



Lausanne
6 au 13 mai 2027



53^e Congrès
international
FICB LAUSANNE
2027

LE VIN SUISSE, UN TRÉSOR AU CŒUR DES ALPES

Une célébration vivante des vins, des
confréries et des cultures



Fédération Suisse des
Confréries Bachiques
et Gastronomiques





La Fédération Suisse des Confréries Bachiques et Gastronomiques (FSCBG)

Fondée en 1970, elle réunit les principales confréries suisses célébrant les vins et les traditions culinaires régionales.

Ses buts :

// Célébrer les terroirs suisses à travers le vin, la gastronomie et les rituels confrériques.

// Fédérer les confréries bachiques et gastronomiques autour d'une passion commune pour l'art de la table et le patrimoine vivant.

// Organiser des événements valorisant les savoir-faire œnologiques et culinaires locaux.

// Encourager l'échange et la transmission des traditions liées au vin, aux mets et à la convivialité.

// Favoriser les liens internationaux entre confréries, dans un esprit de fraternité, de découverte et de respect mutuel.

La FSCBG défend une vision de la table et du vin porteuse de sens, de culture et d'identité, fidèle à l'esprit festif et engagé des confréries membres.



Lausanne accueille cette édition 2027, un choix stratégique et symbolique :

// Coeur de la Suisse viticole, à proximité de Lavaux (UNESCO), du Chablais, du Valais et de Genève.

// Ville Olympique, Great Wine Capital, ouverte sur le monde, dynamique et bien desservie.

// Terre de gastronomie, de patrimoine et d'excellence œnologique.



Sous le haut patronage de Madame Jacqueline de Quattro, conseillère nationale

L'identité du Congrès

Le logo du congrès est une synthèse visuelle forte de nos racines et de nos paysages.

Épuré, contemporain et symbolique, ce blason célèbre le lien entre tradition, nature et cultures.



Grappes

La vigne, élément central de notre culture



Vagues

Les lacs suisses, berceaux des vignobles



Montagnes

La Suisse, dans toute sa diversité géographique



Bandes diagonales

La convergence des régions, unies autour du vin

Pourquoi ce congrès ?

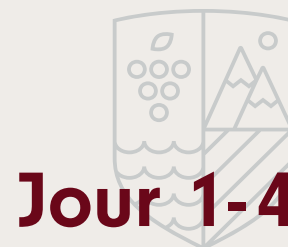
Organisé tous les deux ans, le Congrès international de la Fédération Internationale des Confréries Bachiques (FICB) est le rendez-vous incontournable de la planète bachique.



Confréries membres de la FSCBG

- Académie du Cep
- Association des Gourmettes
- Compagnie des Vignolants du Vignoble Neuchâtelois
- Confrérie de la Fleur de Vigne
- Confrérie de la Longeole
- Confrérie de la Perche
- Confrérie des Chevaliers de Beau-Soleil
- Confrérie des Potes-au-Feu
- Confrérie des Vignobles Fribourgeois
- Confrérie du Grand Apier de Suisse
- Confrérie du Gruyère
- Confrérie du Guillon
- Noble Confrérie des Chevaliers à la Table Rouge
- Noble Confrérie des Olifants en Pays de Neuchâtel
- Ordo Equestris Vini Europae
- Ordre de la Channe
- Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine et des Pays de Savoie

Programme principal



06 mai **Bienvenue à Lausanne !**



// Accueil des participants

Les membres des confréries venus du monde entier prennent leurs quartiers dans leur hôtel respectif. Ils s'enregistrent à l'hôtel Mövenpick sur les bords du Léman pour le début du Congrès.

// Cérémonie d'ouverture

L'événement débute par la passation des pouvoirs entre l'ancien et le nouveau

Président du Congrès. Philippe Pillonel, Président de la FSCBG, ouvre ensuite officiellement le Congrès. La parole est ensuite donnée à Marc Lesk, Président de la FICB.

// Dîner d'accueil

La soirée de bienvenue se poursuit à l'hôtel Mövenpick par le dîner d'accueil réunissant tous les participants et plusieurs partenaires du Congrès.

07 mai **A la découverte des Terrasses de Lavaux**



// Train panoramique

Le programme commence par la découverte des magnifiques paysages de Lavaux, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, en empruntant un petit train serpentant dans les vignes en terrasse.

// Montreux

Agrémenté d'une animation musicale, un apéritif comprenant de nombreux produits du terroir préparés par les confréries locales est servi sous le Marché couvert de Montreux, édifice datant du 19^{ème} siècle et bien culturel d'importance nationale. Les crus apportés par les confréries présentes sont ensuite servis lors de la dégustation des Vins du Monde.

// Cortège des confréries

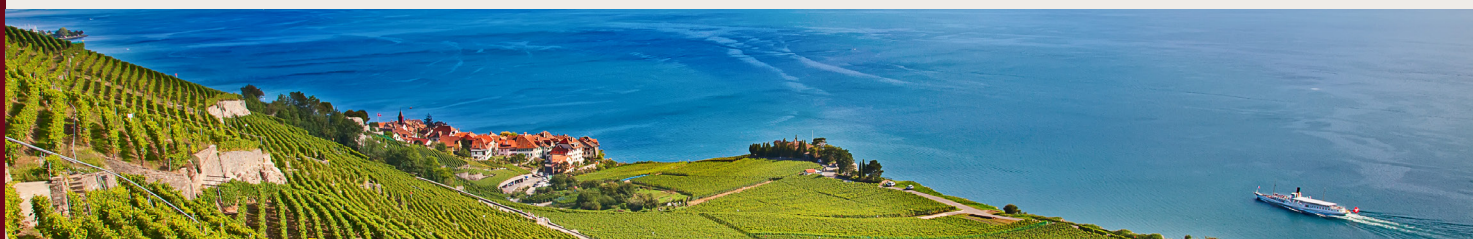
Les confréries en tenue d'apparat se réunissent en cortège pour défiler entre le Port d'Ouchy et le Musée Olympique.

// Conférence

Le Dr José Vouillamoz, ampélographe de renommée internationale et Membre d'Honneur de la FICB, nous fait part de ses connaissances dans le cadre d'une conférence inspirée de sa vaste expérience des cépages.

// Soirée au Musée Olympique

Les terrasses du Musée Olympique et leur vue imprenable sur le Léman sont le cadre d'un apéritif et d'un dîner servis au Restaurant du Musée, au cours duquel est renouvelé le Serment de la FICB.



08 mai **Les traditions et les mystères du Valais**



// Le Valais, un terroir prolifique

La diversité et la richesse des crus de la région sont célébrées grâce aux produits d'une vingtaine de propriétaires dans le cadre convivial et bucolique du Jardin des Vins à Sion.

// Salaisons et raclette

Salaisons et raclette du Valais AOP sont servies selon la tradition associée à ce fromage si connu. Agrémentés de vins locaux, ces produits de qualité sont dégustés au son du chœur des Gais Chanteurs de l'Ordre de la Channe.

// Lac souterrain de Saint-Léonard

Situé à plus de 30 mètres sous le vignoble, le lac de Saint-Léonard, plus grand lac souterrain naturel d'Europe, permet d'explorer les profondeurs du Valais lors d'une balade en barque.

// Les filets de perche

La journée s'achève dans le Chablais où sont servis des filets de perche, poisson emblématique des lacs de Suisse.



09 mai **En terres vaudoises, entre le Jura et le Léman**



// Château de Prangins

Demeure datant du 18^{ème} siècle et siège romand du Musée national suisse, le château et ses jardins offrent une belle exploration du patrimoine culturel et de l'histoire de la Suisse.

// Le terroir vaudois, à Yens

Le terroir vaudois est mis à l'honneur au cours d'un déjeuner avec des mets préparés par les Dames Paysannes Vaudoises. Diverses animations musicales typiquement suisses agrémentent l'événement.

// Culte oecuménique

L'Abbatiale de Romainmôtier, érigée au 11^{ème} siècle, est le cadre de la traditionnelle cérémonie oecuménique du Congrès. Afin de maintenir le caractère solennel, la tenue d'apparat des confréries est requise.

// Dîner de gala

Pour la soirée, les participants sont conviés au dîner de gala dans un lieu faisant honneur à la gastronomie régionale.

L'extension



10 mai **Genève, cité internationale et son vignoble**



// Musée International de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge

Une découverte culturelle sur le thème des valeurs universelles de solidarité et de dignité humaine dans ce lieu unique permettant de découvrir l'histoire de l'action humanitaire, son actualité et ses enjeux.

// Le terroir genevois

Le village de Peissy est le cadre de la première dégustation de la journée. Les crus riches et variés de trois vigneron du village sont accompagnés de produits proposés par la Confrérie de la Longeole.

// Réception par le Conseil d'État

Après une découverte de la vieille ville de Genève, les participants au Congrès sont reçus sur la Place des Canons par une délégation du Conseil d'État de la République et Canton de Genève.

// Domaine des Champs-Lingot

La journée s'achève par une visite et un dîner au Domaine des Champs-Lingot. Situé sur la rive gauche du Léman, ce domaine n'a qu'une devise « Pensez global, buvez local ».

11 mai **Au Pays de Gruyères et du Mont Vully**



// Visite de Gruyères

Une traversée du bourg médiéval de Gruyères, situé entre Plateau et Préalpes, pour une visite guidée du Château de la Cité des Comtes aux sons traditionnels de l'ensemble Cors des Alpes et de compositions numériques.

// Maison du Gruyère AOP à Pringy

La fromagerie de démonstration permet de comprendre les subtilités et les secrets du célèbre fromage, en assistant en direct à la production des meules de Gruyère AOP.

// Fondue moitié-moitié

La Confrérie du Gruyère fait déguster ce mythique plat traditionnel des Alpes.

Agrémenté de vins fribourgeois, le repas sera animé par le Chœur de la Confrérie ainsi que Cors des Alpes et Lanceur de Drapeau.

// Lac de Morat et Mont Vully

Croisière et dégustation de crus régionaux sur le lac de Morat avec les magnifiques vues du Mont Vully et ses parchets de vignes.

// Dîner à Morat

La ville fortifiée de Morat nous accueille pour un repas faisant honneur à la gastronomie régionale. Un marché du terroir de Fribourg offre aux convives une vision de la richesse des produits régionaux.

12 mai

Les Châteaux sur les rives du Lac de Neuchâtel



// Château de Boudry

Ambassade du vignoble neuchâtelois et siège du Musée de la Vigne et du Vin local, le Château accueille les participants au son du Rallye Trompes Neuchâtelois. Ils visitent le musée et dégustent les crus de la région.

// Château de Grandson

Le dîner de clôture de l'extension se déroule à la Salle des Quais, sur les rives du lac de Neuchâtel, à proximité du Château de Grandson.

// Visite du parc et musée Laténium

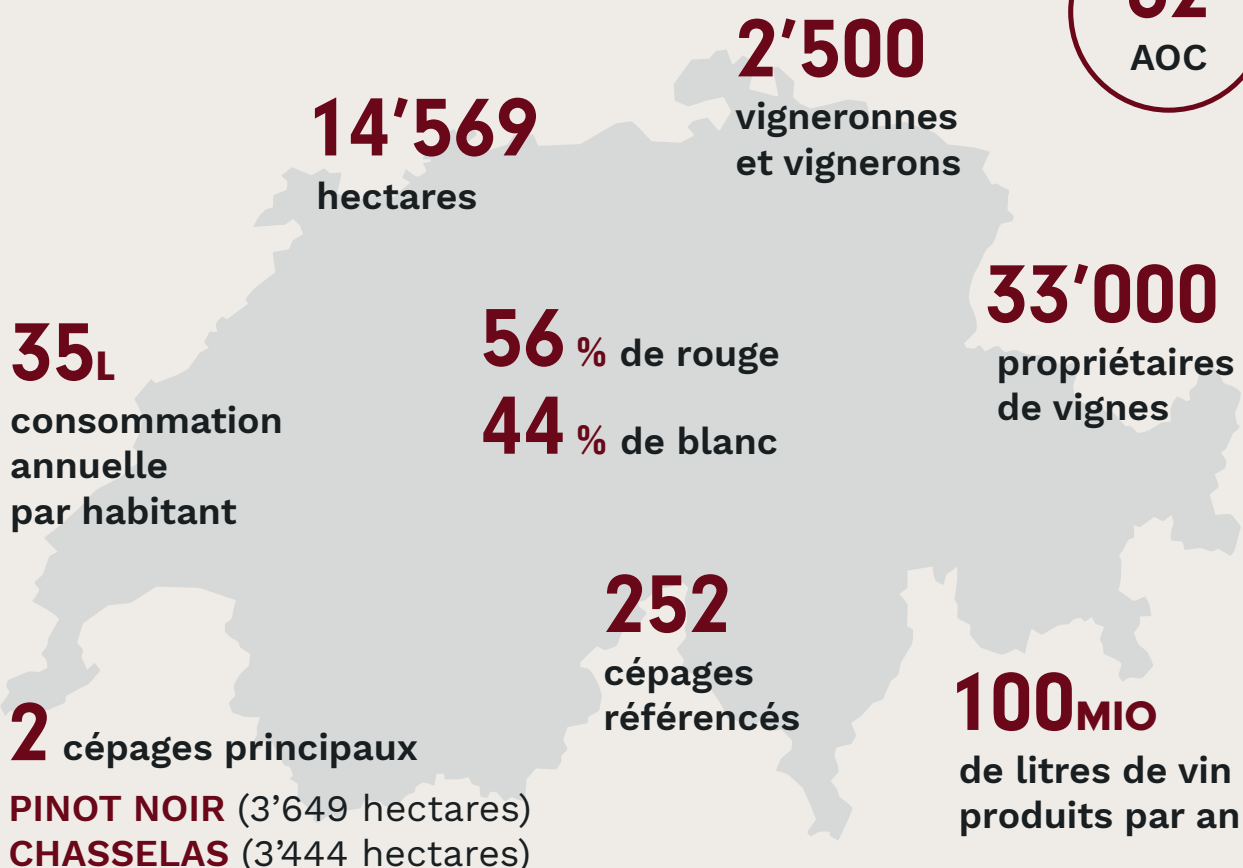
Site archéologique, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, situé non loin des sites paléolithiques de la région jurassienne.

13 mai

Le temps des adieux

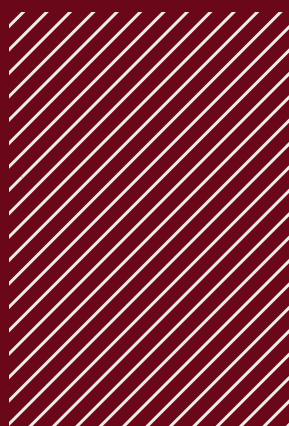
Les participants quittent leur hôtel respectif et reprennent le chemin de leur foyer.

Le vignoble suisse :





53^e Congrès
international
FICB LAUSANNE
2027



Terroirs d'émotions, traditions en partage

Rejoignez un événement d'exception, au coeur de la Suisse viticole et gastronomique, réunissant des confréries du monde entier dans un esprit de convivialité, de célébration et de transmission. Associez votre nom à un événement international unique en son genre, porté par des valeurs de tradition, d'excellence et de partage culturel.

Inscriptions et hébergements :

Lausanne Montreux Congress

info@lmcongress.ch

+41 21 613 73 65

Pour toute autre question FSCBG

info@confreries.ch

*Faites rayonner votre marque là où
se célèbre l'art de vivre*

Partenaires, sponsors, mécènes...

Votre présence compte.