



# Chapitre d'automne

# ORDRE DE LA CHANNE

## PATRONAGE

Sous le haut patronage de

**Monsieur Paolo BASSO**  
Meilleur sommelier du Monde

**Monsieur Jonas ETTLI**  
Président de l'Association Vinea

**Monsieur Reto NAUSE**  
Directeur de la sécurité, de l'environnement et de l'énergie  
de la Ville de Berne

avec le bienveillant concours du Chœur des gais chanteurs de l'Ordre de la Channe  
dirigé par l'Officier Grand Chantre

et le généreux soutien de:



## PATRONAGE

Illustration: Catherine Cachin

## COMMUNICATIONS

### HÔTEL SCHWEIZERHOF BERN & SPA

Bahnhofplatz 11 - 3001 Berne  
Tél.: 031 326 80 80  
[www.schweizerhofbern.com](http://www.schweizerhofbern.com)  
Prix du Chapitre, tout compris CHF 228.-

### TARIF PRÉFÉRENTIEL DES CHAMBRES

Charming Queen en occupation single CHF 360.-  
par chambre et par jour.  
Deluxe Boutique en occupation double CHF450.-  
par chambre et par jour.

Ces prix comprennent le petit-déjeuner, utilisation du  
Spa, fitness, sauna, hamman, piscine,  
thé-café Nespresso, WIFI, libre trajet en Tram/Bus. Taxe  
de séjour de 5.30 p.p. en sus.

Réservation par téléphone ou par mail à  
[reservations@schweizerhofbern.ch](mailto:reservations@schweizerhofbern.ch)

### PROCHAINES MANIFESTATIONS

Les membres de l'Ordre recevront  
le programme des chapitres et  
des manifestation 2024  
par courrier au courant  
du mois de janvier.



INSCRIPTIONS, DEMANDES D'ADHÉSION  
ET INFORMATIONS SUR LA CONFRÉRIE:

[www.ordre-de-la-CHANNE.ch](http://www.ordre-de-la-CHANNE.ch)

## COMMUNICATIONS

# ORDRE DE LA CHANNE

Chapitre d'automne à l'Hôtel Schweizerhof Berne\*\*\*\*\*

Samedi 18 novembre 2023

## CEREMONIAL

L'Ordre de la Channe a participé au jubilé du Consulat Suisse de l'Ordo Equestris Vini Europae (OEVE) à Valère sur Sion. Pour entretenir et développer ces liens d'amitié, nous fêtons le Chapitre d'automne en commun avec l'Ordre des Chevaliers du Vin. Ce cérémonial est donc également adressé aux membres de OEVE.

*dès 9 h 45*

Le Procureur et le Vidôme de Berne, entourés par le Conseil de l'Ordre, accueillent les convives dans le hall du prestigieux Hôtel Schweizerhof. Le vin effervescent Perles de la Raspille, offert par la Cave Biber à Salquenen, est servi en guise de verre de bienvenue.

*10 h 15*

À l'appel des trompettes, dames, chevaliers, dignitaires et invités prennent place dans la salle Trianon de l'établissement pour assister à la cérémonie solennelle d'intronisation ponctuée par les prestations du Chœur des gais chanteurs de l'Ordre. Le Procureur prononce sa harangue de circonstance et procède au sacre des nouveaux chevaliers et dignitaires.

La cérémonie prend fin avec la remise du diplôme d'honneur de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques (FICB) à l'ampélographe valaisan Dr. José Vouillamoz.

*11 h 15*

C'est l'heure de l'apéritif bien mérité: Vinea invite la joyeuse cohorte à un tour de la Suisse viticole avec une dégustation de ses différents vins effervescents servis dans les salons de l'hôtel. Le moment est propice aux retrouvailles, aux nouvelles rencontres et aux échanges amicaux tout en appréciant le luxe discret de l'établissement phare de la ville de Berne.

*12 h 30*

Pour se délecter de la disnée festive, les commensaux prennent place aux tables fleuries de la salle Trianon. Le Conseil de l'Ordre fait son entrée solennelle. Selon l'escriteau, il est servi avec grand soin les mets apprêtés par la brigade du maître des fourneaux Daniel Hofer.

*17 h*

Le Procureur clôt le Chapitre d'automne et prend congé de ses hôtes.

## CEREMONIAL

## ESCRITEAU

### ASSEMBLAGE DE NOBLES CÉPAGES BLANCS AOC VALAIS

Tartare de carottes fumées, poire pochée,  
focaccia et crumble de pistaches  
*Tatar von geräucherten Karotten, poschierte Birne,  
Focaccia und Pistazienstreusel*

\*\*\*

### AMIGNE AOC VALAIS

Poitrine de pigeon au foie gras,  
racines rouges, pomme et crumble de spéculos et cerfeuil  
*Taubenbrust mit Foie Gras,  
Rande, Speculos Crumble, Apfel und Kerbel*

\*\*\*

### CORNALIN AOC VALAIS

Filet de veau suisse, sauce au vin rouge,  
mousseline aux truffes et légumes d'hiver  
*Filet vom Schweizer Kalb an Rotwein-Sauce  
Trüffel Mousseline und Wintergemüse*

\*\*\*

### PINOT NOIR AOC VALAIS

Choix de fromages de Jumi,  
pain aux fruits et moutarde de figues  
*Jumi's Käseteller, Früchtebrot, Feigensenf*

\*\*\*

### LA SURPRISE DU MÉTRAL

Pomme rôtie sur mousse de mascarpone et amandes  
*Bratapfel, Mascarpone mousse und Mandeln*

\*\*\*

### L'ELIXIR DES VERGERS VALAISANS

Le petit moka et son digestif offert par Christoph Beer, Mundi Consulting  
*Der kleine Mokka un sein Digestif, spendiert von Christoph Beer, Mundi Consulting*

## ESCRITEAU