEFREUDE»: Un village de l'Emmental découvre le progrès et construit une fromagerie moderne plutôt qu'une école. Mais la cupidité des paysans dépasse bientôt les bornes. Dans son adaptation du livre de Gotthelf «La fromagerie de Fefreude», Franz Schnyder en peint les effets de manière à la fois vive et spectaculaire.
<b>13h30 – 15h15</b>	«ALPZYT»: Nous découvrons la saison d'alpage des paysans de montagne avec ou sans téléphone portable au-delà de la lisière de la forêt, là où ne comptent pas les minutes, mais le lien à la nature.
<b>16h00 – 17h15</b>	«COMBAT DES REINES»: Un film documentaire plein d'émotion de Nicolas Steiner qui peint les combats de vaches, un événement traditionnel dans le sud ensoleillé de la Suisse.
<b>17h00 – 18h55</b>	«ULI DER PÄCHTER»: die Gotthelf-Verfilmung von Franz Schnyder.