

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 43 (1905)
Heft: 46

Artikel: Au restaurant
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-202801>

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: 30.03.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VÖGLER
Grand-Chêne, 11, La 30. rue.

Montreux, Gerbe, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements.

BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

Suisse: Un an, fr. 4,50; six mois, fr. 2,50.

ÉTRANGER: Un an, fr. 7,20.

Les abonnements datent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton: 15 cent. — Suisse: 20 cent.
Étranger: 25 cent. — Réclames: 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

RÉDACTION, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).

ADMINISTRATION (abonnements, changements d'adresse, etc.), E. Monnet, rue de la Louve, 1.

SERVICE GRATUIT

du Conteur, durant le 4^{me} trimestre de 1905 (du 1^{er} octobre au 31 décembre), à tout abonné nouveau pour l'année 1906

On fait la compôte.

Vous devez, j'imagine, me trouver singulièrement rétrograde et pas mal conservateur. Ces deux mots employés par courtoisie, car peut-être bien, dites-vous, après avoir lu ma misérable prose :

— En v'là encore un encroûté !

Tant pis ; je le regrette, mais on ne se réfait pas. Et puis, que voulez-vous, j'ai toujours eu une certaine prédilection pour les choses pittoresques, simples, et je constate que la vie aujourd'hui n'est ni pittoresque, ni simple, tant s'en faut. On se presse, on se hâte, on « fait tout à l'américaine », on ne vit plus même « à la vapeur », on s'efforce de vivre « à l'électricité ». Le verbe *se dépêcher* est entré si profondément dans le vocabulaire quotidien que les gens peu amateurs de courses au clocher passent pour de lamentables paresseux. Nous-mêmes, bons Vaudois, dont la réputation de lenteur fut jadis établie, succombons sous l'attaque néfaste de la contagion, et nombreux sont ceux qui déclarent à la fin d'un jour de labeur : « C'est à peine si j'ai eu le temps de dîner. »

Le train express et le teuf teuf nous suggestionnent... L'âge de la machine à tout faire nous accapare, la dactylographie impersonnelle plonge dans le marasme les professeurs d'écriture et le téléphone supprime les « petits mots » d'autrefois, qui bien souvent avaient leur charme.

Mais, je vois que mes lamentations ne justifient pas mon titre, bien que la bonne compôte (prononcez *campôte*, s. v. p.) soit aussi menacée de perdre ses origines familiales et joyeuses. La mécanique inexorable va supprimer le couteau et, dans quelques années, nous verrons circuler dans nos villages et stationner sur la place, une de ces machines à choucroute, plus ou moins automobile, qui, en quelques minutes, « expédiera » successivement les raves de Pierre, les choux de Paul, comme fait pour le marc et la lie la distilleuse bien connue. — Alors, adieu pour les bonnes soirées au pressoir, adieu pour les rires et les causeries, adieu pour la joie d'autrefois. Il restera encore le cassage des noix jusqu'au jour où nous verrons poindre quelque monstre électrique capable de « gremailier » en une après-midi, la récolte de vingt noyers de belle taille, s'il en reste encore.

* * *

Et pourtant, dans mon enfance, elles étaient

joyeuses ces soirées de « campôte ». Les amis, les amies, les voisins, les voisines venaient donner un coup de main. On s'installait au pressoir, un bon et solide pressoir de granit, non point un « crouë » instrument d'outremer. Les uns faisaient cercle autour d'un tas de raves et pelait courageusement ; les autres, le couteau plat appuyé au fond d'une seille, râpaient les raves pelées et bientôt les rubans d'une blancheur de neige, que lassaient passer sous la lame édentée les couteaux bien aiguisés, s'entassaient et répandaient dans l'atmosphère une senteur forte et apéritive. On croquait les morceaux restants, et je me souviens des merveilleuses quenottes d'une cousine, exquise et riieuse, affublée, hélas ! du déplorable nom d'Anastasia, que nous abrégions en Zizi. Ah ! que vous étiez mignonne, il y a trente-cinq ans, cousine, et mutine, et causeuse. Aujourd'hui, nos cheveux grisonnent et nos filles portent des robes longues et promènent des bébés. C'est bien gentil, mais je regrette la compôte au pressoir... et vous ?

Quels pétillants bavardages, et que d'histoires, que de contes, que de souvenirs égrenés par les vieux innocents, venus en visite, fumer une pipe ou deux, assis ou juchés sur quelque objet de vendange, tige, seille, brante, ou sur le granit du pressoir endormi jusqu'à l'automne. Dans l'ombre, on voyait briller leurs yeux et « brasailier » la pipe à chaque « tirée ». Et lorsque leurs dires étaient effrayants, ce qui arrivait, croyez le bien, il nous semblait à nous, les jeunes, que de grandes ombres, peu aimables, mystérieuses, se mouvaient dans des réduits obscurs. Alors nous nous serrions les coudes, pour ne pas laisser passer entre nous la *grabbi*, *lo maffi*, *lo non ne lou*, *lei dzenellie ke peke*, et nombre d'autres diabolotins habitués de la *chella* et du sabbat. Et le *vaudai*, et le *portaboena* et la *tzauce villhe*.

Parfois même, ces abracadabrants récits nuisaient un peu à la rapidité du râpage. Nous levions le nez pour écouter. Mais mon père qui ne s'amusaît pas, nous remettait en route : « Allein ! Allein ! »

Et on se « reinmodait » vivement.

La grand'mère, très crédule encore, parlait de guérisons étranges, obtenues par de célèbres meiges. Elle citait des recettes tirées du *grand grimoire*. Il y en avait de surprenantes, auprès desquelles les médecines du moyen-âge composées de tant d'ingrédients, voire de cornes de licorne et de mandragore, n'eussent pas fait grande figure. Ainsi, pour une hernie, on allait, de nuit, dans un bois, partager un jeune arbre en deux et faire passer le malade trois fois au milieu du tronc, dont on rejoint les parties après y avoir enfoncé les cheveux du malade.

Et ma bonne grand'mère citait des cas de guérison, les noms, les tenants et les aboutissants, les généalogies, les descendants et les ascendants, même les collatéraux des braves gens ayant subi avec succès la fantastique cure.

Nous sourions, un peu sceptiques, mais l'excellente vieille ne se fâchait pas. Riez tou-

jours, on sait ce qu'on a vu. Si vous aviez connu la Caton au cordier. Elle est morte, il y a beau temps. Eh bien, figurez-vous que cette Caton... Tu l'as connue, Marianne ?

Marianne, c'était ma mère.

— Il me semble. Mais j'étais bien petite...

— Alors, cette Caton avait sur le dessus de la tête une « bougne » comme mes deux poings... On avait tout essayé pour ça ôter. Les médecins, les meiges, personne n'y pouvait. Avec ça que la Caton était jolie de figure et que cette « bougne » la dépitait...

Une fois lancée, ma bonne grand'mère ne s'arrêtait plus et nous contait une interminable histoire où trois ou quatre sorciers jouaient des rôles surprenants et faisaient exécuter à la pauvre Caton une gymnastique mystérieuse qui nous donnait la peau de poule. Et la « bougne », après ce traitement très spécial « s'était fondue en eau, concluait ma grand'mère, et une eau si puante — à respect — que nos *éboëtions* ne sentaient pas pire ».

Ainsi s'écoulait la soirée-compôte, peu comparable aux soirées-choucroute de nos diverses sociétés. De temps en temps, ma mère faisait passer du vin sucré pour les femmes, et mon père offrait aux hommes — je comptais alors pour un demi — une bouteille ou deux d'une fine goutte qui faisait claquer la langue aux connaisseurs...

Puis, les seilles pleines et le tas de raves anéanti : « Bonsoir, bouna né, dremi ben... »

Ah ! le beau temps que celui de la « campôte ».

LE PÈRE GRISSE.

Au restaurant. — Un couple se fait servir à dîner dans un restaurant. « Monsieur et madame prendront du vin à deux francs la bouteille ou à trois francs ? demande le garçon. »

MADAME : — Quelle est la différence entre ces vins ?

— Un franc, madame.

L'incendie. — Extrait de l'*Indépendant* de Nioleville, journal politique et littéraire :

« ... En voyant les flammes jaillir du toit de l'usine, le personnel perdit la tête. Les pertes, heureusement, sont insignifiantes. »

Tomate et les faucheurs.

M. Benjamin Vallotton, l'auteur de *Portes entr'ouvertes*, vient de publier *Monsieur Potterat se marie*, œuvre tout imprégnée d'esprit vaudois, c'est-à-dire gaie et saine autant que savoureuse. Nous ne résistons pas au plaisir de reproduire ici les pages où l'auteur montre le facteur d'un village près de Bioley-Orjulaz découvrant des faucheurs endormis dans un pré, après le repas de midi. Ces hommes sont : Noverraz, son fils Gustave, le dragon, leur domestique Dzozet et le commissaire Potterat, qui est fourbu de fatigue et de douleurs pour avoir voulu faucher dès l'aube avec les trois campagnards et leur apprendre que « Bioley-Orjulaz ne peut pas y faire avé Lausanne ».

Vers une heure, un pas retentit sur le sentier. C'était le facteur d'un village voisin qui,

* MONSIEUR POTTERAT SE MARIE... par Benjamin Vallotton. — Lausanne, F. Rouge et Cie, libraires-éditeurs.