

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 31

Artikel: Commencez par l'huile !
Autor: B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190502>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ETRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

CAUSERIES DU CONTEUR

2^{me} et 3^{me} séries.

Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux

Séjours de montagne.

A peine la belle saison se laisse-t-elle entrevoir, qu'on s'aborde en se demandant : « Eh bien ! où allez-vous cette année ? » et de discuter longuement les avantages de telle ou telle station alpestre.

L'un, amateur de solitude, herborisateur frénétique, se flatte d'avoir découvert, dans un vallon ignoré du Valais, un hameau perdu, où il se propose de mener la vie primitive des armaillis, restriction faite pourtant de leurs occupations. Cette catégorie de villégiateurs est rare.

L'autre a pour objectif un village jurassien à la mode, où il est assuré de rencontrer une nombreuse société, et surtout des compagnons d'ascension sur les hauteurs voisines.

Bref, on ne parle que de projets de ce genre pendant tout le mois de juin, et, le 30, on emballe dans l'intention de s'envoler, dès le 1^{er} juillet, vers les régions seules où la vie soit tolérable à cette époque.

Mais voilà que les taches du soleil, dont parle M. Flammarion, et à l'aide desquelles il explique les perturbations actuelles des saisons, voilà, dis-je, que ces taches sont cause que malles et valises restent béantes pendant huit, dix, quinze jours, à la grande indignation et au grand dépit de leurs propriétaires.

Mais, enfin, maître soleil ayant daigné sourire pendant deux matinées de suite, vite on boucle, on cadénasse ses effets et l'on s'élance vers les régions désirées, si heureux qu'à peine, — le bonheur est égoïste, — se sent-on dans le cœur une parcelle de compassion pour les déshérités de la vie, pour ceux qui restent prosaïquement là où le devoir ou la nécessité les rivent.

Ceux-ci, cependant, ne peuvent s'empêcher de sourire à la réception de dépêches telles que celles-ci : « Vite, envoyez 2 duvets et 2 couvertures. Bas de laine et gilets de flanelle, s. v. p., par premier courrier. »

Les lettres venant de même source ne respirent guère l'enthousiasme ; on lit clairement entre leurs lignes que c'est fort désagréable d'avoir à écrire : « Il a plu tous les jours de la semaine, mais cependant nous avons pu, entre deux averses, faire chaque jour une ravissante promenade. »

Alors, je vous prie, quoi de plus naturel à ces pauvres déshérités, que de se laisser aller à récapituler avec une vraie volupté les désavantages des bonheurs alpestres.

Premier inconvénient : Etre obligé de trainer avec soi double garde-robe, celle d'hiver et celle d'été, sans oublier une forte provision de livres, en prévision fort sage de l'ennui.

Deuxième inconvénient : Etre privé de ce qui aide à supporter les longues journées de pluie et de froid, savoir le confort dans sa chambre, ou tout au moins la moindre petite cheminée. On connaît l'ameublement d'une chambre de montagne, le strict nécessaire, et rien de plus ; des lits que déclarerait peut-être excellents un soldat en campagne, sans parler des cloisons de planches par trop sonores, qui séparent les cellules entre elles, et qui n'ont d'autre avantage que celui de vous apprendre forcément une extrême douceur et une grande circonspection dans vos faits et gestes et dans le timbre de votre voix.

Troisième inconvénient : La privation presque totale des fruits du bas pays, abondants à cette époque ; et la déception que vous ressentez quand votre portemonnaie consent à vous en passer l'envie, de trouver des fruits défraîchis, déveloutés, quand ils ne sont pas en marmelade. Pour les légumes, il en est de même, le transport de toute chose est si long pour arriver à ces bien-heureuses altitudes, qu'on s'explique gaiement la qualité seconde de toute espèce de victuaille, et la table peu exquise qui en est la conséquence.

Quatrième inconvénient : La douce illusion qu'on se fait, au départ de chez soi, qu'on va trouver du laitage à discrétion et du beurre doré de 1^{re} qualité, fait place à la déception, surtout si on est dans une pension à la mode et nombreuse.

Enfin, quand les rigueurs intempêtes de la saison vous ont causé quelque malaise ou quelque refroidissement, et nécessité la médication de la gentiane ou du grog au rhum, les seuls remèdes toujours à la portée de tous, il est rare que vous ne soyez pas surpris du prix-courant de cette pharmacie-là.

Heureux donc les partants pour la montagne, mais plus avisés et moins déçus sont ceux qui restent.

Sophie TROTTENVILLE.

Commencez par l'huile !

Je l'aime appétissante, rebondie, verte avec des taches d'un beau roux, blanche au dedans...

Notez bien, avant toute chose, qu'il s'agit d'une laitue pommée.

Notez aussi que je raffole de la salade, qu'elle soit à la laitue, à la chicorée, aux choux-fleur ou aux haricots.

Je suppose que vous en raffolez aussi. Si vous la détestez, ne poussez pas plus loin votre lecture. Ce qu'il me reste à dire n'est pas pour vous.

Je dis donc que ma laitue est appétissante, d'une agréable couleur et bien pommée. Elle a été cueillie par une petite paysanne fort jolie, et c'est des mains de cette jolie paysanne que je l'ai achetée au marché de Lausanne.

Il n'est pas absolument nécessaire que la paysanne soit jolie; l'essentiel, c'est que la laitue soit bien pommée. Cependant, si la paysanne est jolie, le plaisir sera double quand vous la mangerez (la laitue). Vous penserez à sa figure (la figure de la paysanne) en la mangeant (la laitue) et vous aurez ainsi deux sensations agréables à la fois.

Mais ce n'est pas le tout d'avoir une laitue, il s'agit de faire une salade. C'est ici que je vous pose cette simple question: Si vous étiez à ma place, comment la feriez-vous?

J'entends votre réponse: avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, du sel, peut-être de la moutarde.

Si vous êtes Allemand, vous y mettez du sucre. Pour le dire en passant, ce n'est pas ce que les Allemands font de mieux.

Et puis vous la fatiguerez.

Ignoranti, ignorantissimi!

Je gage que vous avez mis tous les assaisonnements à la fois!

Avouez votre hérésie et écoutez maintenant mes paroles: Ce n'est point ainsi qu'il faut assaisonner la salade.

Anathème à qui dira qu'il faut y mettre en même temps l'huile et le vinaigre, le poivre et le sel.

Anathème à qui dira qu'il faut y mettre d'abord le vinaigre, ou le poivre, ou le sel.

Louée soit la profonde sagesse de celui qui, avant tout, l'arrose d'huile et la fatigue ensuite avant d'y rien ajouter.

Celui-là est dans la bonne voie. Quand il aura fatigué sa salade, il y ajoutera les autres condiments proportionnés avec équité. En la mangeant, il se réjouira en son cœur, et s'il a des convives, de leur bouche sortira un concert de bénédictions.

Cette recette n'est point nouvelle. Elle date du siècle dernier. Un émigré français, réfugié à Londres pendant la Révolution, l'introduisit en Angleterre. Il avait des titres de noblesse, mais pas le sou. Il gagna sa vie en faisant une salade, jugée exquise, aux dîners des grandes maisons.

Tout son secret, c'était de commencer par l'huile. Un vieux lord mit cette recette au niveau des découvertes de Newton. Pour moi, je la tiens d'une Parisienne illustre, qui aime beaucoup la Suisse, et qui voudrait pouvoir en dire autant de la salade que, jadis, elle y mangea.

Lecteurs et lectrices, n'êtes-vous pas pénétrés, comme je le suis moi-même, de la gravité et de l'importance du sujet de cet article?

Si vous me répondez que non, permettez-moi de vous soumettre quelques faits que je crois propres à modifier votre façon de penser.

J'ai connu un homme politique qui ne manquait pas de mérite. Il était avisé, beau parleur, bel homme. En outre, il faisait admirablement la salade. C'était chez lui un véritable don. Partout où il dinait, on remettait la salade entre ses mains. Croyez-vous qu'il eût fourni une carrière aussi brillante sans la salade? J'en doute fort.

D'autre part: Commencer par l'huile, est un principe dont l'application s'étend bien au-delà des bords d'un saladier. C'est un axiome fondamental en diplomatie. Un bon diplomate commence par l'huile; s'il débutait par le vinaigre, jamais ses notes ne se feraient digérer.

Ajoutez enfin qu'une salade bien faite augmente le nombre des jouissances légitimes de l'humanité. Mangeons-en sans scrupule. Je me souviens du mot d'une bonne religieuse espagnole, habile à préparer à sa façon un chocolat délicieux: Dieu, disait-elle, ne peut pas m'en vouloir de ce petit raffinement, car il est lui-même toute excellence,

C'est ce que je dirai de ma salade.

Je conclus que l'inventeur ou le propagateur d'une bonne recette culinaire a sa place marquée parmi les bienfaiteurs de l'humanité. Et s'il se trouve des gens graves qui rient de ma salade, je leur pardonne, car ils ne savent ce qui est bon.

B.

LA SOIRÉE DU PÈRE ROBAD.

Neuf heures vont sonner. Appuyé sur son comptoir, le père Robad se laisse aller à une douce émotion. Les sacs bien remplis et bien alignés, les gros barils ventrus, les burettes reluisantes, le regardant tendrement, et cette vue lui rappelle toutes les générations qui, de père en fils, se sont succédé dans la boutique du coin. Braves gens que ces Robad! Après avoir, pendant un demi-siècle, fourni de muscade, de sucre, de poivre et de maint autre ingrédient le quartier, chacun s'en allait heureux, sachant que l'antique maison subsisterait encore. Fidèle au principe de ses ancêtres, l'épicier vendait, comptait, encaissait et élevait, avec tous les soins possibles, un petit rejeton qui devait continuer la race, les principes et la maison.

Aussi le père Robad était-il satisfait. Il arrêta volontiers les yeux sur les barils, les tonneaux... N'est-ce pas, semblait-il leur dire, vous êtes contents de moi, vieux serviteurs qui avez connu la famille? Les interpellés ne répondaient pas, mais prenaient une physiologie aimable. Les ovales s'arrondissaient un peu et les grands cornets de papier gris perdaient, pour un moment, leur air pointu.

Neuf heures allaient sonner! Le plaisir après le travail! Le couronnement de la journée! Un, deux, trois... L'épicier descend de son comptoir. Son regard se promène encore rapidement, dans les coins et recoins de la boutique, regard sévère et investigateur. Il sort. Il ferme soigneusement la porte. Il tourne l'angle de la rue.

Il aperçoit déjà l'*Eperon d'or* dont toutes les fenêtres resplendissent de lumière. A cette vue, ses jarrets retrouvent de l'énergie. Il presse le pas. Il monte l'escalier et pénètre dans la salle enfumée. Sa place serait-elle prise? Non, le tapis et les cartes sont sur la table, et on l'attend.

— Bonsoir, messieurs!

— Monsieur Robat, bonsoir! Comment vous portez-vous?

— Très bien, messieurs, merci!