

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 69 (1930)  
**Heft:** 36

**Rubrik:** Lo vîlhio dèvesâ  
**Autor:** [s.n.]

### **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:** 01.04.2025

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

# CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISSANT LE SAMEDI



d'après F. Rouze

Rédaction et Administration :  
Imprimerie **PACHE-VARIDEL & BRON**, Lausanne  
Pré-du-Marché, 7

Pour les annonces s'adresser exclusivement à  
l'Agence de publicité **Gust. AMACKER**  
Palud, 3 — LAUSANNE

Abonnement { Suisse, un an Fr. 6., six mois, Fr. 3.50  
Étranger, port en sus.  
Compte de chèques postaux II. 1160

Annonces { 30 centimes la ligne ou son espace.  
Réclames, 50 centimes.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.



## PAIFRESI ET LO CHARLATAN

**L'**ETAI l'autra demeinze pè Lozena, vè lo Tunnet. Lè dzein à barraque dâo payí s'étant baillí lo mot po lâi ìtre ti ein on iâdzo. Lâi avâi lè fenne que fant terí lè pipe, lè carrouset que lè tsevau vîrant ein riond, lè breinnon que sant quemet dâi naviot que vant decé delé qu'on derâi 'na clliotte que sè dègue-nautse, lè marchand de bescoumo et de coucon, dâi ménageri iô on vâi de cllião crouîte bite que bisquant de pas pouâi no z'agaffâ tot cintiai, de cllião manège que lâi dîant dâi cirque et dâi mouî d'affère dinse. Et tot cein pioulâve, bramâve, fasâi on tredon et on détèrtin de la mè-tsanse, à assordolhî tote lè z'orolhie de tserrî à duve z'hâore à la rionda. Lè dzein l'étant tant serrâ qu'on arâi djurâ que voliâvant ti s'èbouif-fâ. Sè tsampâvant, piattâvant, dzelhîvant, sè cougnîvant quemet quand lâi a quieinze petit caïon appondu âi doze tètè de la trouîe. Voliâ-vant ti ìtre à la première reintse et sè trouvâvant su lè pí, mè z'ami ! L'è que lâi avâi on charlatan que lão z'ein contâve, faillâi oure ! Lão desâi que pouâve fère dâi tor que nion que sâi pouâve fère, eintsarèhî (ensorceler) lè dzein et lè bite, remettre lè gè ài faîe, fère saillí dâi beliet de banqua d'on moulin à vanâ et tot lo diâbllio et son train.

Vo pouâide bin peinsâ que Païfresí, que l'ètâi on bocon à la bouna et courie quemet... (vo sède prão cein qu'on dit)... l'ètâi à dzaouâ per-que et à la première reintse. On lo vayâi du tot llien lo mor ãovert, avoué sè tsausse pllieine de coppè et de tacon, son tsapí de fleutre et son gilet à mandze de grisetta. L'arâi bin voliu allâ vère dedein, mã cotâve soixanta ceintimo et diabe l'erdzeint que l'avâi dein sa catsetta.

Tot d'on coup, vaitéc ion de la cabioûla ào charlatan que lâi fá dinse, ein catson :

— Vin vâi avoué mè derrâi la capita.

Quand l'âi fûrant, l'hommo lâi dit dinse :

— Avoué tè cheveu rebouillí, su su que tè dîant Païfresí.

— Vo devenâ tot.

— Te voudrâi bin pouâi eintrâ dedein, po vère la reprèseintachon ?

— Oi !

— Mã t'a min d'erdzeint ?

— Na !

— Eh bin ! tè ! Vaitéc onna píce de cinq franc on étu nãovo, que tè baillô. Te pão allâ fère on tor et revení dein on quart d'hãora. T'eintrerí sein payí et quand lo charlatan lè redè-manderâ la píce, te la lâi rebaiïler. M'a-to oiú ?

— Oi !

Païfresí, tot dzoïão, preind l'etju nãovo, fá onna vèryâ pè lo Tunnet et revint on quart d'hãora aprí. L'eintrè dedein iô lè dzein lâi sè eintètsîvant.

Lo charlatan fasâi de cllião truce que lè coo que l'étant quie lâi vayant rein que dâi z'èpèluc. Pouâve devenâ onna carta qu'on teríve dâo djú,

la bourlãve et pu sè trovãve tot citièra po fini, sein onna souplliãe.

Lão desâi assebin :

— Vo vãide clli l'etju nãovo. (On étu que resseimblliãve à clli que l'avâi Païfresí) Eh bin ! prrrt... l'è via, lo vu fère promenâ dein tota la compagni. Vo lo vãide pas, mã mè lo vãio ! A-te que lo su lo tsapí de cllia galèza fèmallâ. Ora, lâi è pe rein, l'è deso lo pètãiru de clli monsu ! Prout... su lo pí de clli bouïbo... Euh ! mon Dieu, que vâ rido ! Ora l'è dein la fatta à clli Fresí que l'è à l'autro bet que l'a clli gilet à mandze de grisetta. Sein la meinta que vo dio. E-te veré ào pas, Fresí ? L'etju nãovo è-te dein voutra catsetta ?

Païfresí que vâi que lo vouètant ti repond dinse :

— L'è su que lâi ètâi. Mã i'è fé onna vèryâ ein carrouset et i'è bu 'no chopa. Lâi a pe rein que quatro franc veingt. Marc à Louis.

### LE « 76 ».

**A**U-DESSUS de la petite ville de Tonnerre, et dominant la verte vallée de l'Armançon, le bourg d'Epineuil se tasse autour de son clocher massif. Des vignes l'enserrent jusqu'au pied des maisons; à perte de vue, depuis la rivière, en bas, fraîche et luisante, jusqu'à la lointaine lisière des bois sombres, tout en haut, les rangées de ceps noueux descendent le long des pentes, escaladent les flancs des cotéaux abrupts, sillonnent les plateaux, s'abritent dans les moindres replis du sol pierreux, et ce coin du Tonnerrois étale superbement sous le ciel de Bourgogne l'éternelle vigueur de ses vignobles aux crûs délicats et fins, un instant menacés par les épidémies exotiques, mais que le labeur tenace de ses habitants a revivifiés et rajeunis...

J'ai là un ami, un de ces alertes paysans enracinés à la vieille terre française: le père Alexandre, comme on l'appelle communément dans le pays, est un vigneron solide et droit malgré ses soixante-dix ans depuis longtemps sonnés, aux yeux bleus très clairs, aux lèvres rieuses et gourmandes sous la moustache grise épineuse et drue.

L'hospitalité du père Alexandre est célèbre dans la contrée, et j'ai gardé souvenir de certains festins plantureux et des truculentes agapes qui solennisaient les fêtes de famille, naissances, baptêmes ou mariages... enterrements et « bout de l'an » compris !

Un jour, — c'était à l'occasion d'une première communion d'un de ses petits-enfants — pendant que toute la tablée, fils et bruns, descendance et arrière-descendance, s'abandonnaient à une joie bruyante vers la fin d'un dîner homérique, nous nous étions isolés, le père Alexandre et moi, dans des discussions sans fin. Le bon sens et les saillies de mon hôte donnaient habituellement à sa conversation une tournure expressive et un charme pittoresque qu'aiguisaient encore à ce moment les dégustations de crus de qualité.

Le brave homme se plaignait amèrement du dédain qu'on professe chez nous, depuis quelques années, pour le vin, le vrai vin de France... Il venait de déboucher, avec mille précautions, une vénérable bouteille et, l'ayant passée à ses voisins, après avoir à demi rempli mon verre et le sien :

— Pensez-vous, cousin, me dit-il, — en Bourgogne, l'amitié ne va pas sans un peu de cousinage, — pensez-vous que ce vin-là ait jamais fait tort à quelqu'un ?..

Et de sa main qui ne tremblait pas, il élevait, entre la lumière et son oeil, le verre où la pourpre de l'Epineuil scintillait avec des reflets de rubis.

— Goûtez cela, ajouta-t-il, et dites-moi ce que vous pensez du vieux 76 de mon clos des Perrières ?

Sans être grand connaisseur, j'appréciai convenablement tout le velouté du 76, dont le goût de framboise fondait dans le palais, tiède et subtil...

— Un rayon de soleil dans l'estomac !.. fit le père Alexandre, le verre rudement posé sur la table, après avoir bu lentement, selon le rite, en humant pour laisser s'évaporer le bouquet, en mieux saisir toutes les nuances.

— Croyez-moi, continua-t-il, le vin n'est pas seulement fait pour nos gaités et nos fêtes... Le vrai vin, le bon vin... ça rend meilleur !

Et comme je souriais, un peu incrédule, devant son enthousiasme :

— Vous ne me croyez pas ? dit-il... Eh bien ! tenez, c'est celui-là que nous venons de boire — il était plus jeune alors... et moi aussi ! — qui a empêché un homme de commettre un crime !..

Et voici l'histoire que, dans un fracas joyeux et au bruit des refrains de Bourgogne, me conta le vieux vigneron...

\*\*\*

— Il y a une quarantaine d'années, mes garçons, étant encore trop jeunes, j'employais, pour m'aider à travailler mes vignes, des ouvriers que j'embauchais chaque année à la foire de Tonnerre.

Pendant longtemps j'avais gardé à la maison un grand gaillard, solide comme une paire de bœufs, assez bon ouvrier, mais forte tête, mauvais coucheur et cherchant noise à tout le monde.

C'était un Morvandau des environs de Château-Chinon, aux cheveux rouges, la figure criblée de tâches de son, avec de longues moustaches qui lui tombaient jusque sous le menton ; on l'appelait le Roussot...

Vous savez que je n'ai jamais été très dur envers mes « commis », comme nous disons en Bourgogne, et je patientai assez longtemps avec celui-là. Mais, un jour, il se montra si arrogant envers ma femme, que je me fâchai net; le Roussot me menaçait, leva son poing, un vrai maillet de bûcheron, et ma foi, je lui réglai son compte sur-le-champ. Heureusement qu'un voisin survint à ce moment-là, sans quoi nous passions, Catherine et moi, un mauvais quart d'heure.

Le Roussot sortit en jurant qu'il se vengerait. Pendant un mois, il resta dans le pays, cherchant une place ; mais personne ne voulut l'employer, et il quitta le village. On le rencontra alors de temps en temps, hâve et déguenillé, dans les bois des Fauconniers, qui jouxtent le terroir d'Epineuil.

Un matin, comme nous étions, mon nouveau commis et moi, à façonner une vigne à l'orée des bois, je l'aperçus qui, le poing tendu, me criait, dans son patois du Morvan :