ULTREÏA

No 75 • Mai 2025

Essen und Trinken auf dem Weg

Manger et boire en chemin

Les Amis du Chemin de St-Jacques
Die Freunde des Jakobsweges
Amici del Cammino di Santiago

ULTREÏA
Zeitschrift der Vereinigung der Freunde des Jakobsweges – Schweiz
Publication officielle de l'association Les Amis du Chemin de Saint-Jacques – Suisse

Herausgeber / Editeur
Les Amis du Chemin de Saint-Jacques – Suisse
Die Freunde des Jakobsweges – Schweiz
Amici del Cammino di Santiago – Svizzera
Dorfstrasse 4
3856 Brienzwiler

Postkonto / Compte postal
IBAN CH67 0900 0000 1727 6098 4

Redaktionsleitung
Rédactrice en chef
Doris Klingler
Steimüri 4, 8224 Löhningen
dklingler49@hotmail.com

Redaktionsteam
Equipe de rédaction
Jacqueline Bernhard-Ménier
Laure Bovy
Anahée Bregnard
Hans Dünki
Bernard Honnert
Christian Ruch
Bernard Walter

Lektorat / Relecture
Otto Dudle
Doris Klingler
Edith von Dach
Pierre Jacques Weiss

Ultreïa-Archiv / Archives d'Ultreïa
Otto Dudle, odudle@bluewin.ch
www.viajacobi4.ch/ACTUALITE/Ultreïa

Layout / Mise en page
Gerhard und Verena Eichinger
www.eichinger.ch

Druck / Impression
SCHELLENBERGRUPPE AG
8330 Pfäffikon ZH

Versand / Expédition
Brühlgut-Stiftung, Winterthur

Auflage / Tirage
2300 Ex.

Der Abdruck einzelner Artikel, ganz oder auszugsweise, bedarf ausdrücklicher Genehmigung.
Toute reproduction, même partielle, est interdite sans autorisation.

Couverture : Saint-Jacques le Majeur, statue de Hans Gieng, vers 1525/30, provenant de l'ancien hôpital des Bourgeois, Fribourg. © Musée d'art et d'histoire, Fribourg

Inhalt

Editorial 4
Gruss des Präsidenten 6
Aktuell 8
Pilgerforum, Rückblick auf eine Première 8
Agenda 15
Belorado im Jahr 2024 16
Kurzmitteilungen 18
Pilgerpass-Statistik 20
Essen und Trinken auf dem Weg 22
Wie Pilger im Mittelalter sich verpflegten 22
Wein, treuer Begleiter auf dem Jakobsweg 28
Kleine kulinarische Episoden 32
Energie- und Glückskekse 34
Die Geschichte von „Madeleine" 36
Vom Vergnügen, mit leerem Magen zu wandern 38
Ein PILGRIM-Klosterbier 40
Gastfreundschaft in Reinkultur 42
„Häppchen" vom Weg 44
Ein besonderes Festessen 50
Pilgern mit Genuss für Gaumen und Nase 52
„Vegetarische" Tagebuchnotizen 56
Eine Begebenheit am Wegrand 60
Das letzte Abendmahl 62
Pilgern 66
Caminho Central: von Porto nach Santiago 66
Eine Pilgerreise im eingeloggten Modus 70
Rundschau 76
Hommage an Joseph Theubet 76
Der Graubündner Pilgerstamm stellt sich vor 78
Literatur 80
Pilgerstamm 82
Kontakte 83

Sommaire

Editorial 5
Billet du président 7
Actuel 9
Forum des Chemins, retour sur une Première 9
Agenda 15
Belorado en l'an 2024 17
En bref 19
Statistique des crédentiales 20
Manger et boire en chemin 21
L'alimentation des pèlerins au Moyen Âge 23
Le vin et le Chemin, une belle rime ! 29
Petits épisodes culinaires 33
Bons biscuits de la joie 35
L'histoire de la madeleine 37
Du plaisir de cheminer le ventre vide 39
PILGRIM : une bière d'abbaye 41
L'hospitalité à l'état pur 43
« Amuse-bouches » du chemin 45
Un repas de fête exceptionnel 51
Pèleriner avec le plaisir du palais et du nez 53
Notes de journal « végétariennes » 57
Anécdote en chemin 61
La dernière cène 63
Pèlerinage 67
De Porto à Santiago par le Chemin Central 67
Un pèlerinage connecté 71
Tour d'horizon 77
Hommage à Joseph Theubet 77
Le stamm jacquaire des Grisons se présente 79
Littérature 81
Rencontres jacquaires 82
Contacts 83

Essen ist mehr als eine Notwendigkeit. Es ist auch eine Quelle der Inspiration, der Freude und Verbindung zwischen Menschen. Und es gibt keine bessere Art, eine Kultur kennenzulernen, als ihre traditionellen Gerichte zu kosten.

Essen und Trinken sind wichtige Bestandteile der Reise auf dem Jakobsweg, die meist auch eine Reise zu sich selbst wird.

Natürlich spielt unterwegs die strategische Planung der Verpflegung eine Rolle. Getreideriegel und Trockenfrüchte geben mir tagsüber die nötige Energie und belasten den Magen nicht zu sehr. Genügend Wasser mitzuführen ist unumgänglich. Die zwei Gläser Rotwein behalte ich mir fürs Nachtessen vor: Sich nach einer anstrengenden Tagesetappe mit einem Menu aus der regionalen Küche zu belohnen, macht zufrieden!

Der soziale Aspekt ist nicht zu vergessen: Tischgemeinschaft schafft Kontakte und unvergessliche Momente, ermöglicht heitere und tiefgründige Gespräche, weckt Verständnis für andere Lebenswelten und lässt oft neue Freundschaften entstehen.

Lesen Sie, wie sich Pilger im Mittelalter verpflegten und von welchen Erfahrungen unsere Autorinnen und Autoren in heutiger Zeit berichten.

Wenn Sie diese Zeilen lesen, ist das Redaktionsteam bereits am Planen der Herbstausgabe. „**Pilgern in schwierigen Zeiten**“ ist das Thema der Ausgabe Nr. 76.

Schwierige Zeiten können persönliche Umstände sein: Verlust, Trauer, Abschied, Krankheit oder Beeinträchtigungen aller Art verarbeiten zu wollen, all dies kann Auslöser sein, sich auf den Weg zu begeben.
Schwierige Entscheidungen treffen zu müssen – wie geht mein Leben weiter, was wird aus meiner Beziehung, welchen beruflichen Weg schlage ich ein, etc. – kann ebenfalls ein Motiv für eine Pilgerwanderung sein.
Manchmal sind es auch äussere Umstände, die schwierig sind, wie Wetterbedingungen, unerwartete Hindernisse, überfüllte Herbergen, unfreundliche Menschen und anderes mehr.

Wie Sie schwierige Zeiten als Pilgernde erlebt und gemeistert haben, nimmt uns wunder.
Teilen Sie uns Ihre Erfahrungen mit, wir freuen uns darüber!
Gerne erwarten wir Ihren Beitrag bis spätestens 31. August 2025.

Ich hoffe, Sie hatten am Pilgerweg-Forum in Freiburg viele interessante Begegnungen, haben Essen und Trinken genossen und einige Anregungen erhalten für Ihre nächste Wanderung. So wünsche ich Ihnen ein gutes Unterwegssein auf unseren Pilgerwegen!

Doris Klingler
Redaktionsleitung

Manger est plus qu’une nécessité. C’est aussi une source d’inspiration, de joie et de partage entre humains. Et il n’existe aucune meilleure façon de connaître une culture que de savourer ses plats traditionnels.

Se nourrir et boire sont des composantes importantes sur le chemin de Compostelle, chemin qui conduira certainement aussi vers soi-même.

Il est évident que la planification stratégique de l’alimentation joue un rôle certain. Des barres aux céréales et des fruits secs me fournissent l’énergie nécessaire dans la journée tout en n’alourdissant pas trop l’estomac. Emporter de l’eau avec soi est indispensable. Je me réserve les deux verres de vin rouge pour le souper : se récompenser avec un menu régional après une étape astreignante réconforte !

N’oublions pas l’aspect social : Manger en commun crée des contacts et des moments inoubliables, permet des conversations animées ou plus approfondies, de comprendre d’autres manières de vivre et de faire naître de nouvelles amitiés.

Lisez dans ce numéro d’*Ultreïa* la façon dont les pèlerins se nourrissaient au Moyen Âge et découvrez les expériences de nos auteurs et autrices contemporains.

Au moment où vous lisez ces lignes, la rédaction planifie l’*Ultreïa* de l’automne. « **Pèlerinage en temps difficiles** », voilà le thème du N° 76.

Les temps difficiles peuvent être liés aux situations personnelles : une perte, un deuil, un départ, une maladie ou des entraves de toutes sortes, tout cela peut être un déclic pour se mettre en route.
De difficiles décisions à prendre peuvent être également un motif de pèlerinage – que va devenir ma vie, ma relation, ma vie professionnelle ?

Ce sont aussi parfois des circonstances externes ou d’autres plus prosaïques, comme la météo, des obstacles inattendus, des gîtes surchargés, des personnes antipathiques qui posent problème…

Nous sommes curieux de savoir comment vous avez, en tant que pèlerins, vécu et surmonté les situations difficiles.
Faites-nous partager vos expériences, c’est avec plaisir que nous attendons vos écrits pour le 31 août au plus tard.

J’espère que vous avez fait d’intéressantes rencontres au Forum Suisse des Chemins à Fribourg, y avez apprécié « le boire et le manger » et retenu quelques idées pour votre prochaine pérégrination. Il ne me reste plus alors qu’à vous souhaiter une bonne marche sur nos Chemins !

Doris Klingler
Rédactrice en chef

Traduction Jacqueline Bernhard-Ménier

Liebe Mitglieder, liebe Pilgerfreundinnen und Pilgerfreunde

Wenn Ihr diese Ausgabe von *Ultreïa* erhaltet, werden die Autoren schon weit über sechs Monate zuvor daran gearbeitet haben. Zunächst also ein herzliches Dankeschön an Doris und ihr gesamtes Team!

Nachdem wir die denkwürdige Geschichte der Hildegard von Bingen kennengelernt und uns mit einer vergangenen Zeit auseinandergesetzt haben, die sich von unserer stark unterscheidet (aber letztlich doch nicht so stark), befasst sich diese Ausgabe mit einem grundlegenden Aspekt unserer Pilgererfahrung, nämlich dem „Essen und Trinken“.

Ist euch auch aufgefallen, dass bei Pilgerinnen und Pilgern, wenn sie von ihren Erlebnissen berichten, die schönsten Erinnerungen sehr oft mit gemeinsamen Mahlzeiten irgendwo verbunden sind, mit einem Imbisslokal am richtigen Ort oder auch mit kulinarischen Erfahrungen, die zwar unberechenbar sein können, aber beim Zuhören immerhin sympathischer klingen als Berichte vom „Schlafen unterwegs“? Wer von uns verzichtet auf den Aperitif, bei dem man sich, frisch geduscht und erholt, nach einem Wandertag wieder trifft?

Stellt euch eine in jeder Hinsicht perfekte Pilgerreise vor, bei der das „Essen und Trinken“ sich auf das Schlucken fader Tabletten beschränken würde, wobei die Tabletten, genauestens auf unsere physiologischen Bedürfnisse abgestimmt, isoliert eingenommen würden. Was bliebe vom Geist und der Geselligkeit des Weges übrig?

Egal, wo und bei welcher Gelegenheit, nach der täglichen Anstrengung geniesse ich immer ein feines Mahl, begleitet von einem Glas guten, lokalen Weins. Dies ist ein zentrales Element und gehört zu meiner Freude, Pilger zu sein.

Übrigens, seien wir uns bewusst, dass ebenso viele Motive zum Pilgern bewegen können, wie es Pilger gibt. Es ist weder hilfreich noch notwendig, darüber zu urteilen, ob diese oder jene Motivation besser oder legitimer ist als eine andere.

Das Wichtigste ist meiner Meinung nach, jeden Tag zu geniessen und sich zu freuen über das, was er uns gebracht hat. Immer hält er uns etwas fürs Leben bereit. Das, was da ist, zu schätzen, sich vom Wunsch, mehr oder anderes zu wollen, zu lösen und dankbar zu sein – das ist für mich das beste Rezept für das Glück.

Einen schönen Sommer, guten Appetit, Gesundheit und *Ultreïa*!

Pierre Jacques Weiss, Präsident

Übersetzung Otto Dudle

Chers membres, amies et amis pèlerins,

Lorsque vous recevrez ce numéro d’*Ultreïa*, ses auteures et auteurs auront travaillé largement plus de six mois à sa rédaction. Tout d’abord, un grand merci à Doris et à toute son équipe !

Après avoir partagé l’histoire remarquable d’Hildegarde de Bingen et étudié un monde passé bien différent (mais finalement pas tant que ça) du nôtre, cette brochure traite un aspect fondamental de notre expérience des Chemins, à savoir « manger et boire ».

Avez-vous aussi remarqué que lorsque les pèlerines et pèlerins témoignent de leur vécu, les meilleurs souvenirs sont très souvent liés à des repas partagés ici ou là, à une buvette située juste au bon endroit ou encore à des expériences culinaires qui peuvent être déroutantes, mais toujours plus sympathiques à entendre que celles relatives au « sommeil sur le chemin » ? Qui parmi nous boude l’apéritif qui permet de se retrouver, propres et rétablis, après une journée de marche ?

Imaginez un pèlerinage parfait en tout point, mais où le « manger et boire » se résumerait à avaler en solitaire des tablettes neutres et sans saveur, calculées au plus juste de nos besoins physiologiques. Que resterait-il de l’esprit et de la convivialité du Chemin ?

Peu importe le lieu et l’occasion, j’apprécie toujours, au terme de l’effort quotidien, une nourriture de qualité accompagnée d’un bon vin local. C’est un élément central qui alimente ma joie d’être pèlerin.

A propos, rappelons-nous qu’il y a autant de motivations à pèleriner qu’il y a de pèlerins. Il n’est ni utile ni nécessaire de juger si telle ou telle motivation est meilleure ou plus légitime qu’une autre.

L’essentiel, je pense, est de savoir savourer et reconnaitre ce que la journée nous a apporté, et d’en retirer quelque chose pour progresser. Apprécier simplement, se détacher de l’envie de vouloir davantage ou autre chose, et savoir dire merci, c’est pour moi la meilleure recette au bonheur.

Bon été, bon appétit, santé et *Ultreïa* !

Pierre Jacques Weiss, Président

Pilgerforum, Rückblick auf eine Première

OLIVIER CAJEUX ÜBERSETZUNG OTTO DUDLE

Am Montagmorgen, dem 17. März, als wir den grossen Saal des Franziskanerklosters aufräumten, die Tische und Stühle zusammenstellten und das Küchenzelt abbauten, konnten wir uns sagen: „Geschafft!“.

Seit einem Jahr hatten wir uns mit dem Projekt beschäftigt, stets bemüht, ein ansprechendes, reichhaltiges und möglichst interessantes Pilgertreffen zu organisieren. Ein motiviertes und kompetentes Team war dafür verantwortlich; ihm spreche ich meinen herzlichen Dank aus!

Zum Zeitpunkt, da ich diese Zeilen schreibe, ist es noch zu früh, um eine detaillierte Bilanz der Veranstaltung zu ziehen, aber einige Umrisse zeichnen sich dennoch ab:

Die Veranstaltungen

Die Aufführungen am Freitag – eine Show und ein Konzert – waren ein voller Erfolg. Die Künstler, Marylène Rouiller sowie Bärt & Maeder, haben natürlich einen großen Anteil daran. Ausserdem war der Ort einladend und der Saal mit seinen 250 Plätzen voll besetzt. Vielen Dank! ▼▼▼

Foto: Pierre Vannier

Das Organisationskomitee von links nach rechts: Novo Aebischer, Nicole Sottas, Marlis Guillod, Arlette Ayer, Pierre Vannier, Denis Claudet, Régis Arnaud, Philippe Bourquin, Olivier Cajeux

Forum des Chemins, retour sur une Première

OLIVIER CAJEUX

C’est le lundi matin 17 mars en rangeant la grande salle du couvent des Cordeliers, les tables, les chaises, en démontant la cantine que nous avons pu nous dire « cette fois c’est fait ! ».

Depuis une année, nous avions planché sur l’évènement et tenté de construire une rencontre pèlerine, chaleureuse, riche, et si possible intéressante. Pour ce faire, une équipe motivée et compétente que je remercie chaleureusement !

Au moment d’écrire ces lignes, il est trop tôt encore pour faire un bilan nuancé de cette manifestation, mais quelques traits se dessinent :

Les rendez-vous

L’introduction d’un spectacle et d’un concert le vendredi a été couronnée de succès. Les artistes, Marylène Rouiller, Bärt & Maeder, y sont pour beaucoup évidemment. De plus, le lieu était accueillant et la salle de 250 places a fait le plein. Merci !

Aux Cordeliers le samedi, les associations pèlerines du pays ont vraiment bien joué le jeu. Elles étaient toutes présentes, ont dressé de belles tables, accueilli et renseigné plus de 700 personnes. Merci ! ▼▼▼

Photo : Pierre Vannier

Le forum se tenait dans la belle salle voutée

▲▲▲ Am Samstag, im Franziskanerkloster, machten die Pilgerorganisationen des Landes grossartig mit. Alle waren sie da und präsentierten ihre Auslagen auf den aufgestellten Tischen. Über 700 Personen liessen sich an den Ständen informieren. Vielen Dank!

Die Ateliers, die in einem Gewölbekeller stattfanden, eingerichtet für 35 Personen, wurden regelmässig von 70 Personen besucht. Die Referentinnen und Referenten verstanden es, das Publikum zu fesseln, so wie Joseph Deiss, der den Anfang machte. Vielen Dank!

der Vereinigung. Das traktandierte Thema, die Fusion (siehe Kasten), hatte wohl dazu beigetragen. Vielen Dank für diese rege Beteiligung!

Am Sonntag schliesslich waren noch mehr als 130 Vereinsmitglieder dabei, als wir – einmal mehr – die wunderbare Jakobskapelle in Tafers besichtigten und ein Fondue genossen. Das Ganze wurde mit der tatkräftigen Unterstützung der Gruppe Santiago organisiert. Vielen Dank!

Foto: Olivier Cajeux

Joseph Deiss begeistert das Publikum

Die Generalversammlung

Die GV am Nachmittag verzeichnete mit rund 100 Mitgliedern mehr als bei früheren Generalversammlungen einen Teilnahmerekord seit Gründung

Sandkörner im Getriebe?

Natürlich gab es kleine Fehler, wie bei jeder Veranstaltung, die neu ist. Am meisten für Aufregung sorgte die Messe. Ohne ins Detail zu gehen, ▼▼▼

▲▲▲ Les ateliers prévus dans une salle voûtée qui avait une jauge de 35 personnes ont régulièrement atteint les 70 spectateurs. Les intervenantes et les intervenant ont su captiver l'audience à l'image de M. Joseph Deiss qui a ouvert les feux. Merci !

L'assemblée générale

Dans l'après-midi, l'AG a battu un record de participation depuis la naissance de l'association avec une centaine de membres de plus par rapport aux AG précédentes. Le thème proposé, la fusion (voir plus bas), y était naturellement aussi pour quelque chose. Merci de cette belle présence !

Dimanche enfin, plus de 130 membres de l'association étaient encore avec nous pour (re)découvrir la merveilleuse chapelle de Tavel *(Tafers* en allemand*)* et déguster une fondue. Le tout organisé avec le soutien actif du Groupe Santiago. Merci !

Des grains de sable ?

Il y a eu des petits bugs évidemment, comme dans toute nouvelle manifestation. Mais la plus relevante a été la messe. Sans entrer dans les détails, il y a eu confusion des horaires. Nous avions prévu une cérémonie à 9h30 avec Mgr Morerod, évêque de Lausanne, Genève et Fribourg. Or, en arrivant sur place, accueilli par notre Président Pierre-Jacques Weiss, Mgr Morerod a la mauvaise surprise de constater qu'une célébration était déjà en cours dans l'église des Cordeliers. Trop tard pour trouver un nouveau lieu. Nous nous sommes rabattus sur la grande salle du Forum et en quelques minutes, des chaises installées, ▼▼▼

Photo : Olivier Cajeux

Mgr Charles Morerod durant la bénédiction des pèlerins

▲▲▲ gab es eine Konfusion mit den Zeiten. Wir hatten für 9.30 Uhr einen Gottesdienst mit Mgr Morerod, dem Bischof von Lausanne, Genf und Freiburg, geplant. Als Bischof Morerod ankam und von unserem Präsidenten Pierre Jacques Weiss empfangen wurde, stellte er zu seiner Überraschung fest, dass in der Franziskanerkirche bereits eine Eucharistiefeier im Gange war. Zu spät dran, um einen neuen Ort zu finden, wichen wir auf den grossen Saal des Forums aus. In wenigen Minuten waren die Stühle aufgestellt. Vor uns stand ein Bischof, seinen Rucksack auf dem Rücken, wie ein Pilger, der uns fesselte und segnete. Eine einzigartige Feier, vielen Dank!

Die Finanzen?
In finanzieller Hinsicht hatten wir grosse Bedenken, als wir über unsere Pläne für die GV, das Forum, das Kino, die Aufführungen usw. miteinander sprachen. Dies alles erschien unverhältnismässig gross. Aber letztendlich, und in Erwartung der definitiven Zahlen, können wir schon jetzt sagen, dass die GV 2025 die mit Abstand günstigste aller GVs der letzten Jahre war! Vielen Dank an die zahlreichen Sponsoren, die an dieses Projekt geglaubt haben! ■

Foto : Margrit Locher-Moser

Präsident Pierre Jacques Weiss

DIE FUSION MIT JAKOBSWEG.CH

Das Fusionsprojekt mit dem Verein jakobsweg.ch war der zentrale Punkt dieser Generalversammlung. Die beiden Vorstände haben sich, entsprechend dem Wunsch der GV 2024 in Chur, mehrmals getroffen und dabei festgestellt, dass sie die gleiche Zielsetzung haben, nämlich „im Dienste der Pilgerinnen und Pilger zu stehen“. Auch haben sie erkannt, dass die beiden Vereine sich in wichtigen Dingen ergänzen und von der Zusammenführung profitieren: Internetseite, Ausbildung von Pilgerbegleitpersonen, Unterkunftslisten usw. …

Diese Argumente überzeugten die in Freiburg versammelten Mitglieder, wurde der Beschluss zu fusionieren doch ohne Gegenstimme und mit nur zehn Enthaltungen angenommen.

jakobsweg.ch muss nun ebenso über die Fusion abstimmen. Im Falle eines Ja, das sehr wahrscheinlich ist, werden sie zusammen mit den Freunden des Jakobsweges einen Statutenentwurf ausarbeiten, der an der nächsten GV am 28. März 2026 in Schaffhausen vorgestellt werden soll.

▲▲▲ et un évêque qui s’est tenu devant nous, son sac sur le dos comme un pèlerin et qui nous a captivés et bénis. Une célébration unique, Merci !

Les finances ?
Sur le plan financier, nous avions soulevé de grandes inquiétudes en évoquant notre projet d’AG, de forum, de cinéma, de spectacle etc… Tout cela pouvait sembler disproportionné. Mais au final, et dans l’attente des chiffres définitifs on peut déjà affirmer que cette édition 2025 a été l’édition de très loin la moins coûteuse de toutes les AG de ces dernières années ! Merci aux nombreux sponsors qui ont cru à ce projet ! ■

Photo : Henri Röthlisberger

Forum des Chemins :
le calme avant la tempête

LA FUSION AVEC JAKOBSWEG.CH

Le projet de fusion avec l’association jakobsweg.ch a été le point central de cette Assemblée générale. Depuis l’AG de Coire et conformément au souhait de l’assemblée de 2024, les deux comités se sont réunis à plusieurs reprises en faisant le constat d’une mission identique « être au service des pèlerines et des pèlerins », en réalisant l’importance des complémentarités entre les deux associations et des bénéfices du rapprochement : site internet, formation des accompagnant.e.s de pèlerins, listes d’hébergements etc…

Autant d’arguments qui ont convaincu les membres réunis à Fribourg puisque la fusion a été acceptée sans opposition et avec une dizaine d’abstentions seulement.

jakobsweg.ch doit maintenant se prononcer de son côté sur la fusion. Et en cas de oui, très probable, aller de l’avant avec les Amis du Chemin qui présenteront un projet définitif à la prochaine AG qui aura lieu à Schaffhouse le 28 mars 2026

Photo : Margrit Locher-Moser

Fondue à Tavel

Fotos: Margrit Locher-Moser

Fotos von der Generalversammlung

Agenda

Schweiz. Vereinigung der Freunde des Jakobsweges
Angebote und Aktivitäten:
www.viajacobi4.ch/de/veranstaltungen

Generalversammlung
28. - 29. März 2026 in Schaffhausen

Pilgerzentrum St. Jakob am Stauffacher, Zürich
Auskunft: Pfrn. Franziska Bark Hagen
044 242 89 86 - jakobspilger@zh.ref.ch
www. jakobspilger.ch

Pilgerstamm und Pilgerherberge St. Gallen
www.pilgerherberge-sg.ch/news

Agenda

Association des Amis du Chemin de St-Jacques
Offres et activités :
www.viajacobi4.ch/agenda_1

Marche sur la Via Francigena
de Vercelli à Piacenza
13-21 sept. 2025
Pierre J. et Magali Weiss
079 412 84 11

Culte jacquaire
1. 2. 2026 10:00
Cathédrale Lausanne

Assemblée générale
28 - 29 mars 2026 à Schaffhouse

Kathedrale Santiago de Compostela, gezeichnet von Luan Eichinger, 11 Jahre

Belorado im Jahr 2024

WOLFGANG SIEBER

Ein weiteres Pilgerjahr konnte am 31. Oktober in „unserer“ Herberge in Belorado abgeschlossen werden. Erneut haben zahlreiche Pilger die Gastfreundschaft der *Hospitaleros* und *Hospitaleras* in Anspruch genommen: beinahe hätten wir die 3000er Marke erreicht. Mit 2949 Übernachtungen haben wir eine Auslastung von rund 70 Prozent erreicht, was manchen Hotelier in der Schweiz zum Jubeln brächte. Auch die *Donativos* sind mit knapp € 10 pro Gast gut kostendeckend. Es bleibt ein schöner Batzen für die Pfarrei, die damit Reparaturen und Unterhaltsarbeiten an den Kirchen und an der Herberge finanzieren kann. Dies ist bei alten Gebäuden immer wieder nötig.

Es war wieder sehr erfreulich, wie gut unsere *Hospitaleras* und *Hospitaleros* die Herberge führten. Und ebenso schön war es festzustellen, dass sich wieder 28 Freiwillige bereit erklärten, während eines halben Monats für die Pilger da zu sein. Das ist keine Selbstverständlichkeit und diesen Pilgerfreunden gebührt ein ganz herzlicher Dank. Viele dieser Helfer haben schon mehrfach Einsätze geleistet und es ist bewundernswert, wie sie jedes Jahr von neuem diese Aufgabe auf sich nehmen.

Der Dienst ist einerseits sehr interessant, kommt man doch mit Pilgern aus aller Welt in Kontakt. Dabei können nicht nur die eigenen Sprachkenntnisse angewendet, sondern auch Gespräche mit den unterschiedlichsten Menschen jeden Alters geführt werden. Anderseits ist der Einsatz kein Ferienaufenthalt. Bis die Herberge am Morgen jeweils für Neuankömmlinge wieder bezugsbereit ist, gilt es, die Räume gründlich zu putzen. Ausserdem müssen Einkäufe und allfällige andere Besorgungen getätigt werden.

Die Kontakte in der Gemeinde, sei es mit den beiden Pfarrherren, Don Angel und Don Norberto, mit den Nachbarn oder dem Verkaufspersonal in den Geschäften, entschädigen für die Mühen der Arbeit.

Die Zusammenarbeit mit den beiden *Curas* war auch 2024 wieder ausgezeichnet. Sie lassen die *Hospitaleros* selbstständig arbeiten, stehen aber zur Verfügung, wenn sie benötigt werden.

Das Pilgerjahr abzuschliessen bedeutet gleichzeitig, das kommende Jahr vorzubereiten. Im November habe ich alle Interessenten angeschrieben und sie nach ihrer Verfügbarkeit für 2025 gefragt. Nach Eingang dieser Meldungen habe ich die Einsatzliste erstellt, wobei es nicht immer einfach ist, allen Wünschen gerecht zu werden. In persönlichen Gesprächen konnten bisher jeweils die beiderseitigen Bedürfnisse aufeinander abgestimmt werden. Für 2025 darf ich glücklicherweise wieder auf die „alten“ und ein paar ▼▼▼

Belorado en l’an 2024

WOLFGANG SIEBER *TRADUCTION EDITH VON DACH*

Le 31 octobre, nous avons pu clore une année de plus dans « notre » auberge à Belorado. A nouveau, de nombreux pèlerins ont pu profiter de l’aide des *Hospitaleros* et *Hospitaleras*. Nous avons presque atteint 3000 nuitées. Avec 2949 nuitées, nous sommes parvenus à une occupation des lits de 70 pour cent, ce qui amènerait bien des hôteliers en Suisse à pousser des cris de joie. Les *donativos,* dons de tout juste 10 euros par hôte, ont bien compensé les frais. Il reste un bon montant pour financer la paroisse qui pourra subvenir aux frais de réparation et d’entretien ainsi qu’à l’auberge ; ceci est toujours nécessaires avec de vieux bâtiments.

Il est toujours réjouissant de voir la façon dont nos *Hospitaleras* et *Hospitaleros* mènent les auberges. Nous avons aussi constaté avec satisfaction que 28 volontaires étaient prêts à se mettre au service des pèlerins durant la moitié d’un mois. Cela ne va pas de soi et c’est la raison pour laquelle nous les gratifions de tout cœur d’un grand merci. Beaucoup de ces bénévoles se sont engagés déjà plusieurs fois et c’est admirable de voir comme chaque année ils sont, à nouveau, prêts à se donner pour cette tâche.

Le service est d’une part très intéressant, car on entre en contact avec des pèlerins venant du monde entier. On peut, de ce fait, non seulement employer sa langue mais engager des conversations avec différentes personnes de tout âge. Toutefois, l’engagement n’est pas un séjour de vacances. Le matin, lors de l’arrivée de nouveaux pèlerins, tout doit être remis en ordre et les chambres nettoyées à fond. De plus, il faut avoir fait tous les achats nécessaires et autres courses.

Les contacts dans la commune, que ce soit avec les deux prêtres, Don Angel et Don Norbert, avec les voisins ou le personnel des magasins locaux nous dédommagent pour tout notre travail.

Le travail en commun avec les deux *Curas* en 2024 était à nouveau parfait. Ils laissent toute liberté aux *Hospitaleros* dans leurs tâches mais sont à leur disposition en cas de nécessité.

Clore l’année de pèlerinage signifie en même temps prévoir la nouvelle à venir. En novembre, j’ai écrit à toutes les personnes intéressées en leur demandant à quelle époque elles seraient disponibles en 2025. A la réception de leurs dates, j’ai établi un plan correspondant plus ou moins à leurs désirs, bien que ce ne soit pas toujours facile. Lors de contacts individuels, nous avons pu nous mettre d’accord sur les besoins des deux côtés. Pour 2025, je peux, par bonheur, compter sur les « anciens » et quelques nouveaux venus. Ainsi, nous pourrons, au 1er avril, débuter la saison. ▼▼▼

▲▲▲ neue Unterstützer zählen, so dass am 1. April die Saison eröffnet werden konnte.

Nichtsdestotrotz: alle *Hospitaleros* und *Hospitaleras* werden älter und eines Tages können oder wollen sie nicht mehr diesen intensiven 15-tägigen Dienst leisten. Deshalb sind wir immer wieder auf neue Helferinnen und Helfer angewiesen. Wer immer einen Einsatz leisten möchte – der Koordinator für Belorado freut sich über die Bereitschaft eines jeden und einer jeden, und er steht selbstverständlich für umfassende Informationen gerne zur Verfügung. Herzlichen Dank allen, die sich für die zahlreichen Pilger aus allen Nationen der Welt zur Verfügung gestellt haben und noch zur Verfügung stellen werden. ■

Kurzmitteilungen

DER JAKOBSWEG?!
Samstag 26. Juli 2025

Haben Sie schon immer davon geträumt, sich auf den Jakobsweg zu begeben, aber nie den ersten Schritt gewagt?

Erfahrene Pilgerbegleiter/innen sind da, um Sie an diesem Einführungstag zu begleiten und Ihre Fragen zu beantworten.

Das Angebot des Vereins der Freunde des Jakobsweges und Jakobsweg.ch:

- Strecke nach Wahl, 10 – 15 – 20 km
- Start in verschiedenen Teilen der Schweiz
- Pilgertag mit Zwischenstopps, bei denen Sie das lokale Erbe und die Spezialitäten der Region kennenlernen können
- Verbindliche Anmeldung:
  registration@viajacobi4.ch
  Tarif: CHF 10 Erwachsene /
  CHF 5 Kind (6-15Jahre) ■

REISEN SIE MIT LEICHTEM GEPÄCK AUF DEM JAKOBSWEG MIT GREEN PACK TREK-AVENTUR
Wir transportieren Ihr Gepäck von einer Etappe zur nächsten, in der ganzen Schweiz. Wir übernehmen auch den Transport von Fahrrädern an Ihren Startpunkt oder Ihren Zielort.

Sehr erschwingliche Preise!
Unsere Dienstleistungen werden zu günstigen Preisen angeboten und sind dank unserem Elektro-Lieferwagen umweltfreundlich.

Besprechen Sie Ihre persönlichen Transportbedürfnisse mit uns:
www.gptaventure.ch
olivier@gptaventure.ch
Olivier Perrier 078 742 83 81 ■

▲▲▲ Néanmoins, tous les *Hospitaleros* et *Hospitaleras* vieillissent et ne pourront ou ne voudront plus fournir cet effort intensif de 15 jours. C'est pour cela que nous sommes toujours tributaires de nouveaux et nouvelles aides. Pour celui ou celle qui aimerait accomplir un tel travail, le coordinateur pour Belorado se fera un plaisir de les recevoir. Lui-même se tiendra à la disposition de ces personnes pour leur fournir de plus amples informations. Merci à tous ceux qui sont et seront à la disposition de tous les pèlerins du monde. ■

En bref

INITIATION AU CHEMIN
Samedi 26 Juillet 2025

Avez-vous toujours rêvé de partir sur le Chemin de St-Jacques de Compostelle, sans jamais oser faire le premier pas ?

L'Association des Amis de Chemin de Saint-Jacques et Jakobsweg.ch organisent une journée d'initiation :

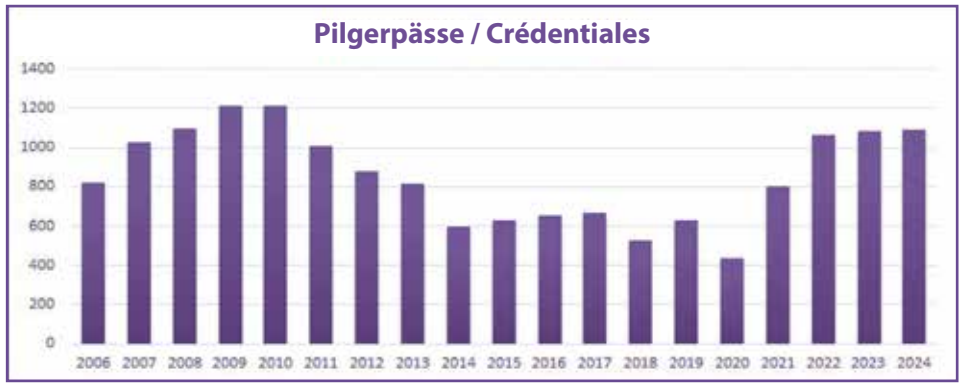
- Parcours à choix, 10 – 15 – 20 km
- Départ dans différentes régions de Suisse
- Marche ponctuée d'arrêts permettant de découvrir le patrimoine local et les spécialtés de la région
- Inscription obligatoire :
  registration@viajacobi4.ch
  Tarif : CHF 10 adultes /
  CHF 5 enfant (6-15ans) ■

VOYAGEZ LÉGER SUR LE CHEMIN DE SAINT-JACQUES AVEC GREEN PACK TREK-AVENTURE
Nous transportons vos bagages d'une étape à l'autre en Suisse, et proposons également le transport de vélos jusqu'à votre point de départ ou lieu d'arrivée.

Des tarifs très abordables !
Nos services sont proposés à prix doux, tout en restant éco-responsables grâce à notre camionnette électrique.

Contactez-nous pour un devis personnalisé !
www.gptaventure.ch
olivier@gptaventure.ch
Olivier Perrier 078 742 83 81 ■

Von unserer Vereinigung ausgestellte Pilgerpässe
Crédentiales délivrées par notre association



Pilgerpässe Crédentiales	2023	2024
Total	**1086**	**1089**
davon in der Pilgerherberge Brienzwiler verkauft	322	345

Mitglieder per 31.12.2024	Membres au 31.12.2024
1912 Mitglieder, davon	1912 personnes inscrites, dont
1204 Einzelpersonen	1204 membres individuels
304 Ehepaare	304 couples
32 Kollektivmitglieder	32 membres collectifs

2024: Ausgestellte Pilgerurkunden in Santiago de Compostela
2024 : *Compostelas* délivrées à Santiago de Compostela

Ausgestellte Pilgerurkunden/ Compostelas délivrées	**499'239**
Männer / Hommes	46,14 %
Frauen / Femmes	53,86 %
Pilger zu Fuss / Pèlerins à pied	477'330
Radpilger / Pèlerins à vélo	20'776
Pilger zu Pferd / Pèlerins à cheval	591
Pilger im Rollstuhl / Pèlerins en fauteuil roulant	270
Pilger im Segelboot / Pèlerins en voilier	272
Pilger aus der Schweiz / Pèlerins de Suisse	1907

Source/Quelle: http://oficinadelperegrino.com/estadisticas/

Zeichnung / Design : Ernst Jacob Jaberg

Wie Pilger im Mittelalter sich verpflegten

OTTO DUDLE

Wie ernährten sich Pilger im Mittelalter, womit stillten sie ihren Durst? Die Frage drängt sich auf, weil Pilger im Mittelalter unter viel schwierigeren Bedingungen als wir heutzutage unterwegs waren. In ihrer Tasche, über die Schulter gehängt, konnten sie nur wenige Dinge mit sich führen: persönliche Dokumente, eine Wegzehrung, vielleicht ein Kleidungsstück. Als Pilger hielten sie sich an das Wort Jesu an seine Jünger, als er diese beauftragte, hinauszugehen und seine Botschaft in der Welt zu verbreiten: „Nehmt keine Vorratstasche mit auf den Weg, kein zweites Hemd, keine Schuhe“ (Mt 10,10). Ebenso befolgten sie seine Weisung: „Wenn ihr in eine Stadt oder in ein Dorf kommt, erkundigt euch, wer es wert ist, euch aufzunehmen.“ (Mt 10,11)

Aufnahme in Klöstern

„Die Pilger, seien sie nun arm oder reich, die vom Grab des heiligen Jakobus zurückkehren oder dorthin unterwegs sind, müssen von allen Menschen mildtätig und barmherzig aufgenommen und hochgeachtet werden. Denn wer jene aufnimmt und mit Eifer beherbergt, wird nicht nur den heiligen Jakobus, sondern den Herrn selbst als Gast haben, wie es der Herr selbst im Evangelium sagt: *Wer euch aufnimmt, nimmt mich auf* “[1] Mit diesem Wort Jesu (Mt 10,40) zur christlichen Gastfreundschaft begründet der Verfasser des vermutlich 1140-1160 entstandenen mittelalterlichen Pilgerführers im *Codex Calixtinus* die Pflicht zur Aufnahme von Pilgern.

Hungrige speisen – Durstige tränken. Relief am Heiliggeistspital in Biberach

Pilger fanden im Allgemeinen in Klöstern, Hospizen oder Hospitälern am Weg Aufnahme ohne Entgelt. Die vom heiligen Benedikt von Nursia um 530 verfasste Mönchsordnung schrieb in Regel 53 vor: „Alle Gäste, die zum Kloster kommen, werden wie Christus aufgenommen … Vor allem ▼▼▼

1 Herbers, Klaus, Der Jakobsweg: mit einem mittelalterlichen Pilgerführer unterwegs nach Santiago de Compostela. Tübingen, 1986, S. 160f

L’alimentation des pèlerins au Moyen Âge

OTTO DUDLE TRADUCTION JACQUELINE BERNHARD-MENIER

Comment les pèlerins se nourrissaient-ils au Moyen Âge, avec quoi étanchaient-ils leur soif ? La question s’impose en raison des conditions bien plus difficiles vécues à l’époque que les nôtres aujourd’hui. Dans leur besace suspendue à l’épaule, ils ne pouvaient transporter que peu de choses : quelques documents, un encas, un vêtement peut-être. En tant que pèlerins, ils se conformaient à la parole de Jésus à ses disciples qu’il envoya dans le monde divulguer son message : « Ni sac pour la route, ni tunique de rechange, ni sandales » (Matthieu 10,10). Ils suivaient également ses prescriptions : « Dans chaque ville ou village où vous rentrerez, informez-vous pour savoir qui est digne de vous accueillir. » (Matthieu 10,11)

Hospitalité dans les monastères

« Les pèlerins se rendant en pèlerinage vers la tombe de Saint Jacques ou se trouvant sur le chemin du retour, qu’ils soient pauvres ou riches, doivent être traités par tout un chacun avec charité, compassion et respect. Car qui accueille ceux-ci avec ardeur reçoit non seulement l’apôtre en personne, mais le Seigneur lui-même, ainsi que le Seigneur dit dans l’évangile : *« Quiconque vous accueille, m’accueille »*. Par cette parole de Jésus (Matthieu 10,40) sur l’hospitalité chrétienne, l’auteur du Guide du Pèlerin, probablement réalisé de 1140 à 1160, justifie dans le *Codex Calixtinus* le devoir d’hospitalité envers les pèlerins.

Les pèlerins étaient généralement accueillis gratuitement sur le Chemin dans des monastères, des hospices ou des hôtels-Dieu. La règle 53, tirée des Règles de vie monacale écrites par Saint Benoît de Nursia dans les années

Accueillir les pauvres, les malades et les pèlerins. Relief de l’hôpital du Saint-Esprit à Biberach

530, prescrit : « Tous les hôtes qui arrivent seront reçus comme le Christ… On reçoit les pauvres et les étrangers avec le plus grand soin et la plus grande attention. En effet, c’est surtout à travers eux qu’on reçoit le Christ. » Les pèlerins qui se déplaçaient ▼▼▼

▲▲▲ bei der Aufnahme von Armen und Fremden zeige man Eifer und Sorge, denn besonders in ihnen wird Christus aufgenommen.“ Pilger, die zu Fuss gingen, galten gemeinhin als arm. Die Zahl der Gäste – nicht nur Pilger –, die täglich verköstigt wurden, war an gewissen Orten so gross, dass Klöster sogar wertvolles liturgisches Gerät verkauften, um die für die Speisung von Armen notwendigen Mittel zusammenzubekommen, so etwa in Saint-Benoît-sur-Loire.

Hospize und Hospitäler

Hospital oder *Hospitium* hiessen im Mittelalter kirchliche oder klösterliche Herbergen für Pilger, Bedürftige, Fremde oder Kranke. Das von Mönchen auf dem Grossen St. Bernhard geführte Hospiz wird im mittelalterlichen Pilgerführer (Kap. 4) eigens erwähnt, zusammen mit dem Johanniterhospiz in Jerusalem und jenem von Santa Cristina auf dem Somport. In Städten trugen karitative Einrichtungen für Arme, Kranke und durchreisende Pilger eher den Namen Hospital. Klöster, Hospize und Hospitäler ermöglichten den Menschen im Mittelalter, monatelang auf Pilgerfahrt zu sein, nach Santiago oder Rom.

Gasthäuser

Gasthäuser, die ab dem 12. Jahrhundert Beherbergung und Verpflegung gegen Bezahlung anzubieten begannen, standen nicht in bestem Ruf, trafen sich dort doch häufig zwielichtige Gestalten. Pilger mieden daher so weit wie möglich Gasthäuser, zumal diese oft schmutzig waren. Und nicht überall, wo man ein Bett bekam, erhielt man auch zu essen. Zudem galten Wirte oft als schlitzohrige Betrüger. Erasmus von Rotterdam macht sich in einer Satire darüber lustig: Zuerst werde dünner und saurer Wein aufgetragen, dann Brei und immer wieder Brei, dazwischen Suppen. Erst wenn sich die Gäste den Magen vollgeschlagen hätten, würden Braten und Forellen vorgesetzt, die keineswegs zu verachten seien, doch würden diese schnell wieder abgetragen. Zum Schluss werde fauler und von Würmern wimmelnder Käse serviert … und dann werde das Geld kassiert.[2]

Der Cellerar des Klosters probiert den Wein (Codex Tacuinum Sanitatis, 14. Jh.)

Hunger und Angst beim Essen

Pilger wussten gutes Brot sowie guten und genügend Wein zu schätzen. Im 7. Kapitel des mittelalterlichen Pilgerführers wird die „Gascogne, wo es viel Weissbrot, besten Rotwein, … reine Flüsse und Quellen gibt“[3], besonders gerühmt. Ebenso seien im kastilischen Burgos „Brot, Wein, Fleisch, ▼▼▼

2 Vertraute Gespräche (Colloquia familia ria), hrsg. von Hubert Schiel. Köln, 1947, S. 27ff.

3 Mittelalterlicher Pilgerführer, S. 95

▲▲▲ à pied étaient habituellement considérés comme étant pauvres. Le nombre d’hôtes – pas seulement de pèlerins – que l’on nourrissait quotidiennement était en certains endroits si élevé que pour rassembler les moyens nécessaires à la nourriture des pauvres, des monastères en étaient réduits à vendre de précieux objets de culte, comme notamment à Saint-Benoît-sur-Loire.

Hospices et Hôtels-Dieu

Hospital ou *Hospitium* désignaient les hébergements religieux ou monastiques destinés aux pèlerins, aux nécessiteux, aux étrangers ou aux malades. L’Hospice du Grand-Saint-Bernard, dirigé par des moines, est spécialement mentionné dans le Guide du Pèlerin médiéval (chapitre 4), ainsi que l’Hospice de Saint-Jean de Jérusalem et celui de Sainte-Christine du Somport. Dans les villes, les établissements caricatifs pour les pauvres, les malades et les pèlerins en chemin portaient plutôt le nom d’hôtels-Dieu. Grâce aux monastères, hospices et hôtels-Dieu, il était possible au Moyen Âge d’être des mois durant en pèlerinage pour Compostelle ou Jérusalem des mois durant.

Les auberges

Les auberges qui, à partir du XIIe siècle commencèrent à proposer hébergement et restauration contre paiement, n’avaient pas la meilleure réputation en raison des individus non recommandables qui s’y trouvaient fréquemment. Les pèlerins évitaient donc les auberges, d’autant plus qu’elles étaient souvent sales. Et là où l’on obtenait un lit, on ne pouvait pas forcément manger. De plus, les aubergistes passaient pour de malins arnaqueurs. Erasme de Rotterdam s’en moque dans une satire : Tout d’abord on apporte du vin mauvais et aigre, puis de la bouillie, et encore de la bouillie, entre-temps des soupes. Et seulement quand les hôtes avaient le ventre plein, ils se voyaient servir rôtis et truites, ma foi non négligeables, mais qui étaient vite remportés en cuisine. Finalement on servait du fromage pourri et grouillant de vers… et l’argent était encaissé.

Faim et peur d’intoxications

Les pèlerins savaient apprécier le bon pain, ainsi que le bon vin en quantité suffisante. Dans le chapitre 7 du Guide du Pèlerin médiéval, « la Gascogne, là où il y a beaucoup de pain blanc, le meilleur vin… des rivières et des fontaines pures » est spécialement louée. De même qu’à Burgos en Castille « le pain, le vin, la viande, le lait et le miel », se trouvent à foison, et en Galice, il y a du cidre et du bon pain de seigle. La faim était pour les pèlerins du Moyen Âge une menace ▼▼▼

Une femme remplit une cruche de vin d’un tonneau (Codex Tacuinum Sanitatis, XIVe s.)

▲▲▲ Milch und Honig“ reichlich vorhanden[4], und in Galicien gebe es Apfelwein und gutes Roggenbrot.

Der Hunger war für mittelalterliche Pilger eine ständige Bedrohung. Hungersnöte infolge von Missernten oder Kriegen traten in Europa gehäuft auf. Von 1346-1353 wütete in ganz Europa eine Pestepidemie, welche geschätzt 25 Millionen Menschen den Schwarzen Tod brachte. Weil Arbeitskräfte fehlten, um den Boden zu bebauen, war zudem das Nahrungsangebot mehr als knapp. Die Menschen im Mittelalter, nicht nur die Pilger, hatten generell Angst vor verdorbenem Essen und den daraus resultierenden Folgen. Insbesondere fürchteten sie sich vor dem „Antoniusfeuer“, einer Vergiftung durch den Genuss von Brot, das aus Mehl gebacken wurde, welches das Mutterkorn, einen giftigen Getreidepilz, enthielt.

Pilger ängstigten sich ausserdem vor verschmutztem Wasser. Dem Thema widmet der mittelalterliche Pilgerführer ein ganzes Kapitel[5]. Darin werden jene Flüsse aufgeführt, „deren Wasser mild und gut zum Trinken ist“[6], und es wird vor jenen Flüssen in Spanien gewarnt, deren Wasser verunreinigt oder giftig ist. Brunnen lagen oft in der Nähe von Latrinen.

Speisen, Essen und Fasten

Über die verschiedenen Speisen, die Pilger im Mittelalter zur Verfügung standen, haben wir Kenntnis dank der vom Mönch Ekkehard IV. (†1056) im Kloster St. Gallen verfassten *Benedictiones ad mensas* (Tischsegenssprüche). Vorauszuschicken ist: Im christlichen Mittelalter wurde an ca. 140 Tagen im Jahr gefastet: jeden Mittwoch und Freitag und je 40 Tage vor Ostern und vor Weihnachten. An sämtlichen Fasttagen wurde nur einmal richtig gegessen und auf Fleisch, Eier und Milchprodukte verzichtet.

Die Hauptnahrung in Mitteleuropa waren bis weit in die Neuzeit hinein Habermus und Hirsebrei. Die Haferkörner wurden in Mörsern zerstampft – Hafer als Flocken gab es damals noch nicht –, so dass man sie besser verkochen konnte. Dass Brei als Grundnahrung wichtiger war als das ebenfalls aus Getreide hergestellte Brot, hing mit dem geringeren Aufwand der Zubereitung zusammen. In einem grossen Topf über der Feuerstelle in der Küche wurde all das verkocht, was an Nahrung da war, wobei der suppenähnliche Brei täglich mit neuen Nahrungsmitteln ergänzt wurde. Ausgewaschen wurde der Topf so gut wie nie. Zu den ergänzend zugeführten Lebensmitteln gehörte Gemüse: vornehmlich Bohnen, Erbsen und diverse Kohl- und Rübensorten. Für Pilger, die für ihre strapaziösen Märsche auf kalorienreiche Nahrung angewiesen waren, verlieh Gemüse dem Brei hauptsächlich mehr Würze, mehr Geschmack. Als wichtige Eiweissquelle – Fisch, Eier, Fleisch und Milchspeisen waren rar – galten Hülsenfrüchte: Erbsen, Linsen, Saatwicken, Ackerbohnen.

Tischgemeinschaft

Frisches Obst nahmen Pilger im Mittelalter kaum zu sich, weil es sich dabei meist um Mostobst handelte, ▼▼▼

4 a.a.O. S. 104
5 „Gute und schlechte Flüsse am Jakobsweg“
6 Mittelalterlicher Pilgerführer, S. 93

▲▲▲ permanente. Les disettes résultant de mauvaises récoltes ou de guerres se produisaient couramment en Europe. De 1346 à 1353 sévit sur tout ce continent une épidémie de peste qui apporta la « mort noire » à approximativement 25 millions de personnes. En raison du manque de main-d’œuvre en agriculture, les ressources alimentaires étaient plus qu’insuffisantes. Tout le monde en général, et pas seulement les pèlerins, avait à l’époque peur des aliments avariés et

Cuisine avec poêle en faïence, casseroles et broche à rôtir (Kuchenmaistrey, Augsbourg 1505)

de leurs conséquences. Ils craignaient particulièrement le « Feu de Saint Antoine », un empoisonnement causé par du pain cuit avec de la farine contenant de l’ergot de seigle, un champignon vénéneux.

Les pèlerins se méfiaient de l’eau sale. Tout un chapitre du Guide du Pèlerin est consacré à ce thème avec la liste des rivières « dont l’eau est douce et bonne à boire », et une mise en garde contre certains cours-d’eau espagnols dont l’eau était souillée ou toxique. Des latrines se trouvaient souvent non loin des fontaines.

Aliments, nourriture et jeûne

C’est grâce aux *Benedictiones ad mensas* (Bénédictions à table) écrites par le moine chroniqueur Ekkehard IV (†1056) que nous avons connaissance des différentes denrées dont les pèlerins disposaient au Moyen Âge. Il convient ici de préciser que dans le monde chrétien médiéval, l’on jeûnait environ 140 jours par an : le mercredi et le vendredi et 40 jours respectivement avant Pâques et Noël. Les jours de jeûne, il n’était servi qu’un repas sans viande, œufs ni produits laitiers.

La nourriture de base en Europe centrale, et ce jusqu’aux temps modernes, consistait en bouillie d’épeautre et en bouillie de millet. Les graines d’avoine étaient écrasées dans des mortiers – il n’y avait pas encore d’avoine sous forme de flocons – afin de mieux pouvoir les faire bouillir. Le fait que la bouillie prévalait en tant qu’aliment de base sur le pain, également fabriqué à partir de céréales, s’explique en raison de sa préparation plus simple. Dans une grosse marmite accrochée au-dessus de l’âtre, cuisait tout ce qui se trouvait dans la cuisine ; et la sorte de bouillie qui ressemblait à une soupe était quotidiennement complétée par de nouveaux ingrédients. La marmite n’était pratiquement jamais nettoyée. Les légumes suivants faisaient partie des aliments ajoutés : surtout des fèves, des pois et diverses sortes de choux et de betteraves. Pour les pèlerins qui, au vu de leurs marches épuisantes, ▼▼▼

▲▲▲ das zu Saft gepresst und vergoren wurde. Veredelte Äpfel kamen höchstens in Klostergärten vor. Die leicht alkoholischen Getränke Wein, Bier oder saurer Most waren für die Menschen im Mittelalter weit wichtiger und gesünder als Wasser. Die Kleine Eiszeit, die im 13./14. Jahrhundert begann und bis etwa 1850 dauerte, reduzierte den Weinbau nördlich der Alpen. Statt Reben wurde vielerorts Getreide angebaut, und anstelle von Wein begann man Bier zu trinken.

Gegessen wurde in den Pilgerunterkünften gemeinsam an einem grossen Tisch: In der Mitte stand eine Schüssel mit den gekochten Speisen. Alle bedienten sich daraus, entweder mit den Händen oder mit dem in der Pilgertasche mitgeführten eigenen Löffel. Ein Krug, gefüllt mit Wein, Bier oder Most, wurde von Mund zu Mund gereicht. Essen und Trinken in Gemeinschaft schmeckte schon damals besser als der Verzehr für sich allein.

- *Mittelalterlicher Pilgerführer, s. Anm. 1, 189 S.*
- *Ohler, Norbert, Pilgerstab und Jakobsmuschel: Wallfahren in Mittelalter und Neuzeit. Zürich: Artemis&Winkler, 2000, 272 S.*
- *Gesegnete Speisen: vom Essen und Trinken im Mittelalter, Katalog zur Ausstellung in der Stiftsbibliothek St. Gallen vom 23.4.-10.11.2024, hrsg. von Cornel Dora. 146 S.* ■

Wein, treuer Begleiter auf dem Jakobsweg

OLIVIER CAJEUX ÜBERSETZUNG OTTO DUDLE

Der Wein hat – wen wundert's? – immer schon die Pilger begleitet. Man könnte den Eindruck gewinnen, der Weg nach Compostela sei bewusst so angelegt, um die Weinberge miteinander zu verbinden, oder aber die Weinberge entlang des Weges seien da, um den Bedürfnissen der Pilger gerecht zu werden! Auf jeden Fall erhält die Landschaft ein Profil, wenn wir sie mit einer der bekannten Herkunftsbezeichnungen in Verbindung bringen. Dies fördert die Wanderlust und die Freude an Begegnungen.

Wiederfinden und Entdecken

Als ich mich auf den Weg machte, kannte ich selbstverständlich die Namen Saint-Joseph, Cahors oder Rioja. Aber vor Ort nahmen sie für mich erstmals Gestalt an: die wellenförmigen Weinberge, der unterschiedliche Schnitt der Rebstöcke, die Form der Trauben, die Farbe der Erde. Auch das Kosten des Weins hatte für mich mehr Gehalt, mehr Fülle. ▼▼▼

▲▲▲ étaient tributaires d'une nourriture riche en calories, les légumes conféraient surtout plus de saveur et de goût à la bouillie. Comme sources de protéines importantes – le poisson, les oeufs, la viande et les produits laitiers étant rares – étaient consommées les légumineuses : les pois, les lentilles, les vesces, les féveroles.

Les tablées de Jacquets

Les pèlerins ne consommaient guère de fruits frais car il s'agissait presque toujours de fruits à cidre, pressés en jus et fermentés. Il y avait éventuellement des pommes de table dans les jardins de cloître. Les boissons légèrement alcoolisées, comme le vin, la bière ou le cidre étaient pour les gens au Moyen Âge beaucoup plus importantes et plus saines que l'eau. Le « petit âge glaciaire », qui commença aux XIIIe/XIVe siècles et dura jusqu'en 1850 environ, entraîna la réduction de la viticulture au nord des Alpes. Au lieu de vignes, des céréales furent semées et au lieu de vin, l'on se mit à boire de la bière.

Dans les hébergements pour pèlerins, on mangeait ensemble à une grande tale : Au centre trônait un plat avec les aliments cuits. Tous se servaient, soit avec les mains ou avec sa propre cuiller apportée dans sa besace. Un pichet rempli de vin, de bière ou de cidre passait de bouche en bouche. Déjà à l'époque, il était plus savoureux de manger et boire en bonne compagnie que seul.

Bibliographie voir la version allemande. ■

Le vin et le Chemin, une belle rime !

OLIVIER CAJEUX

Rien d'étonnant à cela, le vin a toujours accompagné le pèlerin. Au point qu'on peut avoir l'impression que pour rejoindre Compostelle, le Chemin a fait le choix délibéré de relier les vignobles entre eux, ou alors que ce sont les vignobles qui ont poussé le long du Chemin pour répondre aux besoins des pèlerins ! Dans tous les cas, en suivant ce chapelet d'appellations, le paysage prend du sens. On ajoute beaucoup au bonheur de marcher et au plaisir des rencontres.

Retrouvailles et découvertes

En me mettant en marche, je connaissais évidemment les appellations comme Saint-Joseph, Cahors ou Rioja. Mais là, pour la première fois, je les voyais : l'ondulation des vignobles, la taille particulière des ceps, la forme des grappes, la couleur de la terre. Et le plaisir de la dégustation aussi, qui prenait alors plus de sens.

Mais il y avait aussi tous ces vins que je ne connaissais pas et que j'ai ▼▼▼

▲▲▲ Aber es gab auch all die Weine, die ich nicht kannte und deren Wahrheit ich entdeckte: Weine aus Savoyen, von Estaing oder dem Weinbaugebiet Jurançon in Frankreich, des Bierzo oder der Rías Baixas in Spanien, usw. … Lokale Weine, nicht unbedingt elegant, eher schlicht, aber in Ordnung: Weine, die uns lebenslang mit den durchquerten Terroirs verbinden.

Zapfengeschmack

Aber nicht alles an diesem önologischen Abenteuer ist wunderbar. Am meisten empörte mich, dass ich in Spanien Weine fand, die billiger verkauft wurden als Mineralwasser: ein Euro pro Flasche! Wie kann ein Winzer mit solch niedrigen Preisen (über)leben? Was soll in dem, was wie abgezapftes Blut aussieht, noch natürlich sein? Das kann ja nicht gut schmecken (selbst eiskalt serviert!), und jeden noch so kleinen übermässigen Genuss muss man anderntags, wenn man den Weg fortsetzt, büssen.

Weg und Wein, das reimt sich fein auf Sonnenschein! Alte Weinrebe aus La Rioja.

Es heisst darum das Wagnis einzugehen, im Restaurant eine Flasche zu bestellen oder im Laden eine solche auszuwählen, die die Erde und die Arbeit der Menschen respektiert. Und wenn dir der Preis zu hoch erscheint, gibt es eine ganz einfache Lösung: **Teile die Flasche mit anderen Pilgern, denn diesen miteinander zu teilen, dazu ist der Wein da!**

Wieder zu Hause

Der Geist dieser Weine am Pilgerweg verflüchtigt sich nicht mit dem *abrazo*, der Umarmung des Apostels, oder mit dem Ausblick vom Kap Finisterre. Er hält an, weit über unsere Rückkehr hinaus, und vermag in uns sehr grosse Emotionen zu wecken. Ich für meinen Teil bin immer noch überwältigt, wenn ich einen Rioja aus dem Jahr 2011, dem Jahr meiner ersten Pilgerreise, entkorke. Auf einen Schlag werden Erinnerungen geweckt: an das für die Jahreszeit kühle, sehr trockene Wetter, den feinen Staub, der sogar die Nasenspitze bedeckte. Der kräftige Geschmack des Weins erinnert an die *tapas* in der Calle Laurel und ich höre das Lachen von Anne und Raphael. Prost! ■

▲▲▲ découverts dans leur vérité : vins de Savoie, d'Estaing ou de Jurançon pour la France. Bierzo et Rías Baixas pour l'Espagne, etc… Des vins locaux, pas forcément élégants mais justes et vrais. Des vins qui nous lient pour la vie aux terroirs traversés.

Goût de bouchon

Mais tout n'est pas magnifique dans cette aventure œnologique. Ma principale révolte a été de découvrir en Espagne des vins vendus moins cher que de l'eau minérale, 1€ la bouteille ! Comment le vigneron peut-il (sur-)vivre avec des tarifs aussi bas ? Comment la nature peut-elle s'exprimer dans ce qui ressemble à une saignée ? De plus évidemment ça ne peut pas être bon (même servi glacé !) et le moindre abus se paie cash le lendemain en reprenant le Chemin.

Il faut alors prendre le risque de commander au restaurant ou de choisir à l'épicerie une bouteille digne, qui respecte la terre et le travail des hommes. Et si le prix vous paraît trop élevé, il y une solution toute simple : **partagez la avec d'autres pèlerins, c'est pour cela que le vin existe !**

2021 – Le vin du Chemin prend aussi de la valeur (sentimentale) lorsqu'il est dégusté et partagé à la maison !

Au retour

Les vertus de ces vins de pèlerins ne disparaissent pas avec l'*abrazo* à l'Apôtre ou à la vue du Cap Finisterre. Elles durent bien au-delà de notre retour et sont prêtes à nous offrir de très grandes émotions. Pour ma part, je suis toujours bouleversé lorsque je débouche un Rioja de 2011, date de mon premier pèlerinage. En un coup de nez je me souviens : le temps frais pour la saison, très sec, cette poussière fine qui tapissait jusqu'aux narines. Le goût puissant appelle les *tapas* de la Calle Laurel et j'entends les rires d'Anne et de Raphaël.
Santé ! ■

Kleine kulinarische Episoden

WALTER WIDMER

Es fällt uns auf, dass wir im Südwesten von Frankreich sehr oft gegrillte oder gebratene Gänseschenkel vorgesetzt bekommen. Nun, es ist die Region in Frankreich, wo die berühmte Gänseleber produziert wird. Als die EU die tierquälerische Gänsemast verbot, hat der Nationalrat Frankreichs kurzerhand die Gänseleber zum nationalen Kulturgut erklärt!

Ein Nebenprodukt der Gänsemast sind dann eben die *Cuisses d'Oies.* Sie schmecken uns hervorragend und es stört uns nicht, dass wir sie fast täglich auf unserem Teller haben. Das mag auch an unserem Hunger liegen, den wir nach stundenlangem Wandern verspüren. Und Hunger ist eben doch der beste Koch!

Saint-Jean-Pied-de-Port ist ein berühmter Ort am Jakobsweg. Aufgefallen ist mir, dass auf den Menükarten einiger Restaurants *Pieds de Porc* aufgeführt sind – panierte Schweinsfüsschen. Gewöhnungsbedürftig, aber irgendwie passt der Name zum Ort …

Pilgermenüs sind meist günstig und nahrhaft, denn schliesslich weiss man, was Pilger brauchen.

Auf unserem Weg durch Spanien wollen wir uns zur Abwechslung wieder einmal ein richtig gutes Stück Fleisch leisten. Die Kellnerin nimmt meine Bestellung eines Entrecôtes freudig entgegen und auch das Hühnerbrustfilet für meine mich Liebende wird notiert.

Kurz darauf kommt die nette Kellnerin zurück mit der Information, dass momentan leider keine Entrecôtes mehr erhältlich seien. Sie empfiehlt mir stattdessen feine Rindsplätzli.

Nun meiner Partnerin zugewandt, informiert sie, dass leider momentan auch keine Pouletbrüstchen mehr vorhanden seien. Sie empfiehlt stattdessen ebenfalls feine Rindsplätzli. Mit Pommes und Salat.

So essen wir schliesslich auch heute das uns längst bekannte Pilgermenü „Pilgerfleisch mit Beilagen". Doch immerhin ist die Kellnerin sehr freundlich und serviert uns die Menüs mit einem Lächeln.

Kleine Episoden aus meinem Buch „Laufen. Leiden. Glücklich sein".
Bo-D – Books on Demand, In den Tarpen 42, D-228 48 Nordstedt
ISBN: 978-3-7583-3465-8 ■

Petits épisodes culinaires

WALTER WIDMER *TRADUCTION BERNARD WALTER*

Il est frappant de voir comme très souvent dans le Sud-Ouest de la France, on nous recommande des cuisses d'oies grillées ou rôties. Certes, c'est la région en France où l'on produit le célèbre foie gras. Et lorsque l'UE a interdit le gavage des oies pour raison de maltraitance animale, l'Assemblée Nationale de France a décrété sur-le-champ le foie gras bien culturel national !

Un des produits dérivés du gavage, ce sont justement les Cuisses d'Oies. Elles sont délicieuses, et cela ne nous dérange pas de les avoir presque quotidiennement dans nos assiettes. Cela tient peut-être aussi au fait qu'après une marche de plusieurs heures, la faim se fait ressentir. Et la faim est bien le meilleur cuisinier !

Saint-Jean-Pied-de-Port est un lieu célèbre sur le Chemin de Saint-Jacques. J'ai été frappé de voir que sur la carte des menus de plusieurs restaurants figurent les Pieds de Porc – pieds de porc panés. Il faut s'y habituer, mais dans un certain sens, cela va avec le nom du lieu…

Les menus de pèlerins sont le plus souvent bon marché et copieux, parce que l'on sait finalement ce dont les pèlerins ont besoin. Au cours de notre chemin en Espagne, nous voulons, pour changer, enfin de nouveau un vrai bon morceau de viande. La serveuse prend avec plaisir ma commande d'une entrecôte, et prend note également du filet de poulet pour ma chérie.

La sympathique serveuse revient rapidement en nous informant que malheureusement il n'y a pour le moment plus d'entrecôte. Elle me recommande à la place une excellente escalope de bœuf.

Et elle se tourne vers ma partenaire pour lui dire que malheureusement il n'y a pas non plus de filet de poulet. Elle lui recommande également une excellente escalope de bœuf. Avec des frites et une salade.

Et ainsi, nous mangeons finalement aujourd'hui encore le menu classique du pèlerin que nous connaissons depuis longtemps : « La viande du pèlerin avec son accompagnement. » Mais malgré tout, la serveuse est très aimable et nous sert les menus avec le sourire.

Petits épisodes tirés de mon livre *« Laufen, Leiden, Glücklich sein »*. ■

Energie- und Glückskekse

ANTOINETTE CAVEGN

Hildegard von Bingen liebte das Backen mit Gewürzen. Insbesondere die Muskatnuss hatte es ihr angetan. Diese habe grosse Wärme und vortreffliche Kräfte. Sie öffne das Herz des Menschen, läutere sein Gefühl, vertreibe alle Bitterkeit des Herzens, verschaffe ihm guten Verstand und mache ihn stark.

Auf das folgende Rezept sind wir in einer Hildegard-Woche mit Maximiliane Bitsch (www.yogafuerdich.de) in der Propstei St. Gerold (Vorarlberg) gestossen und haben es mit Erfolg ausprobiert.

Die Zutaten werden solange geknetet, bis sich der Teig verbindet. Allenfalls ganz wenig Wasser zugeben.

Danach wird dieser in Rollen geformt und etwa eine Stunde in den Kühlschrank gelegt.

Jetzt kann man die Rollen in Scheiben schneiden. Natürlich kann man den Teig auch auswallen und mit Förmchen ausstechen.

Die Kekse werden bei 200 Grad ungefähr 15 Minuten gebacken.

Viel Spass beim Ausprobieren und *en Guete*! ■

Zutaten:

450 gr	Dinkelmehl
250 gr	Butter
210 gr	Rohrzucker
1	Päckchen Vanillezucker
200 gr	Mandelblättchen
2	gestrichene Teelöffel Muskat
3	gestrichene Teelöffel gemahlener Zimt
½	Teelöffel Nelkenpulver wenn möglich, eine Spur Galgant- und/oder Bertrampulver
1	Esslöffel Kirsch

Bons biscuits de la joie

ANTOINETTE CAVEGN *TRADUCTION ANAHÉE BREGNARD*

Hildegarde de Bingen aimait faire de la pâtisserie avec des épices. Elle appréciait particulièrement la noix de muscade. Celle-ci serait considérée comme un aliment de nature chaude et possèderait des pouvoirs remarquables. Elle ouvrirait le cœur de tout être humain, purifierait ses sentiments, chasserait toute amertume du cœur, lui procurerait une grande intelligence et rendrait fort.

Nous avons découvert la recette suivante lors d'une semaine consacrée à Hildegarde avec Maximiliane Bitsch (www.yogafuerdich.de) dans la prévôté de St. Gerold (Vorarlberg) et l'avons testée avec succès.

Pétrir les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter éventuellement très peu d'eau.

Former ensuite des rouleaux et les laisser au réfrigérateur pendant environ une heure.

Couper les rouleaux en tranches. On peut bien sûr aussi abaisser la pâte et la découper à l'aide de moules.

Cuire les biscuits au four à 200 degrés pendant environ 15 minutes.

Prenez plaisir à essayer cette recette ! ■

Ingrédients :

450 g	de farine d'épeautre
250 g	de beurre
210 g	de sucre de canne
1	sachet de sucre vanillé
200 g	d'amandes effilées
2	cuillères à café rases de noix de muscade
3	cuillères à café rases de cannelle en poudre
½	cuillère à café de poudre de clou de girofle si possible, une pointe de galanga et/ou de bertram en poudre
1	cuillère à soupe de kirsch

Die Geschichte von „Madeleine"

HEINRICH WIPPER

Das aus Frankreich stammende muschelförmige Gebäck hat schon längst den Weg in die Regale der grossen Supermärkte gefunden. Am Anfang dieser Köstlichkeit steht eine Geschichte, die sich 1755 auf Schloss Commercy in Lothringen zugetragen haben soll. Hier residierte der abgesetzte Polenkönig Stanislas Leszczynski als letzter Herzog von Lothringen. Während eines grossen Gastmahls des Herzogs gerieten der Haushofmeister und der Koch in Streit, worauf letzterer erzürnt mit der Nachspeise das Schloss verliess. Da rettete eine junge Zofe den Gastgeber aus dieser peinlichen Situation, indem sie wie ihre Grossmutter aus Butter, Mehl, Ei und Zitrone Küchlein buk. Diese Nachspeise mundete dem Herzog Stanislas so gut, dass er ihr den Vornamen der Zofe gab: Madeleine.

Nach Stanislas' Tod machten die geschäftstüchtigen Zuckerbäcker von Commercy die Madeleines nach und nach im ganzen Land bekannt. Aber erst der französische Schriftsteller Marcel Proust (1871-1922) verhalf dem Gebäck zur Berühmtheit auf der ganzen Welt. Im Jahre 1913 erschien von ihm der Roman „*Du côté de chez Swann*" (In Swanns Welt), erster Band der siebenbändigen Reihe „*A la recherche du temps perdu*"(Auf der Suche nach der verlorenen Zeit). Die Geschichte beginnt damit, dass der noch junge Erzähler Marcel an einem Wintertag durchfroren nach Hause kommt, worauf ihm seine Mutter Tee und eine Madeleine bringen lässt. Was dann geschah, ist am besten den Worten des Dichters selbst zu entnehmen:

Sie liess darauf eines jener dicklichen ovalen Sandtörtchen holen, die man „Petites Madeleines" nennt und die aussehen, als habe man als Form dafür die gefächerte Schale einer St. Jakobs-Muschel benutzt. Gleich darauf führte ich, ohne mir etwas dabei zu denken, doch bedrückt über den trüben Tag und die Aussicht auf ein trauriges Morgen, einen Löffel Tee mit einem aufgeweichten kleinen Stück Madeleine darin an die Lippen. In der Sekunde nun, da dieser mit den Gebäckkrümeln gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen und war wie gebannt durch etwas Ungewöhnliches, das sich in mir vollzog. Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand und dessen Grund mir unbekannt blieb, hatte mich durchströmt. Es hatte mir mit einem Schlag, wie die Liebe, die Wechselfälle des Lebens gleichgültig werden lassen, seine Katastrophen ungefährlich, seine Kürze imaginär, und es erfüllte mich mit einer köstlichen Essenz; oder vielmehr: diese Essenz war nicht in mir, sondern ich war sie selbst. Ich hatte aufgehört, mich mittelmässig, zufallsbedingt, sterblich zu fühlen. Woher strömte diese mächtige Freude mir zu? Ich fühlte, dass sie mit dem Geschmack des Tees und des Kuchens in Verbindung stand, dass sie aber weit ▼▼▼

L'histoire de la madeleine

HEINRICH WIPPER *TRADUCTION ANAHÉE BREGNARD*

Cette pâtisserie en forme de coquille, originaire de France, a depuis longtemps trouvé sa place dans les rayons des supermarchés. À l'origine de ce délice se cache une histoire qui se serait déroulée en 1755 au château de Commercy en Lorraine. Le roi de Pologne déchu Stanislas Leszczynski y résidait en tant que dernier duc de Lorraine. Lors d'un grand repas du duc, l'intendant et le cuisinier se disputèrent, ce qui poussa ce dernier à quitter le château, furieux, avec le dessert. Une jeune femme de chambre sauva l'hôte de cette situation embarrassante en préparant, à l'aide de la recette de sa grand-mère, de petits gâteaux avec du beurre, de la farine, des œufs et du citron. Le duc Stanislas fut tellement conquis par ce dessert qu'il lui donna le prénom de la femme de chambre : Madeleine.

Après la mort de Stanislas, les confiseurs avisés de Commercy ont peu à peu fait connaître les madeleines dans tout le pays. Mais c'est l'écrivain français Marcel Proust (1871-1922) qui a rendu cette pâtisserie célèbre dans le monde entier. En 1913, il publia le roman *Du côté de chez Swann*, premier tome de la série en sept volumes *À la recherche du temps perdu*. L'histoire commence lorsque le jeune narrateur, Marcel, rentre chez lui un jour d'hiver, frigorifié, et que sa mère lui fait apporter du thé et une madeleine. La meilleure façon de comprendre la suite est de lire les mots de l'écrivain lui-même :

Elle envoya chercher un de ces gâteaux courts et dodus appelés Petites Madeleines qui semblent avoir été moulés dans la valve rainurée d'une coquille de Saint-Jacques. Et bientôt, machinalement, accablé par la morne journée et la perspective d'un triste lendemain, je portai à mes lèvres une cuillerée du thé où j'avais laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi. J'avais cessé de me sentir médiocre, contingent, mortel. D'où avait pu me venir cette puissante joie ? Je sentais qu'elle était liée au goût du thé et du gâteau, mais qu'elle le dépassait ▼▼▼

▲▲▲ *darüber hinausging und von ganz anderer Wesensart sein musste.*

(aus: Marcel Proust, Unterwegs zu Swann – Auf der Suche nach der verlorenen Zeit, Band 1. Frankfurt, Suhrkamp Verlag, Taschenbuchausgabe, 2. Aufl. 2015, S. 67)

Nach der französischen Version des Wikipedia-Lexikons haben Jakobspilger aus Frankreich die Madeleines nach Spanien gebracht, wo sie sich als „*Magdalenas*“ bis heute grosser Beliebtheit erfreuen. ■

Vom Vergnügen, mit leerem Magen zu wandern

BLAISE COURVOISIER *ÜBERSETZUNG ANAHÉE BREGNARD*

Als ich mich von Le Puy aus zum ersten Mal auf den Jakobsweg aufmachte, hatte ich noch die Gewohnheit eines Gelegenheitswanderers, der Proviant für mindestens eine Mahlzeit, Kekse und Schokolade als Reserve und ausreichend Wasser für mindestens einen Tag einpackt ... Das alles wiegt viel im Rucksack eines Pilgers, der mehr als zwei Monate am Stück unterwegs ist.

Auf dem französischen Teil des GR 65 habe ich meine Wasser- und Nahrungsvorräte immer weiter reduziert und mich mehr und mehr auf die „Vorsehung“ verlassen, die mir unterwegs etwas zu essen und zu trinken bescheren würde. Nach der Überquerung der Pyrenäen habe ich mich von meinen Ängsten völlig befreit und festgestellt, dass mich das morgendliche Wandern mit leerem Magen noch offener für meine akustische, visuelle und olfaktorische Umgebung werden liess. Die Farben wirkten lebhafter, der Gesang der Vögel melodischer und der Duft der Pilze im Unterholz noch verführerischer. Als ich gegen 10 Uhr morgens nach gut dreistündigem Wandern endlich ein offenes Café fand, freute ich mich über einen ersten *café con leche* und eine *tostada*, ja sogar über ein gutes Stück *tortilla* …

Das Wandern auf den Jakobswegen führt uns Schritt für Schritt zu einer Gelassenheit, die ermöglicht, uns von materiellen Dingen und „bürgerlichen“ Gewohnheiten zu lösen und ohne viel Mühe unsere Komfortzone zu verlassen und einer Vorsehung zu vertrauen, die uns jeden Tag mit Essen, Trinken und Schlaf versorgt.

Auf dem Weg lernen wir auch auf unseren Körper zu hören, der genau weiss, wann er wirklich Hunger oder Durst hat. Wir lernen, uns nicht mehr nach einem festen Zeitplan zu ernähren.

Ich schliesse mit einer Botschaft an alle, die sich auf die wunderbare Erfahrung des Jakobsweges einlassen: Mit leerem Magen zu wandern ist eine neue Erfahrung, reich an Emotionen und nicht lebensgefährlich. ■

▲▲▲ *infiniment, ne devait pas être de même nature.*

Marcel Proust : À la recherche du temps perdu, tome 1, Du côté de chez Swann

Selon la version francophone de Wikipédia, ce sont les pèlerins se rendant à Saint-Jacques-de-Compostelle venus de France qui ont apporté les madeleines en Espagne, où elles sont encore aujourd'hui très populaires et sont connues sous le nom de *magdalenas*. ■

Du plaisir de cheminer le ventre vide

BLAISE COURVOISIER

Lorsque je suis parti pour la première fois sur le chemin de Compostelle, depuis le Puy, j'avais encore les habitudes du promeneur occasionnel que j'étais jusqu'alors et qui prévoyait de la subsistance pour au moins un repas, des biscuits et du chocolat de réserve ainsi que de l'eau en suffisance pour au moins une journée... Or, tout ceci pèse lourd dans le sac du pèlerin parti pour marcher plus de deux mois d'affilée !

Durant le trajet français du GR 65 j'ai progressivement diminué mes réserves de victuailles et d'eau, faisant toujours plus confiance à la « Providence » qui mettrait à ma disposition de quoi boire et manger en chemin. Après le passage des Pyrénées, je me suis totalement libéré de ces contingences et me suis rendu compte que marcher le ventre totalement vide le matin me permettait d'être encore plus ouvert à mon environnement sonore, visuel et olfactif. Les couleurs semblaient plus vives, le chant des oiseaux plus mélodieux et l'odeur des champignons dans les sous-bois encore plus alléchante. Et lorsque vers 10 heures du matin, après trois bonnes heures de marche, je trouvais enfin un café ouvert, quel n'était pas mon bonheur que de déguster un premier « café *con leche* » et une « *tostada* », voire même une bonne tranche de « *tortilla* »…

Cheminer sur les voies jacquaires apporte progressivement une sérénité qui nous permet de nous détacher des contingences matérielles, de nos habitudes « bourgeoises » et de sortir assez facilement de notre zone de confort, pour faire confiance à une providence qui nous offre chaque jour de quoi manger, boire et dormir.

De plus, nous apprenons en chemin à écouter notre corps qui sait exactement quand il a réellement faim ou soif, et non plus en fonction d'horaires établis. Je conclurai donc en apportant ce message à ceux qui vont se lancer dans cette merveilleuse expérience des voies jacquaires : marcher le ventre vide sera pour vous une expérience nouvelle et riche de sensations, et ne mettra pas votre vie en danger ! ■

Ein PILGRIM-Klosterbier

MARTIN WARTMANN

Gastfreundschaft aus Tradition
Die Brauerei Kloster Fischingen, eingebettet ins Areal des Benediktinerklosters Fischingen, hat eine reizvolle Tradition: als Zeichen der Gastfreundschaft erhält jeder Pilger, der seinen Pilgerpass vorzeigt, kostenlose eine Dose PILGRIM-Klosterbier. So heisst nämlich die mittlerweile schon sehr bekannte Marke der kleinen Brauerei.

Gegen den Durst und zum Wohle der müden Pilger
Diese grosszügige Geste stillt nicht nur den Durst der müden Pilger. Sie bietet auch Gelegenheit, einen Eindruck zu erhaschen vom reichen Erbe klösterlicher Braukunst, wie sie seit Jahrhunderten gepflegt wird. Ein Stück dieses Erbes steckt in jedem Schluck PILGRIM.

Ein Hauch von Tradition
PILGRIM wird in kleinen Mengen nach traditionellen Rezepten und mit ehrwürdigen Techniken gebraut. Die kostenlose Dose Bier ist eine kleine Geste des Engagements der Brauerei für den Erhalt der Pilgertradition, die seit Jahrhunderten an der Brauerei vorbeiführt.

Besuch der PILGRIM Brauerei
Der Brauereiladen steht neben den zwei markanten Kupferpfannen im Sudraum der Brauerei. Grand-Cru-Biere reifen dazu im 300 Jahre alten Klosterkeller monatelang in alten Rum- und Whiskey-Fässern. Beliebt sind die Abteibiere. Die geheimen Rezepte dieser Biere haben in belgischen Trappistenbrauereien überlebt.

Wo findet man PILGRIM-Biere?
Am Samstag ist der Barriquekeller offen und man kann hereinschauen. Und im Brauereiladen darf man alle PILGRIM-Biere gratis verkosten und dabei mehr erfahren über den handwerklichen Brauprozess in dieser einmaligen Klosterbrauerei. Die Brauerei unterhält dazu einen gut assortierten Online-Laden und verschickt ihre Bierspezialitäten in die ganze Schweiz.

Brauerei und Pilgerherberge im Benediktinerkloster
Du möchtest mehr über die Klosterbrauerei, PILGRIM-Biere und die Pilgerherberge erfahren? Unter https://www.pilgrim.ch/ und https://www.klosterfischingen.ch findest du alles, was du wissen möchtest. ■

PILGRIM : une bière d'abbaye

MARTIN WARTMANN *TRADUCTION ANAHÉE BREGNARD*

Tradition d'hospitalité
La brasserie de l'abbaye de Fischingen, nichée dans l'enceinte du monastère bénédictin du même nom, a une jolie tradition : en signe d'hospitalité, chaque pèlerin qui présente sa *credencial* reçoit une canette gratuite de bière d'abbaye PILGRIM. Il s'agit en effet du nom de la marque de la petite brasserie désormais très connue.

Contre la soif et pour le bien-être des pèlerins fatigués
Ce geste généreux n'apaise pas seulement la soif des pèlerins fatigués, mais permet également de découvrir l'héritage riche et ancestral de l'art brassicole monastique, une tradition perpétuée depuis des millénaires. Une partie de cet héritage se retrouve dans chaque gorgée de PILGRIM.

Un soupçon de tradition
PILGRIM est brassée en petites quantités selon des recettes et des techniques ancestrales. La canette de bière gratuite est un petit geste qui témoigne de l'engagement de la brasserie à perpétuer la tradition des pèlerins qui passe par la brasserie depuis des siècles.

Visite de la brasserie PILGRIM
La boutique de la brasserie est située à côté des deux cuves remarquables en cuivre dans la salle de brassage. Les bières Grand Cru y vieillissent pendant des mois dans la cave de l'abbaye, vieille de 300 ans, dans d'anciens fûts de rhum et de whisky. Les bières d'abbaye sont très appréciées. Les recettes de ces bières ont survécu dans les brasseries trappistes belges.

Où peut-on trouver des bières PILGRIM ?
Le samedi, la cave à barriques est ouverte au public. La boutique de la brasserie permet également de déguster gratuitement toutes les bières PILGRIM et d'en apprendre davantage sur le processus de brassage artisanal de cette brasserie d'abbaye unique en son genre. Elle dispose également d'une boutique en ligne bien achalandée et expédie ses spécialités de bières dans toute la Suisse.

Brasserie et auberge de pèlerins dans l'abbaye bénédictine
Vous souhaitez en savoir plus sur la brasserie de l'abbaye, les bières PILGRIM et l'auberge de pèlerins ? Sur https://www.pilgrim.ch/ et https://www.klosterfischingen.ch, vous trouverez plus d'informations (seulement disponible en allemand). ■

Gastfreundschaft in Reinkultur

ROLF FREY

Es ist der 22. Tag meiner Pilgerreise von Ebikon nach Santiago de Compostela, als meine Pilgerkollegin Paula und ich nach fast 30 teils recht anstrengenden Kilometern und 7,5 Stunden Marschzeit im hübschen Städtchen La Côte-Saint-André, dem Geburtsort des Komponisten Hector Berlioz, eintreffen. Obwohl es bereits kurz vor 17 Uhr ist, haben wir noch keine Ahnung, wo wir heute übernachten werden. So nehmen wir unser „gelbes Büchlein" zu Rate und Paula wählt die erstbeste Nummer. Ein Anruf, ein Treffer! Wir haben für heute eine Bleibe etwas ausserhalb des Ortes und werden pünktlich zur vereinbarten Zeit am vereinbarten Treffpunkt per Auto abgeholt. Der Fahrer und Gastgeber stellt sich als Lucas vor. Nach einer kurzen Fahrt aus dem Städtchen biegen wir in einen Feldweg ab und erreichen bald das weit und breit einzige, stattliche landwirtschaftliche Anwesen.

Am Ziel werden wir von Cécile, der Frau von Lucas, und einem freundlichen Bernhardinerhund empfangen. Cécile führt uns auf der Rückseite des Hauses zu unseren Räumlichkeiten im 1. Stock mit einer grossen, gemütlichen Terrasse. Als Erstes erfolgt die obligate, erfrischende Dusche, danach sind Wäschewaschen und eine ausgiebige Fusspflege an der Reihe. Dazu gehört auch ein neues Compeed-Pflaster für die Blase am kleinen Zeh, einem Souvenir des heutigen ruppigen Abstiegs nach Le Grand-Lemps. Da das Nachtessen erst auf halb acht angesetzt ist, bleibt mir noch genug Zeit, um auf der sonnenbeschienenen Terrasse in Ruhe eine Pfeife zu geniessen.

Um die vereinbarte Essenszeit machen wir uns auf den Weg Richtung Küche. Als wir die Vorderseite des Hauses erreichen, platzen wir direkt in eine grosse *Fête*. Uns werden volle Sektgläser in die Hand gedrückt, und wir werden zwei befreundeten Paaren unserer Gastgeber vorgestellt. Dabei stellt sich heraus, dass unsere Gastgeber mit ihren beiden Kindern soeben von einer Amerika-Reise zurückgekehrt sind und dass einer der Gäste seinen Eintritt ins Rentenalter feiert. Als ich dann erwähne, dass auch ich seit knapp einem Monat das Frührentnerleben geniesse, gehören Paula und ich schon fast wie zur Familie. Die Gläser werden immer wieder aufgefüllt und ich bin froh, als wir endlich zum Abendessen gerufen werden. Am langen Tisch werden uns zwei Plätze zugewiesen; selbstverständlich sind wir Teil der 11-köpfigen Festgesellschaft.

Zuerst wird ein feiner Salat aufgetischt. Etwas später werden Paula und ich in die Küche beordert. Dort ist der Hausherr mit dem Tranchieren einer eigens für das Fest geschlachteten Gans beschäftigt. Wir, und nicht die eigentlichen Gäste, erhalten als Erste von ▼▼▼

L'hospitalité à l'état pur

ROLF FREY *TRADUCTION BERNARD WALTER*

C'est le 22ème jour de mon pèlerinage de Ebikon à Santiago de Compostela lorsque ma collègue Paula et moi arrivons dans la jolie petite ville de La Côte-Saint-André, lieu de naissance du compositeur Hector Berlioz, après 7,5 heures d'une marche très fatigante de près de 30 kilomètres. Bien qu'il soit déjà près de 17 heures, nous n'avons encore aucune idée de l'endroit où nous allons passer la nuit. Alors nous consultons notre « petit livre jaune » et Paula choisit le premier numéro venu. Un appel, et ça marche ! Nous avons un endroit pour aujourd'hui, quelque peu en dehors de la localité. On vient nous chercher en voiture exactement à l'endroit et au moment convenu. Notre conducteur et hôte se présente, c'est Lucas. Après un court trajet depuis la petite ville, nous empruntons un chemin de campagne et arrivons à la seule ferme à la ronde, isolée mais cossue.

Arrivés à bon port, nous sommes accueillis par Cécile, l'épouse de Lucas et un énorme chien Saint-Bernard. Cécile nous amène à l'arrière de la maison vers notre logement qui se trouve au premier étage, avec une terrasse confortable. En premier vient l'incontournable douche rafraîchissante, puis la lessive de nos habits et le soin complet des pieds, dont un nouveau sparadrap *compeed* pour la cloque au petit orteil, un souvenir de la rude descente du jour sur Le Grand-Lemps. Comme le souper n'est prévu que pour 19h30, j'ai encore le temps de fumer tranquillement ma pipe sur la terrasse ensoleillée.

A l'heure du repas, nous allons du côté de la cuisine. Arrivés sur le devant de la maison nous tombons sur une grande fête. On nous tend une coupe de Champagne, et nous sommes présentés à deux couples amis de nos hôtes. Il se trouve que nos hôtes et leurs deux enfants viennent de rentrer d'un voyage en Amérique et que l'un des invités fête son entrée en retraite. Quand je leur dis que je viens moi-même de prendre ma retraite anticipée il y a tout juste un mois, Paula et moi sommes déjà presque de la famille. On nous indique deux places à la longue table ; bien entendu, nous faisons partie de la société des 11 personnes en fête.

En premier, nous commençons le repas par une belle salade. Un moment plus tard, Paula et moi sommes conviés à la cuisine. Là, le maître de maison est occupé à découper une oie qui a été abattue pour l'occasion. Et c'est nous et non les invités qui héritons d'un succulent morceau de viande d'oie dans nos assiettes.

Des épis de maïs et des légumes accompagnent l'oie. Des bouteilles de rouge sont prêtes sur la table. Au moment où l'on me remplit mon verre, je jette un regard furtif sur l'étiquette, et je n'en crois pas mes yeux. ▼▼▼

▲▲▲ ihm ein schmackhaftes Stück Gänsefleisch auf unsere Teller.

Zur Gans werden Maiskolben und Gemüse gereicht und verschiedene Flaschen Rotwein stehen auf dem Tisch bereit. Als bei mir eingeschenkt wird, werfe ich einen kurzen Blick auf die Etikette und werde ganz kribbelig. Was da in mein Glas fliesst, ist ein edler, prämierter *St-Emilion Grand Cru!* Ich bedanke mich beim Hausherrn für den überaus feinen Tropfen. Lucas freut sich, dass jemand die Qualität seines Weines zu schätzen weiss. Im Laufe des Essens trinken wir zusammen die ganze Flasche bis auf den letzten Tropfen.

Nach dem Hauptgang wird, wie in Frankreich üblich, noch eine Käseplatte aufgefahren. Und nicht genug, steht zum Schluss ein selbstgebackener Kuchen auf dem Tisch und dazu gibt's einen feinen *Espresso;* was will man mehr! Ich komme mir vor wie die Made im Speck!

Irgendwann machen sich Müdigkeit und Alkohol bemerkbar und wir verabschieden uns von allen Gästen. Auf dem Rückweg zu unseren Räumlichkeiten sind wir einstimmig der Meinung, dass das Erlebnis des heutigen Abends als Gastfreundschaft in Reinkultur bezeichnet werden darf. ■

„Häppchen" vom Weg

DORIS KLINGLER

Essen ist ein wichtiges Element auf einer Wanderung. Ebenso ist die Menge und der Zeitpunkt der Nahrungsaufnahme entscheidend für ein gutes Körpergefühl. Der soziale Aspekt des Essens ist nicht zu unterschätzen. Kontakte, Beziehungen entstehen oft übers Essen. Nachstehend serviere ich Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, ein paar „Häppchen" aus meinen Tagebuchaufzeichnungen:

***

Nach dem steilen Aufstieg auf den Etzelpass, erreiche ich kurz nach 12 Uhr Einsiedeln. Ich freue mich, dass ich das Ziel meiner allerersten Pilgerwanderung erreicht habe und möchte in einem der Restaurants etwas trinken, bevor ich die Heimfahrt antrete. Fast alle Tische sind besetzt, so setze ich mich auf einen freien Stuhl zu einer älteren Frau, die bereits das halbe Menu gegessen hat. Da ich nur ein Mineralwasser bestelle, hat sie wohl Erbarmen mit der armen, verschwitzten Pilgerin. Sie bietet mir ihren halbleer gegessenen Teller an (!), den ich schmunzelnd, aber dankend ablehne!

***

Mit drei Wanderkolleginnen habe ich soeben den nicht ganz leichten Aufstieg bei Neuschnee auf den Brünig geschafft. Ich zitiere aus dem Jahre 1998: „Die schärfste Sache steht uns noch bevor und soll gleichzeitig allen Leserinnen und Lesern als Warnung dienen (nein, nein, ich rede nicht von dem, was Sie jetzt denken …). ▼▼▼

▲▲▲ Ce qui coule là dans mon verre est un vin primé St-Emilion Grand Cru ! Je remercie le maître de maison pour ce vin de grande classe. Lucas est tout heureux que quelqu'un sache apprécier la qualité de son vin. Au cours du repas, nous le buvons jusqu'à la dernière goutte.

Après le plat principal, selon l'usage en France, on nous apporte encore un plateau de fromages. Et pour clore le tout, voici un gâteau fait maison accompagné d'un excellent *espresso* ; que demander de plus ! Je me sens comme un coq en pâte !

A un moment donné, la fatigue et l'alcool se font sentir, et nous prenons congé de tous nos hôtes. En retournant dans nos appartements, nous sommes bien d'accord tous deux que ces événements du soir sont à définir comme de l'hospitalité à l'état pur. ■

« Amuse-bouches » du chemin

DORIS KLINGLER *TRADUCTION ANAHÉE BREGNARD*

Se nourrir est un élément important lors d'une randonnée. De même, la quantité et le moment de la consommation de nourriture jouent un rôle déterminant pour se sentir bien dans son corps. Il ne faut pas non plus sous-estimer l'aspect social de l'alimentation. Les contacts et les relations passent souvent par la nourriture. Chers lecteurs, je vous offre ci-dessous quelques « amuse-bouches » tirés des notes de mon journal :

***

Après la montée raide du col de l'Etzel, j'arrive à Einsiedeln peu après 12 heures. Je me réjouis d'avoir atteint le but de ma toute première randonnée de pèlerin et souhaite prendre un verre dans l'un des restaurants avant d'entamer le voyage du retour. Presque toutes les tables sont occupées, je m'assieds donc sur une chaise libre à côté d'une femme âgée qui a déjà mangé la moitié du menu. Comme je ne commande qu'une eau minérale, elle a sans doute pitié de la pauvre pèlerine en sueur. Elle me propose son assiette à moitié vide (!), que je refuse avec un sourire amusé et en la remerciant !

***

Avec trois compagnes de randonnée, nous venons de réussir l'ascension du Brünig, qui n'était pas si facile que ça, dans la neige fraîche. Je cite un passage de 1998 : « Le plus dur reste à faire et doit en même temps servir d'avertissement à toutes les lectrices et tous les lecteurs (non, non, je ne ▼▼▼

Chantal rüstet die Totentrompeten für die Omelette

▲▲▲ Nur, esst nie ein *Bami Goreng* auf dem Brünig! Es ist unheimlich scharfffff … rrrrrr … aaaaaa!“

***

Im Hotel *Moderne* in Frangy sitze ich in der Wirtsstube bei einem Glas Rotwein und schreibe Tagebuch. Eine Pilgerin allein auf dem Weg ist offenbar noch eine Seltenheit. Die jungen Bauern an der Bar vergessen fast das Plaudern und ihren *Vin rouge*. Sie schauen mir interessiert zu … und … jedenfalls ist mein Glas nie leer!

***

1999 – unterdessen bin ich in Saint-Génix-sur-Guiers, mache einen kleinen Mittagshalt in einem Bistro und treffe auf eine Runde von vier Männern und einer Frau. Der Pastis kreist … wir kommen ins Gespräch … Da hat Michel die Idee, uns in seine *Gîte* zum Mittagessen einzuladen. Nachdem er mir versprochen hat, mich heute Abend noch die wenigen Kilometer nach Les Abrets zu fahren, kommen wir zu sechst in seiner nicht sehr aufgeräumten *Gîte* an. Chantal rüstet die selbstgesammelten Totentrompeten, die wir später in ausgezeichnet mundenden Omeletten geniessen. Hoffentlich kennt sie die Pilzsorten …! Michel brutzelt ein paar Steaks und kocht Spaghetti, während Roger noch Käse organisiert.
Eine Gitarre erklingt, der Pastis kreist erneut … Mit Essen, Trinken, Singen, Lachen, Erzählen vergeht die Zeit im Nu! So sei es bei ihnen üblich … man kommt und geht und jeder hat seine Geschichte … Michel hatte anfänglich von Schweizern, insbesondere von Deutschschweizern, nicht die beste Meinung. Ich hoffe, diese Meinung etwas relativiert zu haben.

***

Nach dem Aufstieg zum Puerto de Ibañeta und der Ankunft im *Refugio* von Roncesvalles – in den nicht sehr gemütlichen, feuchten und düsteren Klostermauern – trinke ich im nahen Restaurant einen wärmenden Tee. Noch „kommt mir alles ziemlich spanisch vor“ … Aber sogleich erhalte ich von einem Einheimischen die erste „Spanisch-Lektion“, indem er mich einlädt, von seinem Käseteller zu essen!
Hier bekomme ich später für 6 Euros (wir haben das Jahr 2002!) ein Pilgermenu: Suppe, Fisch mit Frites und Vanille-Glacé zum Dessert. Das ▼▼▼ ▲▲▲ parle pas de ce à quoi vous pensez maintenant...). Toutefois, ne mangez jamais de *Bami Goreng* sur le Brünig ! C’est terriblement épicé et fort !

***

À l’hôtel *Moderne* de Frangy, je suis assise dans la salle de l’auberge devant un verre de vin rouge et j’écris mon journal. Une pèlerine seule sur le chemin est apparemment encore une rareté. Les jeunes paysans au bar oublient presque de bavarder et de boire leur vin rouge. Ils me regardent avec intérêt... et en tout cas, mon verre n’est jamais vide !

***

En 1999, je me trouve à Saint-Génix-sur-Guiers. Je m’arrête pour déjeuner dans un bistrot et je tombe sur un groupe de quatre hommes et une femme. Le pastis tourne, nous entamons la conversation… Michel a alors l’idée de nous inviter à déjeuner dans son gîte. Après m’avoir promis de me conduire le soir jusqu’aux Abrets, nous sommes six à arriver dans son gîte pas très bien rangé. Chantal prépare les trompettes de la mort qu’elle a cueillies elle-même et que nous dégusterons plus tard dans des omelettes délicieuses. J’espère qu’elle connaît les variétés de champignons... Michel fait cuire des steaks et des spaghettis, tandis que Roger prépare du fromage. Une guitare retentit, le pastis circule à nouveau... Avec la nourriture, les boissons, les chants, les rires et les histoires, le temps passe en un clin d’œil ! C’est comme ça chez eux... On entre et on sort, et chacun a son histoire... Michel n’avait au début pas une très bonne opinion des Suisses, surtout des Suisses allemands. J’espère avoir nuancé son opinion à ce sujet.

***

Après avoir monté le col de Ibañeta et atteint le *refugio* de Roncevaux, dans les murs pas très confortables, humides et sombres du monastère, je bois un thé bien chaud au restaurant tout proche. Tout me semble encore « assez bizarre ». Mais aussitôt, un habitant du coin me donne ma première « leçon d’espagnol » en m’invitant à partager son assiette de fromage ! Plus tard, je reçois ici un menu de pèlerin pour 6 euros (nous sommes en 2002 !) : soupe, poisson avec frites et glace à la vanille comme dessert. Le restaurant se remplit d’une cinquantaine de convives. Cela incite la serveuse à faire preuve de rigueur. Elle décide sans équivoque qui est assis où et avec qui à table, et ne tolère aucune contestation. Point final !

***

Je suis sur le *Camino* depuis quelques jours avec un groupe de pèlerins rencontrés au hasard. Nous voulons passer la nuit à Estella, surnommée la « ville étoilée ». Grâce aux deux Basques, Jon et León, nous trouvons un restaurant typiquement espagnol dans une rue latérale de la vieille ville, où nous sommes récompensés de nos efforts de la journée par des spécialités locales. Les deux Basques nous assurent qu’ils veilleront à ce que nous ne nous fassions pas arnaquer au moment de payer, en raison de notre manque de connaissances linguistiques. Quoi qu’il en soit, je savoure la délicieuse soupe de poissons et le dessert au lait de brebis et au sucre, appelé *cuajada*. J’aime la cuisine espagnole, qui est à la fois savoureuse et nourrissante ! J’apprends aussi qu’il faut commander un café « *solo* » ou « *con* », selon le type de café souhaité.

***

J’arrive à San Juan de Ortega en début d’après-midi et j’ai tout le temps pour me reposer, laver mon ▼▼▼

▲▲▲ Lokal füllt sich mit rund 50 Gästen. Das veranlasst die Serviertochter, ein striktes Regiment zu führen. Sie bestimmt unmissverständlich, wer wo und mit wem am Tisch sitzt, und sie duldet keine Widerrede. Punkt!

***

Ich bin seit ein paar Tagen mit einer zufällig zusammengesetzten Pilgergruppe auf dem *Camino*. In Estella, der „Sternenstadt“, wollen wir übernachten, doch nicht ohne vorher etwas gegessen zu haben. Dank den beiden Basken Jon und León finden wir in einer Seitengasse der Altstadt ein typisch spanisches Restaurant, wo wir uns für die Anstrengungen des Tages mit lokalen Spezialitäten belohnen. Die beiden Basken versichern uns, dass sie dafür sorgen, dass wir nicht wegen mangelnder Sprachkenntnisse beim Bezahlen übers Ohr gehauen werden. Jedenfalls geniesse ich die schmackhafte Fischsuppe und das Dessert aus Schafmilch und Zucker, *Cuajada* genannt. Ich mag die schmackhafte, ziemlich währschafte spanische Küche! Auch lerne ich, dass man einen Kaffee *„solo“* oder *„con“* bestellen muss, je nach gewünschtem Inhalt.

***

In San Juan de Ortega treffe ich am frühen Nachmittag ein und habe viel Zeit, mich auszuruhen, die Wäsche zu waschen, Tagebuch zu schreiben, die Sonne zu geniessen und zuzuschauen, wie alle Ankommenden ihre Füsse in das kühlende Nass des Brunnens tauchen, bevor sie sich in der Herberge einrichten. Nach der überaus kurzen Pilgermesse lädt der Priester alle zu einer Knoblauchsuppe ins Refektorium ein. Die Pfarrköchin serviert die traditionelle Suppe den rund 30 Pilgern, die um den langen Tisch sitzen. Der Priester erklärt den symbolischen Zusammenhang der Knoblauchsuppe mit der Nächstenliebe und der Verbundenheit mit der ganzen Menschheit, insbesondere mit den Armen. Und er erinnert an Juan de Ortega, der in dieser Wildnis eine sichere Zufluchtsstätte „im Dienst der Armen des Jakobsweges“ gründete.

***

Manchmal sind die Kontakte flüchtig – wie kleine Häppchen auf dem Weg. Oft erhalte ich im Vorbeigehen eine Einladung zu einer Tasse Kaffee oder das Angebot, meine Wasserflasche aufzufüllen. Einmal werde ich spontan zum Mittagessen eingeladen. Das ist einer der Vorteile, wenn man als Frau (?) allein unterwegs ist.

***

Die Karwoche in Spanien ist kein Ding von Traurigkeit. Von Gründonnerstag bis Ostern wird durchgefeiert. Ich habe mir sagen lassen, dass alle, die es sich richten können, in die grösseren Städte strömen. Tag und Nacht wird in den Strassen getanzt, gesungen, gelacht und gegessen! An Karfreitag erreichen Andrea aus Deutschland und ich das kleine Dorf Villar de Mazarife. Hoffentlich gibt es hier eine Wirtschaft, wo wir etwas essen können. Eine Prozession von schwarzgekleideten Frauen haben wir schon von weitem gesehen … sonst ist das Nest wie ausgestorben. Wo sind wohl die Männer? Wir versuchen unser Glück im einzigen Lokal – der *Bodega* – des abgelegenen Ortes … und sehen dort die Dorfbewohner, den *Vino tinto* vor sich, Domino spielen … Wir haben uns auf ein einfaches Nachtessen eingestellt, denn es ist Karfreitag und ein „fleischloser” Tag. Was wir serviert bekommen, übersteigt unsere Erwartung: das Mahl besteht, wie üblich, aus Fleisch – trotz Karfreitag.

Andere Länder, andere Sitten! ■

▲▲▲ linge, écrire mon journal, profiter du soleil et regarder les pèlerins qui arrivent tremper leurs pieds dans l'eau rafraîchissante de la fontaine avant de s'installer à l'auberge. Après la très brève messe des pèlerins, le prêtre invite tout le monde à déguster une soupe à l'ail au réfectoire. La cuisinière de la paroisse sert la soupe traditionnelle à une trentaine de pèlerins assis autour de la longue table. Le prêtre explique le lien symbolique entre la soupe à l'ail et l'amour du prochain, ainsi que le lien avec toute l'humanité, en particulier avec les pauvres. Il rappelle également que Juan de Ortega a fondé dans cette région sauvage un refuge sûr « au service des pauvres du chemin de Saint-Jacques ».

***

Parfois, ces contacts sont éphémères, tels de petits amuse-bouches sur le chemin. Souvent, je reçois une invitation pour boire une tasse de café ou une proposition de remplir ma bouteille d'eau en passant. Une fois, on m'invite même spontanément à déjeuner. C'est peut-être l'un des avantages d'être une femme seule sur le chemin.

***

La semaine sainte en Espagne n'est pas une période triste. On y fait la fête le jeudi saint et le dimanche de Pâques. Selon certaines rumeurs, tous ceux qui en ont les moyens affluent vers les grandes villes. Jour et nuit, on danse, on chante, on rit et on mange dans les rues ! Le vendredi saint, Andrea d'Allemagne et moi arrivons au petit village de Villar de Mazarife. J'espère qu'il y a ici une auberge où nous pourrons manger quelque chose. Nous avons déjà aperçu de loin une procession de femmes vêtues de noir... Sinon, le village est désert. Où sont les hommes ? Nous tentons notre chance dans le seul établissement du village, la *bodega*, et y voyons les villageois jouer aux dominos, une bouteille de vin rouge devant eux. Nous nous étions préparés à un dîner simple, car c'est le vendredi saint, un jour « sans viande ». Ce que l'on nous sert dépasse nos attentes : comme d'habitude, le repas est composé de viande, en dépit du vendredi saint.

Autres pays, autres mœurs ! ■

Ambiance petit-déjeuner à l'auberge de San Juan de Ortega

Ein besonderes Festessen

ELVIRA LENZ

2019, vor Ostern auf dem *Caminho Portugués* von Porto nach Santiago: Es sind kalte, regnerische Tage, die jedoch geprägt sind von heiterer Stimmung. Nach meinem ersten Pilgertag werde ich in der *Albergue* in Rates von einer kleinen Pilgergruppe aus Porto begrüsst und gleich zum *Bacalao*-Essen eingeladen. Für Louisa und Zé mit Sohn Gonçalves sowie ihren Freunden Ana, Helder und Amilear ist es Tradition, vor Ostern nach Santiago zu pilgern. Zé sagt: „Wir nehmen dich gleich in unsere Wanderfamilie auf. So bist du gut aufgehoben." Dankend stimme ich zu und ergänze, dass ich nach zwei bis drei Stunden gern allein weiterziehen würde. So stimmt es für alle und wir freuen uns jeden Abend auf unser Wiedersehen in der vereinbarten Unterkunft.

Am dritten Tag regnet es noch immer. Die Pilgerfamilie beschliesst deshalb, für eine warme Mahlzeit eine längere Pause einzulegen. Nach kurzer Zeit hellt sich der Himmel auf. Deshalb verabschiede ich mich und kann einige regenfreie Kilometer geniessen. Früh in der *Albergue* von Ponte de Lima angekommen, wähle ich das Bett am Fenster mit einer prächtigen Aussicht. Ich wasche, trockne die Kleider, stopfe die nassen Schuhe mit Papier aus, dusche und ruhe mich beim Lesen aus. Meine später eintreffende Wanderfamilie erzählt voller Freude, dass ein Freund aus Porto hierher komme und uns alle zu einem besonderen Festessen einlade. Helder ruft: *„Rápido, preparem-se!"*

Louise, Elvira, Ana

Punkt 19.30 Uhr sitzen wir alle beim Apéro im Restaurant. Dann werden unter Applaus zwei dampfende Schüsseln auf den Tisch gestellt und Rotwein eingeschenkt. Ich frage nach dem Namen der Speisen. *„Tudo do porco da cabeça aos pés e arroz cozido no sangue"* (alles vom Schwein, von Kopf bis Fuss und im Schweineblut gekochter Reis). Normalerweise esse ich selten und nur ganz wenig Fleisch. Jetzt aber sitze ich inmitten von Freunden, die mir mit dieser Spezialität aus der Gegend ein besonderes kulinarisches Erlebnis bereiten möchten.

Aufmerksam werde ich beobachtet. Ich werde sie nicht enttäuschen, ▼▼▼

Un repas de fête exceptionnel

ELVIRA LENZ *TRADUCTION ANAHÉE BREGNARD*

2019, avant Pâques, sur le *Caminho Portugués* de Porto à Santiago : ce sont des jours froids et pluvieux, mais marqués par une ambiance joyeuse. Après mon premier jour de pèlerinage, je suis accueillie à l'*Albergue* à Rates par un petit groupe de pèlerins de Porto, qui m'invite immédiatement à manger un plat de *bacalao*. Pour Louisa et Zé, accompagnés de leur fils Gonçalves et de leurs amis Ana, Helder et Amilear, faire le pèlerinage à Santiago avant Pâques est une tradition. Zé dit : « Nous t'accueillons immédiatement dans notre famille de randonneurs. Comme ça, tu seras bien entourée ». J'accepte en remerciant et j'ajoute qu'après deux ou trois heures, je continuerais volontiers ma route seule. Ainsi, tout le monde est d'accord et nous nous réjouissons chaque soir de nous retrouver dans le logement convenu.

Le troisième jour, il continue de pleuvoir. La famille de pèlerins décide donc de faire une pause plus longue pour prendre un repas chaud. Peu de temps après, le ciel s'éclaircit. Je fais donc mes adieux et je peux profiter de quelques kilomètres sans pluie. Arrivée tôt à l'*albergue* de Ponte de Lima, je choisis une chambre avec vue magnifique, près de la fenêtre. Je fais ma toilette, sèche mes vêtements, bourre mes chaussures mouillées de papier, prends une douche et me repose en lisant. Ma famille de randonneurs, qui arrive plus tard, raconte avec joie qu'un ami de Porto est venu ici et nous invite tous à un repas de fête spécial. Helder s'exclame : « *Rápido, preparem-se !* »

À 19h30 précises, nous sommes tous assis au restaurant pour l'apéro. Puis, sous les applaudissements, deux ▼▼▼

▲▲▲ atme tief durch und esse mit Wertschätzung von den gelobten Köstlichkeiten. Es hilft mir, immer wieder einen Schluck Wein zu trinken. Nach dem Schokoladepudding wird uns *un copo de aguardente de ervas* angeboten. Ob das beim Verdauen hilft?

Im Blut gekochter Reis (l) und die Spezialität «Alles vom Schwein» (r)

Ana fragt: „Wie hat es dir geschmeckt?“ Ich erinnere mich an zwei passende portugiesische Wörter: *delicioso, sensacional* und bedanke mich herzlich. Alle klatschen und freuen sich: „Super, sie hat es wirklich gern gegessen!“

An den folgenden Abenden essen wir auch gut, aber weniger üppig. Ab und zu kochen wir gemeinsam. Unser letztes gemeinsames Mahl geniessen wir in Santiago, am Tag nach unserer Ankunft.

Gerne erinnere ich mich an unseren gemeinsamen Weg, die guten Gespräche, die fröhlichen Stunden und die Herzlichkeit der „Wanderfamilie“. ■

Pilgern mit Genuss für Gaumen und Nase

WALTER OTT

Jedes Jahr mache ich mich auf eine längere Pilgerreise. Ich freue mich am Unterwegssein und am Kontakt mit anderen Pilgern. Ich suche keine Rekorde und kann mir Zeit für Land und Leute, aber auch für die lokale Küche und deren interessanten Keller lassen.

Dabei muss es nicht immer Rebensaft sein. In Asturien entdeckte ich den ganz speziellen Apfelwein. Er muss aus dickwandigen, grünen Mehrwegflaschen aus grosser Höhe und in kleinen Portionen kunstvoll in spezielle Glasbecher gegossen werden. Beim Auftreffen bilden sich Bläschen, die den Apfelwein belüften. Kenner können, wenigstens solange sie noch nüchtern sind, blind erkennen, ob richtig eingeschenkt wurde.

Stets lerne ich Neues über die Weinregionen. Auf dem *Camino Francés* pilgerte ich zwar durch das Riojagebiet, doch erst auf dem Ignatiusweg und auf der *Ruta del Ebro* bemerkte ich, ▼▼▼

▲▲▲ bols fumants sont posés sur la table et le vin rouge est versé. Je demande le nom des plats. « *Tudo do porco da cabeça aos pés e arroz cozido no sangue* » (tout le porc, de la tête aux pieds, et le riz cuit dans le sang de porc). Normalement, je ne mange que très peu de viande. Mais là, je suis entourée d’amis qui veulent me faire vivre une expérience culinaire particulière avec cette spécialité de la région.

Je suis observée avec attention. Je ne vais pas les décevoir ; je prends donc le temps de respirer profondément et de savourer les mets tant appréciés. Cela m’aide de boire régulièrement une gorgée de vin. Après le pudding au chocolat, on nous sert un *copo de aguardente de ervas*. Je me demande si cela aide à la digestion.

Ana demande : « Comment as-tu trouvé ? » Je me souviens de deux mots portugais appropriés : *delicioso, sensacional* et je la remercie chaleureusement. Tout le monde applaudit et se réjouit : « Super, elle a vraiment adoré ! »

Les soirs suivants, nous mangeons aussi bien, mais moins copieusement. De temps en temps, nous cuisinons ensemble. Nous dégustons notre dernier repas commun à Santiago, le lendemain de notre arrivée.

Je me souviens avec plaisir de notre chemin commun, des discussions agréables, des heures joyeuses et de la cordialité de la « famille des randonneurs ». ■

Pèleriner avec le plaisir du palais et du nez

WALTER OTT *TRADUCTION BERNARD WALTER*

Chaque année, j’entreprends un chemin de pèlerinage d’une certaine distance. Je me réjouis d’être en route et en contact avec d’autres pèlerins. Je ne cherche pas à établir des records ; je peux ainsi prendre le temps de voir le pays et les gens, mais aussi de m’intéresser à la cuisine locale et visiter ses caves intéressantes.

Toutefois, ça ne doit pas toujours être les fruits de la vigne. Dans les Asturies, j’ai découvert un cidre très spécial. Il doit provenir de bouteilles en verre épais et être versé avec art dans de petits verres. En le versant, il se forme des petites bulles qui aèrent le cidre. Les connaisseurs savent, du moins tant qu’ils sont encore lucides, reconnaître à l’aveugle si la boisson a été versée comme il se doit.

J’en apprends toujours sur les vins de la région. Sur le *Camino francés*, j’ai marché à travers la région du Rioja, mais ce n’est que sur la *Ruta del* ▼▼▼

▲▲▲ dass das Weingebiet nicht identisch ist mit der autonomen Region. Riojaweine gibt es nämlich auch auf der anderen Seite des Ebro. In der Rioja Alavesa (Baskenland) liegen die Kellereien Ysios und etwas abseits vom Weg jene von Marqués de Riscal. Sie sind nicht nur wegen ihrer Weine, sondern auch wegen der kühnen Bauten der Architekten Santiago Calatrava und Frank O. Gehry sehr bekannt. Hier leuchten im Herbst die eher kleinparzelligen Rebberge malerisch in den verschiedensten Farben. Ausser zum Riojawein liess ich mich auch zu einigen *Pinchos* (oder auf Baskisch *Pintxos*) verführen, den kleinen, reich belegten Brötchen. In anderen Regionen werden sie *Tapas* genannt.

In Cádiz, der ältesten Stadt Europas, startete ich auf der *Via Augusta* in Richtung Sevilla zur *Via de la Plata* und gelangte unterwegs nach Jerez de la Frontera, dem Hauptort der weltberühmten Sherry-Weine. Bei einer Degustation lernte ich, dass es auch beim Sherry viele unterschiedliche Sorten gibt, von eistrocken bis süss. Sie werden z.B. Fino, Oloroso, Amontillado, Cream oder Manzanilla genannt. Für die Herstellung werden die Fässer übereinandergestapelt. Im obersten wird neuer Wein nachgegossen und beim untersten wird der reife Wein abgefüllt. So gibt es, von Ausnahmen abgesehen, keine Jahrgangsweine.

Die Nähe des Meeres prägt auch die Speisekarte. Zu frischen Fischen und Meeresfrüchten passte perfekt der helle Manzanilla, zum Dessert genoss ich dann einen dunkleren Oloroso.

In Portugal machte ich gute Bekanntschaft mit der *Francesinha*, der „kleinen Französin". Ein französischer Koch hatte eine Art „*Croque Monsieur*" mit lokalen geräucherten Fleischsorten und würziger Sauce kreiert mit dem Ziel, den portugiesischen Frauen etwas französischen „*Lifestyle*" zu vermitteln. Das Original kann man im Restaurant „A Regaleira" in Porto geniessen, sofern man dort überhaupt Platz findet.

Erwähnenswert ist auch der *Alvariño* von dem man nicht weiss, ob er in Galicien erstmals kultiviert wurde. Er wird jung getrunken und in Portugal auch *Vinho joven* oder *Vinho verde* genannt. Am besten schmeckt er zu einem *Pulpo a'feira,* einem frisch gebratenen Octopus mit Paprika und Olivenöl.

Unvergesslich ist für mich der *Floc de Gascogne*, ein französischer Aperitif aus süssem Traubensaft und Armagnac. Ich lernte ihn im Südwesten Frankreichs kennen, als ich von Condom über Eauze nach Aire-sur-l'Adour pilgerte. Ein anderes Mal, in Fitou, war die private Unterkunft zwar geschlossen. Als ich mich jedoch als Pilger auf der römischen *Via Domitia* zu erkennen gab, war ich willkommen und wurde vom früheren Koch im Club Méditerrané fürstlich bewirtet. Im Ort wird die älteste *Appellation d'Origine Contrôlée* des Langedoc gekeltert. Henry d'Angely, ein Dichter aus dem 12. Jahrhundert, war ein Kenner und schrieb einst an König Philipp II. August von Frankreich, „… dass der Wein der Gegend sich durch seine Güte und durch seine Kraft würdig macht, den König von Frankreich gut zu tränken". Ich denke, dann kräftigt er auch uns Pilgerinnen und Pilger. ■

▲▲▲ *Ebro* que j'ai remarqué que la région vinicole n'était pas identique à la région autonome. Il y a, en fait, aussi des vins du Rioja sur l'autre côté de l'Ebre. Dans la Rioja Alavesa (Pays basque), il y a les Caves Ysios et, un peu à l'écart du chemin, celles du Marquès de Riscal. Elles sont très connues non seulement pour leurs vins, mais également en raison des édifices de construction audacieuse des architectes Santiago Calatrava et Frank O. Gehri. C'est là que brillent en automne les parcelles de vigne pittoresques plutôt petites, aux couleurs les plus variées. Outre les Riojas, je me suis aussi laissé séduire par quelques *Pinchos* (ou *Pintxos* en basque), ces petits pains richement tartinés, qu'on appelle aussi dans d'autres régions *tapas*.

A Cadix, la plus ancienne ville d'Europe, j'ai commencé mon périple sur la *Via Augusta* en direction de Séville, vers la *Via de la Plata*, et ma route m'a mené à Xeres de la Frontera, la capitale des mondialement célèbres vins Xérès. Lors d'une dégustation, j'ai appris qu'il y a dans les Xérès aussi de nombreuses variétés, de sec à doux. Ils se nomment par exemple *Fino, Oloroso, Amontillado Cream* ou *Manzanilla*. Pour la fabrication, les tonneaux sont empilés les uns sur les autres. Dans le plus haut, on met le vin nouveau et en bas le vin mûr. Ainsi, à de rares exceptions près, il n'est pas indiqué de millésimes.

La proximité de la mer détermine aussi la carte des menus. Le clair *Manzanilla* convenait à merveille aux poissons frais et fruits de mer, pour le dessert, j'ai ensuite apprécié un *Oloroso* plus foncé.

Au Portugal, j'ai fait une heureuse connaissance avec la *Francesinha*, la « petite française ». Un cuisinier français avait créé une sorte de « Croque-Monsieur » avec des viandes locales fumées et de la sauce épicée, avec pour but d'apporter aux femmes portugaises un peu de *Lifestyle* français. L'original, on peut le trouver au restaurant « A Regaleira » à Porto, pour autant qu'on y trouve de la place.

L'*Alvarinho* dont on ne sait pas s'il a d'abord été cultivé en Galice, est également digne d'être mentionné. On le boit jeune, et au Portugal, il est également nommé « vinho joven » ou « Vinho verde ». C'est avec un *pulpo à feira* qu'il est le meilleur, un octopus fraîchement rôti avec du paprika et de l'huile d'olive.

Inoubliable pour moi est le Floc de Gascogne, un apéritif français de jus de raisin doux et d'Armagnac. Je l'ai découvert dans le sud-ouest de la France quand je pèlerinais de Condom vers Aire-sur-l'Adour. Une fois suivante, le gîte était fermé. Mais quand je me suis toutefois présenté comme pèlerin de la *Via Domitia,* j'ai été accueilli princièrement par l'ancien cuisinier du Club Méditerranée. C'est dans cette localité qu'est encavée la plus ancienne Appellation d'Origine Contrôlée du Languedoc. Henry d'Angely, un poète du 12ème siècle était un connaisseur. Il écrivit un jour au roi Philippe II Auguste de France que le vin de la région, par sa saveur et sa force, était digne de désaltérer le roi de France. Je pense que nous aussi, pèlerines et pèlerins, il nous fortifie. ■

„Vegetarische" Tagebuchnotizen

RUDOLF STAUFFER

Die nachstehenden Notizen aus meinem Pilgertagebuch entstanden in den Jahren 2012/2013 während meiner Wanderung auf der *Via Francigena* von Canterbury nach Rom.

Im französischen Weiler **Le Meix-Tiercelin** übernachte ich in einer kleinen Herberge, welche von der fast 88-jährigen Madame Collombar seit Jahrzehnten betrieben wird. Es ist März und ich bin der einzige Gast. Am Abend sitze ich in der Küche und Madame kocht ein feines Abendessen ganz nach meinen Wünschen. Wir unterhalten uns über das Pilgern, ihr langes Leben und die Veränderungen in den letzten Jahrzehnten. Einkaufen ist in dieser ländlichen Gegend schwierig geworden, der nächste Lebensmittelladen liegt 40 km entfernt. Ein Nachbar erledigt für sie und andere Einwohner die Einkäufe.

Nach dem Frühstück überrascht mich die Gastgeberin mit einem Lunchpaket zum Mitnehmen, das aus zwei sehr grossen Käsebroten und einem halben Früchtekuchen besteht. Ich bin ihr sehr dankbar dafür, denn in Frankreich ist es schwierig, vegetarische Sandwiches, überhaupt vegetarisches Essen zu bekommen. Die spärlich vorhandenen Lebensmittelläden haben meist nur fertig abgepackte Sandwiches mit Fleisch oder Thon. Schwer beladen, aber glücklich geht mein Weg weiter Richtung Süden.

Ein paar Tage später werde ich zwischen **Langres** und **Champlitte** von einem Regenschauer überrascht. Ich flüchte in das Wartehäuschen einer Bushaltestelle. Da es fast Mittag ist, packe ich mein Picknick aus. Überraschend springt eine streunende, zerzauste Katze zu mir auf die Bank und macht unmissverständlich klar, dass auch sie wieder einmal etwas futtern möchte. Also essen wir gemeinsam und warten das Ende des Regenschauers ab. Danach gehen wir satt und froh wieder unsere eigenen Wege.

In **Italien** ist dann die Sandwichmisere und das Vegetarierproblem zum Glück überwunden. Selbst kleine Orte verfügen meistens noch über Lebensmittelläden mit einer Theke. Dort kann man nach Herzenslust die Brote für die Mittagsverpflegung zusammenstellen lassen: mit Käse, Oliven, getrockneten, in Oel eingelegten Tomaten und vielem mehr. Auch der von mir bevorzugte *Caffè Americano* ist fast überall bekannt und in guter Qualität erhältlich. Wo nicht, hat man mich auch schon hinter die Theke gebeten und ich durfte den Kaffee selber zubereiten.

Vor Piacenza überquert man den Po an der Stelle, welche **Guado di Sigerico** (im Altertum *Transitum Padi*) heisst, mit einer Fähre. Das Übersetzen wird von Danilo Parisi gegen Voranmeldung besorgt. Danilo kommt mit grosser Verspätung, weil das üblicher- ▼▼▼

Notes de journal « végétariennes »

RUDOLF STAUFFER TRADUCTION BERNARD WALTER

Les notes de mon journal de pèlerinage qui suivent datent des années 2012/2013, lors de ma marche sur la *Via Francigena* de Canterbury à Rome.

Dans le hameau **Le Meix-Tiercelin,** je m'arrête dans un petit gîte tenu depuis des décennies par Madame Collombar, 88 ans. On est en mars, et je suis le seul hôte. Le soir je suis à la cuisine, et Madame prépare un délicieux repas, tout selon mes désirs. Nous parlons du pèlerinage, de sa longue vie et des changements au cours des dernières dizaines dernières années. Les achats sont devenus difficiles dans cette région campagnarde ; le magasin le plus proche est éloigné de 40 km. Un voisin s'occupe des courses pour elle et d'autres habitants du village.

Madame Collombar, hospitalière au Meix-Tiercelin

Après le petit-déjeûner, mon hôtesse me fait la surprise de m'avoir préparé un lunch empaqueté à emporter. Il se compose de deux très grands morceaux de pain avec du fromage et une moitié de gâteau aux fruits. Je lui en suis très reconnaissant, car en France, il est difficile d'obtenir des sandwiches végétariens, ou même simplement de la nourriture végétarienne. Les rares épiceries sur le chemin n'ont, pour la plupart, que des sandwiches préparés à la viande ou au thon. Bien chargé mais heureux, je me mets en route en direction du sud.

Quelques jours plus tard, entre **Langres** et **Champlitte**, je suis surpris par une averse. Je me réfugie dans un abri d'arrêt de bus. Comme il est près de midi, je sors mon pique-nique. Un chat errant saute sur le banc en me faisant clairement comprendre que lui aussi voudrait bien une fois manger quelque chose. Ainsi, nous mangeons ensemble en attendant qu'il finisse de pleuvoir. Puis chacun reprend son chemin, rassasié et satisfait.

En **Italie**, la nourriture végétarienne n'est heureusement pas un problème ; même les petites localités ont le ▼▼▼

Danilo Parisi, der Fährmann über den Po

▲▲▲ weise verwendete Boot wegen einer unangekündigten Absenkung des Flusses festsitzt. Er fährt mit einem kleinen Blechboot flussaufwärts, kann aber damit nicht am Bootssteg anlegen. Also steige ich die Böschung hinunter und wate im Schlick zu seinem Boot, setze mich im Bug auf eine kleine Bank und balanciere den Rucksack auf meinen Knien, da der Boden des Bootes nass und schmutzig ist. Kaum unterwegs, verkündet er: „Es gibt ein weiteres Problem: Das Benzin wird nicht ausreichen! Ich wollte dich nicht länger warten lassen und bin mit einem fast leeren Tank losgefahren!“ Und tatsächlich, kaum sind wir in der Mitte des Flusses angelangt, beginnt der Motor zu stottern und bleibt schliesslich ganz stehen. Glücklicherweise geht die Fahrt flussabwärts. Mit nur einem Ruder – ein weiteres Problem – gelingt es Danilo, schwankend und schlingernd, aber gekonnt eine geeignete Strömung zu erreichen, um zwischen Baumstämmen auf einem Kiesstrand zu landen. Gerettet! Ganz ans Ziel zu fahren wäre zu riskant, weil dort die Strömung zu stark ist. Wir waten also ans Ufer und gehen zu Fuss bis zu seinem Haus, welches wir nach einer Viertelstunde erreichen. Während er mich ins Pilgerbuch einträgt, bittet er mich schon mal in die Küche. Er offeriert mir ein Getränk und, falls gewünscht, auch eine warme Mahlzeit. Auf dem kalten Herd stehen einige Töpfe und … eine Katze, die sich gierig über die Mahlzeit hermacht. Noch bevor der Hausherr eintritt, hat sich die Katze davongemacht. Natürlich verrate ich sie nicht, begnüge mich aber mit einem Kaffee. Dann verabschiede ich mich dankend von Danilo Parisi und pilgere, hungrig zwar und verdreckt bis fast zu den Knien, aber um ein unvergessliches Abenteuer reicher, Richtung Piacenza, meinem Tagesziel entgegen.

In **Cassino** übernachte ich im *B&B da Veronica*, welches um diese Jahreszeit geschlossen ist, aber Pilger trotzdem empfängt. Abends erklärt mir die Wirtin, dass sie mir ein Essen koche, sobald sie mit Bügeln fertig sei. So geschieht es. Ich sitze als einziger Gast im geschlossenen Restaurant, gleich neben der Durchreiche zur Küche. Ganz nach meinen Wünschen werden die Speisen in grossen Mengen durchgereicht. „Iss mal tüchtig, *ragazzo*, denn morgen geht’s über den Cisa-Pass!“

Naja, nur nicht übertreiben, denn wenn ich so weiter futtere, werde ich den Aufstieg wohl nur mit Mühe schaffen! ■

▲▲▲ plus souvent des épiceries avec un comptoir. Là on peut, selon son envie, commander pour midi des sandwiches au fromage, avec des olives, des tomates séchées conservées dans l’huile et bien plus encore. Et presque partout on trouve le *Caffé Americano*, mon préféré, de bonne qualité. Et là où il n’y en a pas, il est arrivé qu’on me convie à aller derrière le comptoir pour me préparer mon café moi-même.

Avant Piacenza, on traverse le Pô avec un ferry au lieu appelé **Guardo di Sigerico** (dans l’Antiquité *Transitum Padi).* La traversée est assurée sur réservation par Danilo Parisi. Danilo arrive avec beaucoup de retard parce que le bateau habituel est à quai à cause d’une baisse de niveau non-annoncée du fleuve. Il remonte le fleuve avec un petit bateau de tôle, mais ne peut pas accoster. Alors je descends de la digue et patauge dans la vase jusqu’à son bateau, je m’assieds sur une petite banquette et je balance mon sac à dos sur mes genoux, car le plancher du bateau est sale et mouillé. A peine en route, il déclare : « Il y a encore un problème : on n’a pas assez d’essence ! Je ne voulais pas te faire attendre plus longtemps et j’ai démarré avec un réservoir presque vide ! » Et en effet, à peine sommes-nous au milieu du fleuve, que le moteur commence à hoqueter pour finalement s’arrêter complètement. Heureusement, nous sommes dans le sens de la descente. Avec seulement une rame – encore un problème – Danilo arrive tant bien que mal, mais habilement, à rejoindre un courant propice pour atteindre une plage de galets entre des troncs d’arbres. Sauvés ! Aller jusqu’au but final serait trop risqué parce que le courant y est trop fort. Alors, nous pataugeons jusqu’à la rive et marchons un quart d’heure pour arriver à sa maison. Pendant qu’il m’enregistre dans le livre des pèlerins, il me convie déjà à la cuisine. Il m’offre une boisson, et un repas chaud si je le souhaite. Sur la cuisinière froide, il y a quelques pots et… un chat qui arrive et qui se précipite avec avidité du côté du repas. Avant même… l’arrivée du maître des lieux, le chat a filé. Bien entendu, je ne le trahis pas. Je me contente d’un café, et je prends congé de Danilo Parisi en le remerciant. Je poursuis mon pèlerinage avec la faim au ventre, c’est vrai, et boueux presque jusqu’aux genoux, mais enrichi d’une aventure inoubliable, en direction de Piacenza mon but du jour.

A **Cassino**, je loge dans le *B&B da Veronica,* lequel est fermé à cette saison, mais qui accueille malgré tout des pèlerins. Le soir, l’hôtesse m’explique qu’elle me préparera à manger dès qu’elle aura fini son repassage. Et c’est ainsi que cela se passe. Je suis le seul à table dans le restaurant fermé, juste à côté du passe-plat vers la cuisine. Des mets en quantité me sont servis à volonté. « Vas-y, mange, *ragazzo,* parce que demain le col de Cisa t’attend. »

Bon, mais n’exagérons pas, parce que si je continue à manger de cette façon, j’aurai de la peine à arriver en haut de la montée ! ■

Eine Begebenheit am Wegrand

RUDOLF KÄSERMANN

Von Bern aus bin ich seit einem Monat unterwegs nach Santiago. Mittlerweile habe ich die *Via Podiensis* erreicht. Es ist Ende August und es geht gegen Mittag. Die Sonne hat den Tau längst aufgesaugt. Hüfthohe Steinmauern und buschige Stauden säumen die einsamen Feld- und Waldwege. Ein paar Vogelstimmen und Heere zirpender Grillen unterbrechen ab und zu die Stille.

An einer sonnigen und übersichtlichen Stelle setze ich mich auf eine Steinplatte und packe mein einfaches Mittagessen aus: frisches Brot und den selbstgemachten Laguiole-Käse aus der letzten *Gîte d'étape* „Le Falzet". In den zahlreichen und heimeligen *Gîtes* werden die abendlichen Mahlzeiten aus regionalen und saisonalen Gemüsen, Kartoffeln, Fleisch, usw. zubereitet. Die Etappen zwischen Le Puy-en-Velay und Conques sind landschaftlich von inspirierender Schönheit, kaum zu übertreffen.

Besonders erwähnenswert sind auch die gastronomischen Spezialitäten, wie die grünen Linsen aus Le Puy und das *Fin Gras du Mézenc* (Rindfleisch). Geheimnisvolle Gewürze und Heilpflanzen wie *Verveine* (Eisenkraut) und gelber Enzian wachsen auf der dunklen Vulkanerde.

Vor meinem inneren Auge sehe ich die dampfenden Gemüsesuppen, die nahrhafte Kartoffel-Käse-Speise *Aligot*, kräftigen, dunkelroten Landwein, frischen Wildschweinbraten, Apfelkuchen … Da nimmt mein linkes Auge auf einmal eine Bewegung wahr. Ein paar Schritte von mir entfernt taucht ein Hund, ein sehr grosser Hund, (Tagebuchnotiz: … aus dem Nichts) auf. Lautlos trottet er friedlich an mir vorbei. Kein Halsband. Sein graues, zottiges Fell ist ganz nass. Ohne den Kopf zu drehen, schaue ich ihm nach, bis er einen Steinwurf entfernt wieder durch die Büsche verschwindet.

Sicher ist weiter vorne ein „*Buron*" (Steinhütte mit Schiefer bedeckt) mit seinem Herrchen, beruhige ich mich …

Das Tier erinnert ▼▼▼

Anécdote en chemin

RUDOLF KÄSERMANN *TRADUCTION EDITH VON DACH*

Parti de Berne, je suis depuis un mois en route pour Santiago. Entretemps j'ai atteint la *Via Podiensis*. Nous sommes à fin août et il est presque midi. Le soleil a, depuis un moment, absorbé la rosée. Des murs de pierres à hauteur des hanches ainsi que des arbrisseaux broussailleux bordent les chemins à travers champs et forêts. Quelques piaillements d'oiseaux et grésillements de grillons rompent de temps en temps le silence.

Je m'installe sur une dalle de pierre bien orientée et ensoleillée. Je déballe mon modeste déjeuner : du pain frais et du fromage, le Laguiole fait maison au dernier gîte d'étape « Le Falzet ». Dans de nombreux gîtes accueillants, les repas du soir se composent de légumes, pommes de terre, viandes et autres du terroir. Les étapes entre Le Puy-en-Velay et Conques sont de merveilleuses contrées pittoresques.

Il faut surtout y relever les spécialités gastronomiques tels les lentilles vertes du Puy et le Fin Gras du Mézenc (viande de bœuf). Des épices secrètes et des plantes médicinales comme la verveine et la gentiane jaune poussent sur la terre volcanique noire.

Je peux m'imaginer des soupes fumantes aux légumes, des mets nourrissants aux pommes de terre et fromage l'Aligot, des vins corsés rouge foncé de la région, des rôtis de sangliers, des tartes aux pommes…

Tout à coup, mon œil voit bouger quelque chose. A quelques pas de moi, apparaît un grand chien (notice dans mon carnet de bord :… venu de nulle part). Sans bruit, il passe tranquillement près de moi. Il ne porte pas de collier. Son poil gris ébouriffé est tout mouillé. Sans bouger la tête, je le suis des yeux jusqu'à ce qu'il, non loin de moi, disparaisse dans les sous-bois. Son « Buron » (hutte de pierre recouverte d'ardoises) et son maître ne doivent pas être bien éloignés, ce qui me rassure…

La bête me rappelle une histoire de la région. Il y a deux jours, à Saugues, j'ai traversé le marché bien ▼▼▼

▲▲▲ mich an eine Geschichte aus der Gegend. Vor zwei Tagen bin ich in Saugues über den üppigen Markt und an dem roh gemauerten *Musée Fantastique de la Bête du Gévaudan* vorbeigelaufen. Erzählt wird da die Geschichte einer Bestie, welche zwischen 1764 und 1767 über hundert Menschen getötet haben soll. Augenzeugenberichte, Annahmen und Forschungen wurden vermischt und solange weitererzählt, bis jeder seine eigene Geschichte hatte.

Essen, Trinken, Lachen und Geschichten austauschen gehörten schon immer an den gemeinsamen Tisch. Es sind die unbeschreiblichen und inspirierenden Erlebnisse, die den *Camino* so besonders und gehenswert machen.

Buen Camino! ■

Das letzte Abendmahl

ANTON BISCHOFBERGER

Auf der *Via Francigena* war ich zum grössten Teil allein unterwegs, sogar in den Herbergen war ich oft der einzige Pilger. Erst in der Toskana begegnete ich regelmässig andern Pilgern und Pilgerinnen. In der zweitletzten Herberge vor Rom sind wir eine bunt gemischte Pilgergruppe, ausnahmsweise alle deutsch sprechend. Beim Nachtessen erlebe ich eine sehr persönliche, angeregte Gesprächsrunde über Glauben, Spiritualität, Lebenseinstellungen und Pilgern. Essen und Trinken werden fast zur Nebensache bei diesen intensiven, persönlichen Gesprächen. ▼▼▼

▲▲▲ achalandé et passé le long du mur du musée fantastique de la Bête de Gévaudan. On y raconte l'histoire d'un animal qui aurait tué une centaine d'humains entre les années 1764 et 1767. Des rapports de témoins oculaires, des hypotèses et recherches ont été confondus et tant racontés que chacun avait sa propre histoire.

Manger, boire, rire, échanger des histoires autour d'une même table, sont toujours des moments de convivialité. Ce sont des événements indescriptibles et inspirants qui rendent le *Camino* si particulier à emprunter.

Buen camino ! ■

La dernière cène

ANTON BISCHOFBERGER TRADUCTION BERNARD WALTER

Sur la *Via Francigena,* j'étais en grande partie seul en chemin, et même dans les gîtes, j'étais souvent le seul pèlerin. Ce n'est qu'en Toscane que j'ai rencontré régulièrement des pèlerins et des pèlerines. Dans l'avant-dernier gîte, nous étions un groupe de pèlerins multiple et varié, exceptionnellement tous de langue allemande. Au repas du soir, me voilà engagé dans une discussion très animée sur des questions portant sur la foi, la spiritualité, la philosophie de vie et le pèlerinage. Ces discussions sont d'une telle intensité et si personnelle que « boire et manger » ne sont plus que secondaires. ▼▼▼

▲▲▲ Beim Aufbrechen am andern Morgen sind Johanna, eine Pilgerin aus Deutschland, und ich die letzten, die die Herberge verlassen. Im Städtchen trinken wir noch einen Kaffee zusammen. Danach bin ich völlig überrascht, dass sie nicht schnellen Schrittes loszieht und mir vorauseilt. Sie passt ihren Schritt dem meinen an, damit wir gemeinsam marschieren können. Es ist auf der ganzen *Via Francigena* das erste Mal, dass ich mit jemandem gemeinsam marschiere, weil ich langsamer unterwegs bin als die meisten. Beim gemeinsamen Gehen mit Johanna sind wir den ganzen Tag wieder intensiv ins Gespräch vertieft. Während auf dem Jakobsweg meine Begegnungen mit anderen Pilgernden sich stets wie zwischen Bruder und Schwester anfühlten, ist es jetzt, mehr als zehn Jahre später, eher wie zwischen Vater und Tochter, und wir werden auch so wahrgenommen.

In Rom verbringen wir nach der gemeinsamen Ankunft im Petersdom die Zeit getrennt und verabreden uns am zweiten Abend zum gemeinsamen Nachtessen, bevor ich am andern Tag die Heimreise antrete. In einer Seitengasse finden wir ein ruhiges Restaurant um zu essen, Johanna nennt es „das letzte Abendmahl“. So erlebe ich es tatsächlich, es ist ein feierliches, festliches, ja im besten Sinne liturgisches Mahl. Wie nicht anders erwartet, sind wir wieder lange in angeregte, interessante Gespräche vertieft.

In meinem Tagebuch habe ich den Gedanken des letzten Abendmahls aufgegriffen und unsere Begegnung in biblischer Sprache formuliert:

„Wir nehmen das Brot, sagen Dank, brechen es und geben es einander: das ist das Brot des Lebens, die Frucht des Feldes und der menschlichen Arbeit, das Zeichen der Mühen, des Schweisses, des Leidens und all der Mühsal, die wir auf diesem Weg erlitten haben. Ebenso nehmen wir das Glas Wein und trinken daraus: das ist der Wein zur Feier des Lebens, das Zeichen für all den Genuss, all die Freuden und alles Schöne, das wir auf diesem Weg erleben durften, das Zeichen des neuen Bundes unserer Freundschaft.“

Johanna und ich haben uns für den nächsten Morgen zum gemeinsamen Frühstück verabredet, bevor mein Zug fährt. Mit grosser Mühe finden wir eine dieser ungemütlichen Bahnhofsverpflegungsstätten (die Bezeichnungen Ristorante, Bar oder Café wären alle viel zu beschönigend). Es ist eine eigenartige Stimmung: Hatten wir uns bisher immer äusserst angeregt unterhalten, wenn wir beieinander waren, ohne dass der Gesprächsstoff je ausging, will jetzt einfach kein richtiges Gespräch aufkommen. Es ist aber auch nicht das „beredte Schweigen“, wie wir es auf dem Monte Mario beim ersten Blick auf den Petersdom oder auf dem Petersplatz erlebt haben, als wir etwa eine Stunde lang schweigend auf einer Stufe unter den berühmten Bernini-Säulen sassen. Es ist, als wäre einfach alles schon gesagt. Es ist wie eine Agonie, es fühlt sich an wie Karfreitag. Und Frühstücken, Essen und Trinken, ein Mahl? Auch das wäre viel zu euphemistisch ausgedrückt. Wir nehmen unsere Kalorien zu uns.

Im Zug zurück in die Schweiz bleibt mir die Erinnerung an unser „letztes Abendmahl“. ■

▲▲▲ Le matin suivant, au moment du départ, Johanna, une pèlerine d’Allemagne, et moi, sommes les derniers à quitter le gîte. Dans la petite ville, nous buvons encore un café ensemble. Ensuite, je suis vraiment surpris qu’elle ne me devance pas d’un pas rapide. Elle adapte son pas au mien afin que nous puissions marcher ensemble. C’est la première fois sur toute la *Via Francigena* que je marche avec une autre personne, parce que je suis plus lent que la plupart des marcheurs. Lors de notre marche commune, nous voilà repartis pour toute la journée dans des discussions très animées. Alors que mes rencontres avec d’autres pèlerins ressemblaient toujours à des marches entre frère et sœur, c’est maintenant, plus de dix ans plus tard, plutôt comme père et fille que je le ressens, et c’est ainsi que nous nous sommes perçus.

Après notre arrivée à la Basilique St-Pierre à Rome, nous nous séparons et prenons rendez-vous pour le repas du soir le lendemain, avant mon voyage de retour le jour suivant. Nous trouvons dans une petite rue un restaurant tranquille pour manger, Johanna l’appelle « la dernière cène ». C’est ainsi que je le vis effectivement, c’est un repas solennel et festif, on peut dire, au meilleur sens du terme, un repas liturgique. Comme on pouvait bien le penser, nous sommes à nouveau longuement absorbés dans de vives et intéressantes discussions.

Dans mon journal, j’ai relaté ma pensée sur cette dernière cène, et j’ai formulé notre rencontre en termes bibliques :

« Nous prenons le pain, rendons grâce, nous le rompons et le partageons : c’est le pain de vie, le fruit des champs et du travail humain, le signe de l’effort, de la sueur, de la souffrance et de toutes les peines que nous avons éprouvées sur ce chemin. De même, nous prenons notre verre de vin et le goûtons, c’est le vin qui fête la vie, le signe de tout le plaisir, de toutes les joies et les beautés qu’il nous a été donné de vivre sur ce chemin, le signe de la nouvelle alliance de notre amitié. »

Johanna et moi, nous sommes convenus du rendez-vous pour le petit-déjeuner du lendemain avant le départ de mon train. A grande peine, nous trouvons une de ces petites buvettes de gare peu accueillantes (les étiquettes de restaurant, bar ou café seraient bien trop flatteuses). L’ambiance est particulière. Alors que jusqu’à présent nos rencontres étaient toujours marquées par des discussions très animées, sans jamais qu’elles ne déraillent, la discussion ne veut tout simplement pas se mettre en marche. Mais ce n’est pas non plus le « silence éloquent » tel que nous l’avons vécu sur le Monte Mario lors de notre premier regard sur la Basilique St-Pierre, ou sur la Place St-Pierre lorsque nous sommes restés près d’une heure assis en silence sur l’escalier sous les célèbres colonnes du Bernin. C’est comme si tout avait été dit, tout simplement. Comme une agonie, on se sent être à Vendredi-Saint. Et prendre le petit-déjeuner, boire et manger, une cène ? Ce serait un mot bien exagéré. Nous avalons nos calories, c’est tout.

Dans le train de retour vers la Suisse, il me reste le souvenir de notre « dernière cène ». ■

Caminho Central: von Porto nach Santiago

HENRI RÖTHLISBERGER ÜBERSETZUNG OTTO DUDLE

Bereits acht Jahre sind es her, seit ich den Weg von meinem Zuhause nach Santiago beendet habe. Dreimal je einen Monat war ich damals unterwegs, stets zwischen den Eisheiligen und den Hundstagen – eine ideale Wanderzeit. Als ich 2016 erstmals in Santiago ankam, sagte mir ein Priester: „Der Weg geht weiter." Dabei hatte ich vermeint, ich sei am Ziel. Den Weg bis Finisterre habe ich dann mit meiner Frau gemacht, sie im Auto, ich zu Fuss. Aber das war nicht das Ende der Welt. Erst nach einigen Jahren verstand ich, was diese Aussage für mich bedeutete, und ich engagierte mich zusammen mit meiner Frau während zwei Wochen als *Hospitalero* in der Pfarreiherberge in Belorado. So konnte ich wieder etwas von dem, was mir der Weg geschenkt hatte, zurückgeben. Kaum war Covid vorbei, sahen meine Frau und ich uns vier Jahre lang durch gesundheitliche Probleme blockiert. Nach jeder Bestrahlungstherapie musste ich 20 Minuten liegen bleiben – Zeit, in der ich nachdenken konnte. Dabei versprach ich Gott, dass ich nochmals nach Santiago pilgern würde, sollte ich heil davonkommen.

Als nach langer Behandlung der Arzt meinen aggressiven Krebs für besiegt erklärte, war es Zeit, mein Versprechen einzulösen! Doch hatte ich keine Lust, ein zweites Mal die gleiche Route zu gehen. Ich erinnerte mich, dass wir vor mehreren Jahren, als ich mit meiner Frau Porto besuchte, vor der Kathedrale ein Muschel-Wegzeichen gesehen hatten. Ich informierte mich und entdeckte, dass Porto am portugiesischen Jakobsweg zwischen Lissabon und Santiago liegt. Für die Strecke würden 12 Tage zu je 20 km genügen. Von Yves, dem französischen Pilger, den ich 2016 unterwegs mit Etienne getroffen hatte, erhielt ich eine Liste mit den Hotels, in denen er übernachtet hatte. Vreni, die ich dieses Jahr am Pilgerstamm in Chur kennengelernt hatte und die mit sämtlichen portugiesischen Pilgerwegen vertraut ist, lieh mir ihren Wegführer. Jean, ein Pilger aus meiner Pfarrei, sagte mir, er sei den Weg auch gegangen, und weil es zahlreiche Herbergen gebe, habe er nicht reserviert. Blieb also nur noch, jemanden zu finden, der mich begleiten würde, da ich nicht allein gehen wollte. Dany, der ich 2009 auf der *Via Jacobi* begegnet war – mehrere Etappen zwischen Genf und Saint-Jean-Pied-de-Port legten wir gemeinsam zurück –, erklärte sich bereit, mitzukommen. Und Etienne, der mich nach Pamplona auf einigen Etappen des *Camino francés* begleitet hatte, sagte ebenfalls zu.

Wir unternahmen erst mal einen Trainingsmarsch von Murten bis Môtier, auf halber Distanz zwischen Genf, wo Etienne wohnte, und Delsberg, Danys Wohnort. Bevor wir aufbrachen, trainierten wir ausserdem je allein, Dany mit ihrer Tochter, ich mit meinen ▼▼▼

De Porto à Santiago par le Chemin Central

HENRI RÖTHLISBERGER

Cela fait déjà huit ans que j'ai terminé mon chemin qui m'a mené de chez moi à Saint-Jacques-de-Compostelle en trois fois un mois, chaque fois entre les saints de glace et les grandes chaleurs, période idéale pour marcher. Quand j'étais arrivé la première fois à Santiago en 2016, un prêtre m'avait dit : « le chemin continue ». Pourtant je pensais être arrivé à destination ! J'ai continué jusqu'à Finisterra avec ma femme, elle en voiture et moi à pied, mais ce n'était pas la fin du monde. J'ai mis quelques années à comprendre ce que cela signifiait pour moi et je me suis engagé avec ma femme comme hospitaliers bénévoles pendant deux semaines au gîte paroissial de Belorado pour rendre un peu de tout ce que le chemin m'avait offert. Puis il y a eu le Covid et nos ennuis de santé à ma femme et à moi qui nous ont bloqués pendant quatre ans. Pendant mon traitement de radiothérapie, nécessitant de rester couché pendant 20 minutes, j'ai eu le temps de méditer et j'ai promis à Dieu : si je m'en sors, je retournerai à Saint-Jacques-de-Compostelle.

Lorsque le médecin m'a déclaré guéri après un long traitement de mon cancer virulent, il fallait que je réalise ma promesse ! Pour autant, je n'avais pas envie de refaire le même chemin et je me suis souvenu que nous avions découvert une coquille du chemin quelques années plutôt devant la cathédrale de Porto, alors que je visitais la ville avec ma femme. Je me suis renseigné et j'ai appris que Porto est sur le chemin portugais reliant Lisbonne à Santiago et qu'il ne faut que 12 jours pour le faire à raison d'une vingtaine de kilomètres par jour. J'ai obtenu d'Yves, le pèlerin français que j'avais rencontré sur le chemin en 2016 avec Etienne, la liste des hôtels de ses étapes. Vreni, rencontrée cette année lors du stamm de pèlerins à Coire, m'a prêté son guide sur ce chemin dont elle connaît toutes les variantes (chemin central, chemin côtier et chemin spirituel). Jean, un pèlerin de ma paroisse, m'a aussi dit qu'il l'avait fait sans réservations, les auberges de jeunesse étant nombreuses ! Il ne restait plus qu'à trouver quelqu'un pour m'accompagner, n'aimant pas partir seul. J'ai demandé à mes compagnons de chemin précédents. Dany, rencontrée en 2009 sur le chemin suisse (*Via Jacobi*) avec laquelle j'ai eu l'occasion de faire plusieurs étapes de mon chemin entre Genève et Saint-Jean-Pied-de-Port, s'est déclarée partante. Etienne, rencontré à Pamplune, qui m'avait accompagné ensuite sur quelques étapes jusqu'à Santiago, était partant également bien qu'ils ne se connaissaient pas encore.

Nous étions arrivés la première fois en 2016. Nous avons commencé par une marche d'entraînement de Morat à Môtier, à mi-chemin entre Genève où vit Dany ,et de Delémont d'où vient Etienne. Jean-Noël, avec qui nous avions fait bien des marches sur le chemin suisse, ▼▼▼

▲▲▲ zwei Söhnen. Im vergangenen Mai brachte uns *easyJet* nach Porto. Unser Hotel *Do Norte* lag mitten im historischen Zentrum – ideal für eine Stadtbesichtigung!

Aufbruch mit Dany in Porto

Weil ich eigentlich vorgesehen hatte, mit vollem Rucksack zu pilgern, hatte ich, ausser für die erste Nacht, nicht im Voraus reserviert. Doch entschieden wir schliesslich, für unsere 7 kg schweren Säcke einen der Transportdienste in Anspruch zu nehmen, die in Portugal und Spanien gut organisiert sind. Für 7 € pro Gepäckstück und Tag holte die Firma Pilbeo (www.pilbeo.com) unsere Rucksäcke morgens ab und brachte sie bis zum Nachmittag an den Bestimmungsort. Im Tagesrucksack (2 kg) führten wir nur das Allernotwendigste mit: Wasser, Picknick, Windjacke, Regenschutz. Dies komplizierte allerdings die Organisation, musste man doch dem Fahrer mindestens zwei Tage im Voraus das Etappenziel bekanntgeben, was bedeutete, dass wir die Unterkunft reservieren und nach Ankunft finden mussten! Gleichzeitig gab es uns Gelegenheit, unsere Englisch- und Spanisch-Kenntnisse anzuwenden, da niemand von uns Portugiesisch sprach. Alles klappte perfekt. Zu unserer Freude waren unsere Rucksäcke jeden Abend am richtigen Ort.

Auf dem Weg begegneten wir einer Vielzahl von Pilgerinnen und Pilgern. Da war Fiorelle aus der Bretagne, die mir im Gehen eine Unterrichtsstunde gab oder Jacqueline aus Holland, die mir die Wanderstöcke wiederbrachte, nachdem ich sie vergessen hatte, als ich eine Cola trank. In Santiago sind wir drei Tage früher als gedacht angekommen, so dass uns genügend Zeit für Besichtigungen und sogar für eine Busfahrt nach Finisterre blieb.

Vor dem Rückflug kam die Frage auf, welchen Weg man als nächsten gehen könnte. Dabei hatten wir für nächstes Jahr noch gar keine konkreten Pläne. Aber der Drang, erneut aufzubrechen, war ungebrochen. Ob wohl der jetzige Weg mein letzter gewesen ist, fragte ich mich. Aber nach dem Kauf von Gamaschen als Schutz für meine Wanderfinken weiss ich, dass ich für einen erneuten Aufbruch, auch bei Regen, gerüstet bin.

Nach vier Nächten im *Seminario Menor* in Santiago sind wir in die Schweiz zurückgekehrt.

Und du, lieber Leser, liebe Leserin, hast du nicht auch Lust, wieder auf Jakobswege aufzubrechen?

Ultreïa! ■

▲▲▲ nous a guidés car il connaissait bien l'itinéraire.

Avant de partir, nous avons encore fait quelques marches d'entraînement chacun de notre côté, Dany avec sa fille et moi avec mes deux fils. Pour rejoindre le Portugal, nous avons opté pour l'avion, plus économique et plus rapide que le train. Nous avons rejoint Porto en mai dernier avec *easyJet* en une heure de vol et sommes arrivés à l'aéroport à 11h. Un taxi nous a conduits directement à l'hôtel *Do Norte* situé au centre historique de Porto. Ainsi, nous avons eu le temps de visiter Porto. C'est une ville qui vaut la peine d'être vue !

J'avais prévu de partir sac au dos sans réservation à l'exception de la première nuit, mais nous avons finalement opté de faire transporter nos grands sacs de 7 kg, un service bien organisé au Portugal et en Espagne. C'est l'entreprise Pilbeo qui a assuré ce service (www.pilbeo.com) pour 7€ par sac et par jour, en venant les chercher le matin et en les amenant à destination l'après-midi. C'est plus facile de marcher avec un petit sac de 2 kg ne comportant que l'indispensable (eau, pique-nique, coupe-vent, imperméable, parapluie) mais cela complique l'organisation ; il faut indiquer la destination au transporteur au moins deux jours à l'avance et donc faire les réservations de l'hébergement et le trouver en arrivant ! Cette façon de procéder était l'occasion de pratiquer l'anglais et l'espagnol, aucun de nous ne parlant le portugais. Mais comme les films au Portugal ne sont pas traduits en portugais, la plupart des portugais comprennent l'anglais ! Tout s'est bien passé et chaque soir, les sacs étaient arrivés et chaque soir, c'était la fête !

Sur le chemin, les rencontres étaient innombrables : Fiorelle de Bretagne, professeure d'espagnol en Bretagne, qui m'a donné une leçon en marchant et Jacqueline de Hollande, qui m'avait rapporté les bâtons que j'avais oubliés en buvant un coca ! Finalement nous sommes arrivés avec trois jours d'avance à Santiago que nous avons eu le temps de visiter et même de retourner à Finisterra en bus.

Avant de rentrer, la question s'est posée sur le chemin suivant, mais je n'ai pas encore de projet pour l'année prochaine. L'envie de repartir reste cependant intacte. Je m'étais demandé si cela serait mon dernier chemin mais après avoir acheté des guêtres protégeant mes pantoufles de marche, je sais que je suis prêt à repartir, même en cas de pluie !

Nous sommes rentrés en Suisse avec *easyJet* après quatre nuits passées au *Seminario Menor* à Santiago.

Et toi qui me lis, n'as-tu pas aussi envie de repartir sur les chemins ? *Ultreïa* ! ■

Arrivé à Santiago

Eine Pilgerreise im eingeloggten Modus

EVELYNE HUMBERT ÜBERSETZUNG ANAHÉE BREGNARD

Im Frühjahr 2024 pilgerte ich mit meinem Mann Gilbert auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela. Nach einem Reisetag erreichten wir Saint-Jean-Pied-de-Port in Frankreich, Ausgangspunkt unseres Pilgerabenteuers. Dies war eine logische Wahl, da Gilbert bereits den Abschnitt zwischen Le Puy-en-Velay und Saint-Jean-Pied-de-Port gelaufen war. Wir begannen unseren Marsch am 11. Mai mit dem Ziel, Mitte Juni in Santiago de Compostela anzukommen.

Zwischen Berufsleben und spirituellem Weg

Als Personalberaterin arbeite ich noch zu 30 Prozent von zu Hause aus. Mit einem meiner Kunden konnte ich eine befristete Vertretung für diese Zeit aushandeln, ein anderer lehnte ab. Das Ergebnis: Mein Laptop begleitete mich auf dem *Camino Francés*. Sakrileg oder Anpassung an das digitale Zeitalter? Vielleicht beides.

Essen und Trinken unterwegs

Schon der Weg nach Roncesvalles am ersten Tag war anstrengend. In der prallen Sonne ging uns schnell das Wasser aus. Zum Glück rettete uns eine Wasserstelle am Lepoeder-Pass, kurz nachdem wir die spanische Grenze überquert hatten. Erste Lektion des Weges: Von diesem Tag an bin ich nie mehr ohne eine zusätzliche Wasserflasche und ohne Picknick im Rucksack losgegangen.

Auf das oft wenig appetitliche Frühstücksangebot in den Herbergen verzichteten wir schnell. Stattdessen kehrten wir in den Cafés am Weg ein und genossen einen frisch gepressten Orangensaft, eine *tortilla* oder eine *tostada* mit Tomaten oder Schinken. Diese einfachen Pausen reichten aus, um die Tagesetappen zu bewältigen. Manche Entdeckungen waren echte Überraschungen, wie in Espinosa del Camino, wo der Wirt – ein ehemaliger Koch der spanischen Botschaft in Washington – *tapas* anbot, die ebenso schön anzusehen wie lecker zu essen waren. ▼▼▼

Die Kathedrale von León

Un pèlerinage connecté

EVELYNE HUMBERT

Au printemps 2024, avec Gilbert, mon mari, nous sommes partis sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Après une journée de voyage, nous avons atteint Saint-Jean-Pied-de-Port, en France, point de départ de notre pèlerinage. Ce choix s'est imposé naturellement, car Gilbert avait déjà parcouru la section reliant Le Puy-en-Velay à Saint-Jean-Pied-de-Port. Nous avons débuté notre aventure le 11 mai, avec pour objectif d'arriver à Saint-Jacques-de-Compostelle vers la mi-juin.

Entre vie professionnelle et chemin spirituel

Consultante en ressources humaines, je travaille encore à 30 % depuis chez moi. J'ai réussi à négocier un remplacement temporaire avec un de mes clients pour cette période, mais un autre a refusé. Résultat : mon laptop m'a accompagnée sur le *Camino Francés*. Sacrilège ou simple adaptation à l'ère du numérique ? Peut-être un peu des deux.

Boire et manger sur le chemin

Dès le premier jour, la montée vers Roncevaux a été exigeante. Sous un soleil ardent, nous avons rapidement manqué d'eau. Heureusement, au col de Lepoeder, juste après avoir franchi la frontière espagnole, un point d'eau providentiel nous a sauvés. Première leçon du chemin : à partir de ce jour, je n'ai jamais repris la route sans une bouteille d'eau supplémentaire et un pique-nique dans mon sac.

Nous avons rapidement abandonné les petits déjeuners proposés dans les gîtes, souvent peu appétissants. À la place, nous préférions faire halte dans les cafés le long du chemin pour déguster un jus d'orange fraîchement pressé, une *tortilla*, ou une *tostada* garnie de tomates ou de jambon. Ces pauses simples nous suffisaient pour affronter les étapes de la journée. Certaines découvertes étaient de véritables surprises, comme à Espinosa del Camino, où le tenancier, ancien chef de cuisine de l'ambassade espagnole à Washington, proposait des *tapas* aussi beaux à regarder que savoureux à déguster.

Le soir, nous avons goûté au fameux *menu del peregrino* dans différents restaurants. Pour un prix compris entre 15 et 23 euros, ce menu inclut généralement une entrée, un plat principal, un dessert, et du vin. Si la qualité variait selon les endroits, les grandes villes offraient plus de diversité avec leurs nombreux restaurants.

À Pajar de Agés, nous avons passé une soirée mémorable chez les propriétaires de *El Alquimista*, d'anciens pèlerins. Leur accueil chaleureux et authentique contrastait fortement avec celui des établissements purement commerciaux, où l'objectif semble uniquement d'augmenter le chiffre d'affaires. ▼▼▼

▲▲▲ Am Abend kosteten wir in verschiedenen Restaurants das berühmte *menú del peregrino*. Zu einem Preis zwischen 15 und 23 Euro umfasst dieses Menü in der Regel eine Vorspeise, ein Hauptgericht, ein Dessert und Wein. Die Qualität variierte von Ort zu Ort; die grösseren Städte mit ihren zahlreichen Restaurants boten mehr Abwechslung.

In Pajar de Agés verbrachten wir einen unvergesslichen Abend bei den Besitzern, ehemaligen Pilgern, der Herberge *El Alquimista*. Ihre herzliche und authentische Gastfreundschaft stand in krassem Gegensatz zu den rein kommerziellen Lokalen, in denen es scheinbar nur darum geht, den Umsatz zu steigern.

Galicien: ein kulinarisches Paradies

Die Ankunft in Galicien war ein gastronomischer Höhepunkt. Wir genossen Fisch, Meeresfrüchte und einheimisches Fleisch – ein wahrer Gaumenschmaus. Diese reichhaltigen und schmackhaften Gerichte waren eine willkommene Belohnung nach den langen Wandertagen.

Kosmopolitisches Treiben auf dem *Camino Francés*

Ursprünglich hatte ich Unterkünfte nur für die erste Woche gebucht, aber angesichts des Andrangs auf dem Weg entschieden wir uns schnell, für jede Woche zu buchen. Es schien, als hätte sich die ganze Welt auf dem *Camino* versammelt! Wir trafen Koreaner, Taiwaner, Japaner, Australier, Kanadier, Amerikaner, Neuseeländer und viele Europäer. Einige gingen den ganzen Weg, andere kamen jedes Jahr für einige Etappen zurück.

Besonders beeindruckt war ich von einem jungen Belgier, der von zu Hause aus gestartet war und bereits 2000 Kilometer zurückgelegt hatte. Viele Spanier sind von Sarria aus die letzten 100 Kilometer mitgelaufen.

Eingeloggt, mit leichtem Gewicht

Auf der dritten Etappe entschied ich mich, meinen Laptop und einen Teil meiner Sachen dem Gepäcktransportunternehmen *Caminofácil* anzuvertrauen. Diese praktische und zuverlässige Lösung erleichterte mir das Gehen und ich konnte den Tag in vollen Zügen geniessen. Abends konnte ich in aller Ruhe meine E-Mails abrufen.

Anfangs hatte ich ein gewisses Unbehagen, meinen Computer mitzunehmen, weil ich dachte, ich würde den Geist des Weges verraten. Aber ich habe schnell gemerkt, dass fast jeder mit dem Internet verbunden ist. Von Apps, mit denen man die Route verfolgen kann, über Anrufe bei Verwandten und Freunden bis hin zu Wettervorhersagen, Fotografieren und Musikhören – die Technologie ist zu einem integralen Bestandteil der Erfahrung geworden. Ein koreanischer Pilger war sogar mit einer Drohne ausgestattet, die jeden seiner Schritte aufzeichnete!

Die Scheu ablegen und den Moment geniessen

Meine anfängliche Scheu, am Computer zu arbeiten, war schnell verflogen. Abends machte ich mich ohne Hemmungen an die Arbeit und stellte fest, dass ich nicht die Einzige war, die Pilgern mit Arbeit verband. Was mich aber wirklich überraschte, war meine Fähigkeit, tagsüber komplett abzuschalten. Das Wandern erforderte Konzentration und Anstrengung: ▼▼▼

Les vitraux de la cathédrale de León

▲▲▲ La Galice : un paradis culinaire

Arriver en Galice a marqué un tournant gastronomique. Nous avons savouré poissons, fruits de mer et viandes locales, un véritable régal pour les papilles. Ces plats généreux et riches en saveurs étaient une récompense bienvenue après les longues journées de marche.

Une foule cosmopolite sur le *Camino Francés*

Initialement, j'avais réservé des hébergements pour la première semaine, mais face à l'affluence sur le chemin, nous avons rapidement opté pour des réservations hebdomadaires. On aurait dit que le monde entier s'était donné rendez-vous sur le *Camino !* Nous avons croisé des Coréens, Taïwanais, Japonais, Australiens, Canadiens, Américains, Néo-Zélandais et de nombreux Européens. Certains marchaient tout le parcours, tandis que d'autres revenaient chaque année pour quelques étapes.

J'ai été particulièrement impressionnée par un jeune Belge, parti de chez lui et ayant déjà parcouru 2000 kilomètres. Quant aux Espagnols, beaucoup nous ont rejoints à partir de Sarria pour accomplir les 100 derniers kilomètres.

Un chemin connecté et allégé

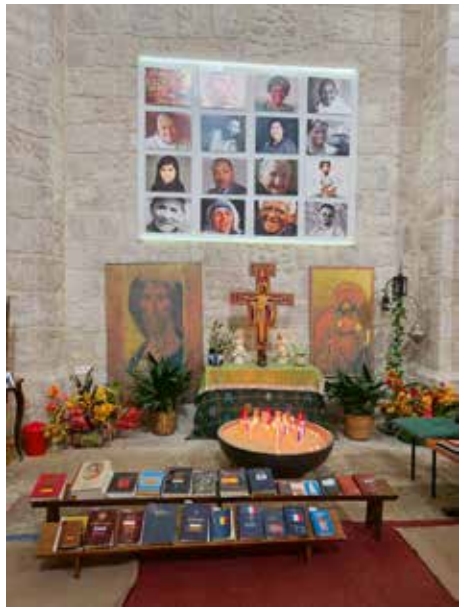
À la troisième étape, j'ai décidé de confier mon laptop et une partie de mes affaires au transporteur *Caminofácil*. Cette solution, pratique et fiable, m'a permis de marcher plus légèrement et de profiter pleinement de la journée. Le soir, je retrouvais mes e-mails en toute sérénité.

Au début, je ressentais une certaine gêne à sortir mon ordinateur, pensant trahir l'esprit du chemin. Mais je me suis vite rendu compte que presque tout le monde était connecté. Entre les applications pour suivre l'itinéraire, les appels aux proches, l'étude de la météo, la prise de photos ou l'écoute de musique, la technologie fait désormais partie intégrante de l'expérience. Un pèlerin coréen, équipé d'un drone, immortalisait même chaque étape de son parcours !

Se libérer de la gêne et savourer le moment présent

Ma gêne initiale à travailler sur mon ordinateur s'est vite dissipée. Le soir, je m'y mettais sans complexe, constatant que je n'étais pas la seule à conjuguer pèlerinage et obligations professionnelles. Mais ce qui m'a ▼▼▼

▲▲▲ Den Weg zu finden, die Auf- und Abstiege zu bewältigen und die herrliche Landschaft in sich aufzunehmen, liessen alles andere vergessen.



Die Kirche von Hontanas

Eine prägende Etappe: Hontanas, ein Dorf des Friedens

Besonders in Erinnerung geblieben ist mir unsere Ankunft in Hontanas. Dieses bezaubernde Dorf liegt in einem Tal und taucht plötzlich in der Senke auf. Die kleine Kirche strahlt eine einzigartige Atmosphäre aus: Porträts von Persönlichkeiten, die sich für den Frieden eingesetzt haben – Mutter Teresa, Martin Luther King, Gandhi – sind dort ausgestellt, dazu erklingt leise Musik. In einer Welt, die oft von Konflikten erschüttert wird, war dies für mich ein Moment der Besinnung und der Hoffnung.

Architektonische Schönheiten: Zeugen des Glaubens und der Geschichte

Die Kathedralen entlang des Weges sind von unglaublicher Pracht. Besonders in Erinnerung geblieben ist mir die Kathedrale *Santa María de la Regla* in León. Sie besticht durch ihre bemerkenswerten Glasfenster, die als die wertvollsten und grössten in ganz Spanien gelten. Dieses architektonische Meisterwerk hat mich durch seine Weite und spirituelle Ausstrahlung beeindruckt.

Von der Wüste in die Fülle: von der Meseta nach Galicien.

Die Route führte uns auch durch ärmliche, dünn besiedelte Dörfer, Orte, in denen es schien, als sei die Zeit stehen geblieben. Die Meseta, eine riesige, endlose Ebene, stellte unsere Ausdauer auf die Probe. Aber die Anstrengung wurde belohnt mit der Ankunft in Galicien, einem grünen und hügeligen Land, das den letzten Wegabschnitt vor Santiago de Compostela markiert.

Spannung bei der Ankunft in Santiago

Am 14. Juni erreichten wir nach 780 km Fussmarsch die Kathedrale von Santiago de Compostela. Auf dem Vorplatz, umgeben von Pilgern aus aller Welt, überkam uns eine Welle von Gefühlen. An diesem Tag drängten sich 2800 Pilger vor dem Empfangsbüro, um ihre *Compostela* in Empfang zu nehmen. Wir hatten das Glück, an der Pilgermesse in der Kathedrale teilnehmen zu können, bei der der berühmte *Botafumeiro*, das riesige Weihrauchfass, geschwenkt wurde. Ein einzigartiger Moment, der durch die grosszügige Geste einer amerikanischen Pilgerin, die wir unterwegs getroffen hatten und die diese Zeremonie gesponsert hatte, noch spezieller wurde. ■

▲▲▲ réellement surprise, c'est ma capacité à décrocher complètement pendant la journée. Marcher exigeait concentration et effort : trouver son chemin, traverser les reliefs et s'imprégner des paysages magnifiques faisait oublier tout le reste.

Une étape marquante : Hontanas, village de paix

Je me souviens particulièrement de notre arrivée à Hontanas. Ce charmant village niché dans une vallée se dévoile soudainement depuis les hauteurs. Sa petite église dégage une atmosphère unique : des portraits de figures ayant œuvré pour la paix – Mère Teresa, Martin Luther King, Gandhi – y sont exposés, accompagnés d'une douce musique. Dans ce monde souvent troublé par les conflits, cet instant m'a offert un moment de réflexion et d'espoir.

Beautés architecturales : un hommage à la foi et à l'histoire

Les cathédrales jalonnant le chemin sont d'une splendeur incroyable. Parmi elles, la cathédrale *Santa María de la Regla* à León m'a particulièrement marquée. Elle brille par ses vitraux remarquables, considérés comme les plus précieux et les plus vastes d'Espagne. Cette œuvre architecturale m'a émerveillée par sa grandeur et son éclat spirituel.

Du désert à l'abondance : de la Meseta à la Galice

Le parcours nous a également fait traverser des villages pauvres et peu habités, des lieux où le temps semble suspendu. La Meseta, immense plaine désertique et infinie, a mis notre endurance à l'épreuve. Mais l'effort a été récompensé par notre arrivée en Galice, terre verdoyante et vallonnée, marquant les dernières étapes avant Saint-Jacques-de-Compostelle.

L'émotion de l'arrivée à Saint-Jacques

Le 14 juin, après 780 km de marche, nous avons atteint la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle. Sur le parvis, entourés de pèlerins du monde entier, une vague d'émotion nous a submergés. Ce jour-là, 2800 pèlerins se pressaient pour recevoir leur *Compostela* au bureau d'accueil. Nous avons eu la chance d'assister à la messe des pèlerins dans la cathédrale, où le célèbre *Botafumeiro*, l'immense encensoir, a été actionné. Un moment unique, rendu encore plus spécial par le geste généreux d'une pèlerine américaine, rencontrée en chemin, qui a sponsorisé cette cérémonie. ■

Botafumeiro, l'encensoir de la cathédrale de Saint-Jacques-de-Compostelle

Hommage an Joseph Theubet

PIERRE JACQUES WEISS ÜBERSETZUNG DORIS KLINGLER

Joseph war der erste Präsident der Vereinigung der Freunde des Jakobsweges. Er wurde an der Gründungsversammlung vom 31. Januar 1988 gewählt und führte die Vereinigung bis 1995. Magali und ich hatten das Vergnügen, ihn zusammen mit seiner Frau Monique zu empfangen.

Joseph ist in erster Linie Musiker. Genauer, er war 34 Jahre lang Violinist im OSR (Orchestre de la Suisse Romande). Er ist auch ein Autodidakt, der sich für verschiedene Themen wie Gnomonik (Studium der Sonnenuhren), Astronomie, Vulkanismus, Mineralien, das Mittelalter und natürlich die Jakobswege begeistert hat. So erfahren wir, dass es seine Leidenschaft für das Mittelalter war, die ihn auf den Weg nach Compostela brachte. Er fragte sich, wie die Pilger von damals ihren Glauben verstanden. Um diese Frage zu beantworten, forschte er in Tagebüchern, die von den Jakobspilgern hinterlassen wurden, und studierte eingehend den Reisebericht von Künig von Vach. Der helvetische Teil der beschriebenen Route wurde übrigens vom IVS (Inventar historischer Verkehrswege der Schweiz) als Schweizer Jakobsweg festgelegt.

Nach Konsultation der Statuten von europäischen Jakobusvereinigungen wurde mit Hilfe eines Freundes, der mit diesen Fragen vertraut war, der Plan einer Schweizer Vereinigung erarbeitet, der den etwa dreissig Personen vorgestellt wurde, die sich in Lausanne zur Gründungsversammlung eingefunden hatten: die „Amis ...“ waren geboren.

Anhand verschiedener Anekdoten erinnert uns Joseph daran, dass die Pilger von damals in der Lage sein mussten, mindestens zwei Tage ohne fremde Hilfe auszukommen. Mittlerweile haben sich die Bedingungen für die heutigen Wanderer auf der *Via Jacobi* deutlich verbessert.

Joseph ist es auch zu verdanken, dass ein Grossteil der ikonografischen Dokumentation zum Thema Pilgern ▶

Hommage à Joseph Theubet

PIERRE JACQUES WEISS

Joseph a été élu Président lors de l'Assemblée constituante du 31 janvier 1988. Il l'est resté jusqu'en 1995. Avec Magali, nous avons eu le plaisir de le recevoir, accompagné de son épouse Monique.

Joseph est d'abord musicien. Plus précisément, il a été violoniste au sein de l'OSR (Orchestre de la Suisse Romande) pendant 34 ans. C'est aussi un autodidacte qui s'est épris de sujets variés, tels que la gnomonique (l'étude des cadrans solaires), l'astronomie, le volcanisme, les minéraux, l'époque médiévale et bien entendu les chemins de Saint-Jacques. On apprend ainsi que c'est sa passion pour le Moyen Âge, alors qu'il se demandait comment les pèlerins d'autrefois concevaient la foi, qui l'a mis sur la voie de Compostelle. Pour y répondre, il a analysé des journaux laissés par les Jacquets et étudié attentivement le récit de Künig von Vach. L'itinéraire helvétique de ce dernier a d'ailleurs été retenu par l'IVS (Inventaire des voies de communication historiques de la Suisse) comme le Chemin de St-Jacques en Suisse.

Après avoir consulté les statuts d'associations jacquaires européennes, aidé par un ami féru de ces questions, le projet d'une structure suisse fut présenté à une trentaine de personnes réunies à Lausanne pour l'Assemblée constituante : les « Amis... » étaient nés.

A travers diverses anecdotes, Joseph nous rappelle que si les pèlerins d'antan devaient pouvoir tenir au moins deux jours sans aide extérieure, les conditions pratiques des marcheurs d'aujourd'hui sur la *Via Jacobi* se sont nettement améliorées.

C'est aussi à Joseph que l'on doit la plupart de la documentation iconographique sur le pèlerinage helvétique. Des cantons comme la Thurgovie, Lucerne et Fribourg ont été abondamment étudiés. Les résultats sont disponibles sur notre site.

Merci à toi, Joseph, pour l'inestimable héritage que tu nous laisses, et merci à toi Monique, pour le soutien que tu lui as apporté. Puisse notre Association ne jamais vous oublier ! ■

◀ in der Schweiz entstanden ist. Kantone wie der Thurgau, Luzern und Freiburg wurden ausgiebig erforscht. Die Ergebnisse sind auf unserer *Website* verfügbar.

Danke, Joseph, für das unschätzbare Erbe, das du uns hinterlässt, und danke, Monique, für die Unterstützung, die du deinem Ehemann gegeben hast. Möge unsere Vereinigung euch nie vergessen! ■

Der Graubündner Pilgerstamm stellt sich vor

HEINER NIDECKER

JAKOBSWEG
GRAUBÜNDEN

Zum Jahresprogramm des *Vereins Jakobsweg Graubünden* gehört der Pilgerstamm. Dieser findet jeweils im Restaurant *Spiga*, direkt beim Bahnhof Chur, statt. Praktisch!

Am langen Stammtisch sitzen zwischen 12 und 15 Personen, Vereinsmitglieder und Interessierte. Materialien zum Verteilen liegen auf: Veranstaltungsflyers, das *Ultreïa*, Karten, etc. Jemand erzählt vom Pilgerweg, von dem er/sie eben heimgekommen ist. Eine andere Person will sich auf den Jakobsweg nach Santiago aufmachen und hätte gerne Rat fürs Rucksackpacken. Fragen aus dem Vereinsleben werden besprochen: Jeannette Schnider leitet den Pilgerstamm und hat einen Gesprächsimpuls vorbereitet oder die Anwesenden hören einen Bericht aus der Vereinsgeschichte. Diese „Vereinsgeschichten“ waren an jedem Stamm im vergangenen Jubiläumsjahr *20 Jahre Verein Jakobsweg Graubünden* ein Thema.

Mit Ausnahme der Monate Dezember, Januar und Juli findet der Pilgerstamm immer am ersten Montag des Monats von 18:00 bis ca. 20:00 Uhr im 1. Stock des Restaurants, statt. Die Stimmung in der Runde ist stets fröhlich, interessiert und gesprächig. Dass dem so ist, ist Jeannette Schniders Verdienst. Jeannette ist Mitglied im Vereinsvorstand. Seit drei Jahren bereitet sie jeden Stamm sorgfältig vor. Das Thema der Zeitschrift *Ultreïa* dient ihr oft als Gesprächsgrundlage. Ist das vorbereitete Stammtischgespräch ausdiskutiert, bleibt Zeit für den persönlichen Austausch.

Vor Jeannette Schnider hatte Vreni Thomann den Stamm mit viel Herzblut geleitet. Das damalige Lokal war aber zu lärmig, was uns einmal mehr auf die Suche nach einem besser geeigneten Stammlokal veranlasste.

Einmal mehr? Ja, bis zum heutigen Lokal im Restaurant *Spiga* war der Pilgerstamm des Vereins schon an verschiedenen Orten daheim. Heimatlos gleichsam war er in seinem Anfangsstadium.

Im Jahr 2014 konnte der *Verein Jakobsweg Graubünden* die Ausschilderung des Jakobsweges beenden und nahm darauf die Planung und Ausführung praktischer Pilgerangebote in Angriff. Dazu gehörte die Gründung des Pilgerstammes in den Jahren 2015/16. Zusammen mit dem Samstagspilgern animiert der noch junge Stamm das Vereinsleben wie der Puls den Blutkreislauf.

Weitere Infos: https://www.jakobsweg-gr.ch/angebote/jahresprogramm ■

Le stamm jacquaire des Grisons se présente

HEINER NIDECKER *TRADUCTION LAURE BOVY*

Au programme annuel de l'association du Chemin de Saint-Jacques des Grisons figure le stamm jacquaire. Celui-ci a lieu au restaurant *Spiga,* à côté de la gare de Coire. C'est pratique.

Douze à quinze personnes, membres de l'association et personnes intéressées, prennent place autour d'une longue table. Du matériel est à disposition : flyers de l'association, la revue *Ultreïa,* des cartes etc. Quelqu'un raconte son pèlerinage dont il/elle vient de rentrer. Une autre personne qui veut se mettre en Chemin vers Compostelle demande des conseils au sujet de la préparation du sac à dos. Des questions au sujet de la vie associative sont abordées : Jeannette Schnider mène la rencontre dont elle a préparé le fil conducteur ou les personnes présentes écoutent un rapport sur l'histoire de l'association. Ces « histoires de l'association » ont été le thème de chaque rencontre de l'année jubilaire des « *Vingt ans de l'association du Chemin de Saint-Jacques des Grisons* ».

A l'exception des mois de décembre, janvier et juillet, la rencontre a toujours lieu le premier lundi du mois de 18h à 20h, au premier étage du restaurant. L'ambiance autour de la table est toujours joyeuse, intéressante et dynamique. Le mérite en revient à Jeannette Schnider, membre du bureau de l'association. Depuis trois ans, elle prépare chaque rencontre consciencieusement. Le thème de la revue *Ultreïa* sert souvent de base de discussion. Si le thème de la rencontre est épuisé, il reste du temps pour des échanges personnels.

Avant Jeannette Schnider, c'est Vreni Thomann qui menait les rencontres avec passion. Le local de l'époque était trop bruyant ce qui nous a amenés une fois de plus à rechercher un lieu plus adapté.

Une fois de plus ? Oui, jusqu'au local actuel du restaurant *Spiga,* le stamm de l'association se tenait en différents endroits. A ses débuts, il était pour ainsi dire sans domicile fixe.

En 2014, l'association du Chemin de Saint-Jacques des Grisons a terminé la signalisation du Chemin de Saint-Jacques et elle s'est attaquée à la planification et la réalisation des offres pratiques pour les pèlerins. C'est ainsi que sont nées, en 2015-2016, les rencontres jacquaires. Avec les samedis du pèlerinage, le jeune stamm anime la vie associative comme le pouls le fait pour la circulation sanguine.

Plus d'informations : https://www.jakobsweg-gr.ch/angebote/jahresprogramm ■

Als Frau allein unterwegs nach Jerusalem

Brusadelli, Rosanna, **Zu Fuss nach Jerusalem**: 5000 Kilometer, elf Monate, zwölf Länder. München, Zürich, Wien: Neue Stadt, 2024. 222 S., Ill.
Verfügbar in der Kantons- und Universitätsbibliothek Freiburg

Rosanna Brusadelli aus Baar ist als erste Frau von der Schweiz ganz allein nach Jerusalem gepilgert. „Eine völlig verrückte Idee“, schreibt die Autorin in ihrem Pilgerreise-Tagebuch. Nachdem sie auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela und dann auf weiteren europäischen Pilgerwegen gewandert war, liess sie der Gedanke nicht mehr los, zu Fuss nach Jerusalem zu pilgern. Mit dem Erreichen des Pensionsalters sah sie den Moment gekommen, ihren Traum zu verwirklichen. Im Mai 2018 brach sie auf, im Januar 2020 war sie am Ziel.

Bis Österreich und Ungarn konnte die Pilgerin weitgehend dem Jakobsweg folgen. Später stützte sie sich auf die GPS-Tracks des *Jerusalem Way*, die ihr einer der Initiatoren dieses „längsten Pilger- und Friedenswegs“ nach und nach auf ihr Handy übermittelte. In ihrem Pilgerreise-Tagebuch hält Brusadelli Erlebnisse, Abenteuer und vor allem ihre Begegnungen mit den Menschen am Weg fest. Am meisten beeindruckt sie die „umwerfende Gastfreundschaft“, mit der sie immer wieder empfangen wird, zumal von Leuten, die selber kaum genug zum Leben haben. Trotz den vielen Hindernissen – fremde Sprache, fremde Mentalität, fremde Religion – findet die Pilgerin überall raschen Zugang zu Jung und Alt. Kulturelle Unterschiede traten in den Hintergrund. In den Begegnungen von Mensch zu Mensch haben sich etwa vorhandene Vorurteile aufgelöst, schreibt sie.

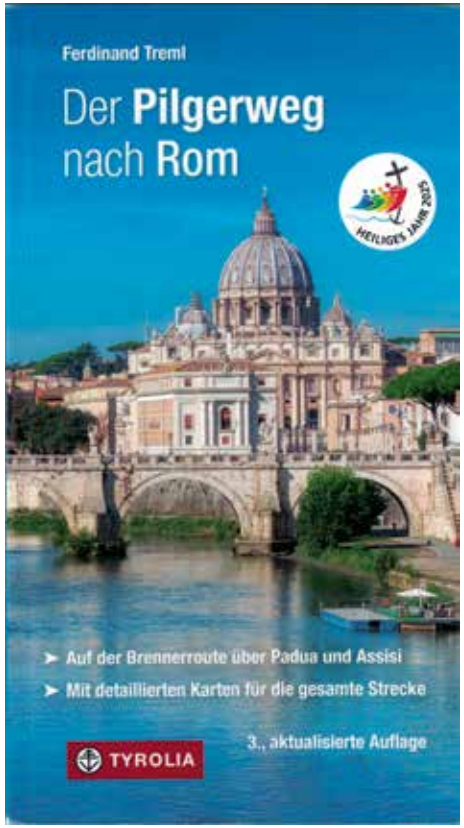
Natürlich ist die Autorin nicht frei von Ängsten. Werde ich im Gelände den richtigen Weg finden und am Abend ein Dach über dem Kopf haben?, fragt sie sich. Die Informationen, die das Internet liefert, erweisen sich oft als falsch, unbrauchbar. Immer wieder gibt es Überraschungen aller Art, seien es abenteuerliche Wege, Hitze, Kälte oder schmerzende Knie. Der Bruch eines Mittelfussknochens nötigt sie unterwegs zu einer einmonatigen Zwangspause, und ein Hundebiss bedingt sogar eine vorübergehende Rückkehr in die Schweiz. Auch mit einigen bedrohlichen Situationen sieht sie sich konfrontiert. Indes ist stets im richtigen Augenblick ein rettender „Engel“ zur Stelle, der die Gefahr zu bannen weiss.

Das eindrückliche Pilgerreise-Tagebuch von Rosanna Brusadelli ist ein sehr bewegendes, authentisch persönliches Zeugnis einer willensstarken, tief im Glauben verwurzelten Frau, deren Herz weit geöffnet ist.

Otto Dudle

Auf der Brennerroute über Padua und Assisi

Treml, Ferdinand, **Der Pilgerweg nach Rom**. 3. aktualisierte Auflage. Innsbruck, Wien: Tyrolia-Verlag, 2025, 301 S, Ill, Karten.
Verfügbar in der Kantons- und Universitätsbibliothek Freiburg



„Alle Wege führen nach Rom.“
Nicht allein über die *Via Francigena* kann man Rom zu Fuss erreichen, nein, auch von Innsbruck aus, über die weltweit bekannten Pilgerzentren Padua (hl. Antonius) und Assisi (hl. Franziskus), gelangt man nach 1200 km in die Ewige Stadt.

Rechtzeitig zum Heiligen Jahr 2025 ist der aktualisierte Wanderführer, der den Weg der mittelalterlichen Pilger über den Brennerpass in 53 Tagesetappen beschreibt, erschienen.

Mit exakten Wegbeschreibungen, Übernachtungstipps und Informationen zur Kulturgeschichte bietet der Führer eine willkommene Hilfe auf der in vier Abschnitte aufgeteilten Pilgerroute (*Via Romea* 16 Etappen, Antoniusweg 13 Etappen, Franziskusweg I 12 Etappen und Franziskusweg II 12 Etappen).

66 Kartenausschnitte erleichtern die Orientierung auf dem Weg von Innsbruck nach Rom.

Rund 200 Fotos zeigen Städte und Kirchen, den Weg und die abwechslungsreiche Landschaft.

Insgesamt ist der aktualisierte Pilgerführer ein übersichtlicher, informativer, ansprechender, kurz unentbehrlicher Wegbegleiter.

Doris Klingler

Pilgerstamm

Basel (Nordwestschweiz)
Dreimal pro Jahr, um 19:00
9.5. / 30.8. / 5.12.20025
Auskunft jeweils:
Manuela Liechti, Oberdorf 6, 4202 Duggingen
079 461 46 44
maliba@bluewin.ch

Bern
Erster Freitag im Monat ab 18:00
Casa d'Italia, Bühlstr. 57
Marc Jenzer,
079 773 22 35
maujenzer@bluewin.ch

Graubünden (Chur)
Erster Montag im Monat ab 18:00, Restaurant Spiga, Bahnhofplatz 10, Chur
Jeannette Schnider
079 430 79 47, schnider.jeannette@hotmail.com

Luzern
Letzter Dienstag im Monat ab 19:00, Rest. BACiO della MAMMA, Pilatusstr. 6
Rolf Frey, 078 859 69 37
rolf.frey2@bluewin.ch
Walter Widmer, 079 933 31 15, widmer-meyer@bluewin.ch

St. Gallen
Letzter Dienstag im Monat ab 19:00, Restaurant Brauwerk, Bahnhofstr. 19
Markus Jud, 071 524 70 64
stamm@pilgerherberge-sg.ch

Solothurn (Olten)
Daten auf Anfrage, jeweils ab 19:00, Restaurant Kolpinghaus, Ringstrasse 27, Olten
Sascha Kamber
062 752 50 90, sascha.kamber@bluewin.ch

Winterthur
Erster Dienstag im Monat ab 18:00, Pfarreiheim St. Marien, Römerstr. 105
Otto Dudle
052 212 96 18
odudle@bluewin.ch
Heinz Würms
079 405 19 87
heinz.wuerms@gmx.ch
https://pswinti.jimdofree.com

Zürich
Erster Donnerstag im Monat ab 17:30, Kirchgemeindehaus Stauffacherstr. 8
https://pilgerzentrum-zuerich.ch/cafe-camino

Info :
https://viajacobi4.ch/stamms

Ticino (Bellinzona)
Dati su richiesto,
Casa del Popolo, Bellinzona
Hermann Heiter
076 393 39 64
h.heiter@gmail.com

Rencontres jacquaires

Fribourg
Dernier mercredi du mois dès 19:00, Café du Marché, Rue des Epouses 10
Régis Arnaud
079 959 21 62
viajacobi4.fribourg@bluewin.ch

Genève
Dernier mercredi du mois dès 17:30, Brasserie, Place du Lignon 10
1219 Le Lignon
Adrien Grand
022 757 36 55
grand.adrien@bluewin.ch

Neuchâtel
Premier lundi du mois dès 17:00, Crêperie du Château, Rue du Château 4
André Marti
078 710 56 45
stamm.ne@ viajacobi4.ch

Valais (Sion)
Dates sur demande, dès 19:00, trois fois par année, Crèperie Verso l'Alto, Rue de Lausanne 69, Sion
Bernard Knupfer
078 619 42 03
stamm.vs@viajacobi4.ch

Vaud (Lausanne)
Premier mardi du mois dès 18:00, Restaurant Le Milan, Bd de Grancy 54
Denis Claudet
076 374 95 64
stamm.vd@viajacobi4.ch
Sylvie Keuffer
077 445 12 59
stamm.vd@viajacobi4.ch

Kontakte Contacts

Geschäftsstelle
Adresse officielle
Les Amis du Chemin de Saint-Jacques
Die Freunde des Jakobsweges
Dorfstrasse 4
3856 Brienzwiler

Präsident
Président
Pierre Jacques Weiss
1222 Vésenaz
079 412 84 11
presidence@viajacobi4.ch

Vizepräsidentin
Viceprésidente
Doris Klingler
8224 Löhningen
079 271 36 56
vicepresidence@viajacobi4.ch

Rechnungsführung
Trésorerie
Ruth Schläppi
3860 Meiringen
078 862 90 48
tresorier@viajacobi4.ch

Sekretariat deutsche Schweiz & Pilgerberatung
Jolanda Vonlanthen
1699 Porsel
077 521 52 78
sekretariat@viajacobi4.ch

Secrétariat romand
Magali Weiss
1222 Vésenaz
079 395 79 55
secretariat@viajacobi4.ch

Werden Sie Mitglied!
Kontaktieren Sie Jolanda Vonlanthen, Sekretariat deutsche Schweiz:
077 521 52 78

Ultreïa
Doris Klingler
8224 Löhningen
052 685 18 77
079 271 36 56
ultreia@viajacobi4.ch

Koordination der Stämme
Coordination des stamms
& Agenda
Jean-Marc Perrin
1974 Arbaz
079 637 34 39
stamm@viajacobi4.ch

Koordinator Weg-Unterhalt
Coordinateur du chemin
Olivier Cajeux
1731 Ependes
079 217 24 90
unterhalt@viajacobi4.ch
entretien@viajacobi4.ch

Medien
Média
https://instagram.com/via.jacobi

@VIA.JACOBI

Unterkunft
Deutschschweiz
Urs Sager
8005 Zürich
079 406 04 78
unterkunft@viajacobi4.ch

Hébergement Suisse romande
Vakant
hebergement@viajacobi4.ch

Pilgerherberge Brienzwiler
Ruth Schläppi
3860 Meiringen
078 862 90 48
pilgerherberge-brienzwiler@viajacobi4.ch

Refugio Belorado
Wolfgang Sieber
7320 Sargans
081 723 69 90
belorado@viajacobi4.ch

Librairie romande
& Crédentiales
Murielle Favre
1291 Commugny
022 776 45 05
shop@viajacobi4.ch

Devenez membre !
Appelez Magali Weiss au Secrétariat romand :
079 395 79 55

LES AMIS DU CHEMIN DE SAINT-JACQUES - SUISSE -

Unsere *Website* www.viajacobi4.ch
Sie finden auf der *Website* Informationen aller Art über das Pilgern und über die Jakobswegrouten nach Santiago de Compostela, in der Schweiz wie auch im Ausland.

Notre site www.viajacobi4.ch
Vous trouverez sur le site web des informations de toutes sortes sur le pèlerinage et les chemins de Saint-Jacques de Compostelle, en Suisse et ailleurs.

Unser *Newsletter*
Er informiert über aktuelle Aktivitäten der Vereinigung.
Er wird all jenen Personen zugestellt, die ihre Mailadresse für die Verteilerliste freigegeben haben.

Der *Newsletter* steht allen Mitgliedern offen, die eine Information mit andern teilen möchten, z. B. um einen Pilgergefährten, eine Pilgergefährtin zu finden.
Email: info@viajacobi4.ch

Notre *newsletter*
Elle informe des activités actuelles de l'association.
Elle est transmise à toutes les personnes inscrites sur la liste des intéressés.

La *newsletter* est ouverte à tout membre souhaitant partager des informations, comme p. ex. pour trouver une compagne ou un compagnon de route.
Email : info@viajacobi4.ch

Ultreïa Nr 76 • November 2025

Themenschwerpunkt
Pilgern in schwierigen Zeiten

Gerne erwarten wir Ihre Texte!
Redaktionsschluss 31. August 2025

Ultreïa no 76 • novembre 2025

Thème principal
Pèlerinage en temps difficiles

Nous attendons vos textes !
Délai rédactionnel 31 août 2025