

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 71 (1932)
Heft: 42

Artikel: Escoffier, cuisiner
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-224831>

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

FONDÉ PAR L. MONNET ET H. RENOÛ
Journal de la Suisse romande paraissant le samedi

Rédaction et Administration :
Pache-Varidel & Bron
Lausanne

ABONNEMENT :
Suisse, un an 6 fr.
Compte de chèques Il. 1160

ANNONCES :
Agence de publicité Amacker
Palud 3, Lausanne.



LO VILHIO DÊVESÀ

VÈ LO COSANDAI

AUTR'HI, — lè z'è yu et faut pas mè dere que n'è pas veré — dan, l'autr'hi vaitcé Riguënon et sa fenna que vîgnant vè lo cosandâi (tailleur) po fère à fère onna vetira po Riguënon.

— Oi, po mon hommo ! que fâ la mère Riguënon. Lâi faut oquie de nôovo, dinse po lè z'abayî, lè fâire, l'asseimblâie dâo bêtat, quie ! lè balle demêndze !

L'hommo desâi rein. On arâi de on toupin. L'a falu que la fenna lo tsampêie vè lo cosandâi po preindre mèsourâ. La mère Riguënonse, lî, dêvesâve sein dêcessâ.

— Oi, que fasâi. Lâi faut onna galéza zaqua, bin fète, qu'on vâye pas que mon Loïon l'è on bocon emêsantsî (dêhanché). Cein lâi è arrevâ ein coulieint dâi cerise. L'êtâi su l'êtsîla, l'a volu passâ su lo cersê, l'a lequâ et, na pas tsesî de poueinte po pas sè fère trâo de mau et pas trossâ lè brantse, mon eimbougnî va-te pas tsesî ein travè su sè z'antse. L'è emêsantsî du adan.

Lo cosandâi pregnâi son centimètre po lè mèsoure.

— Diéro betâ-vo pa la zaqua ? dit la fenna. La faut prâo granta po catsî son pêtàiru. N'âmo pas cliâio cazvinka que dêcheindant pas davau dâi djôte. Fède lo pí su la cruva. Mon Loïon, se sè tegnâi pas quemet on eimbougnî, l'è oncora prâo grand quand vâo.

— Et lè mandze ?

— Pas asse lardze que cliâuque de menistre, mâ faut cein que faut. N'è-te pas veré, Loïon. Dis-vâi oquie, tè, assebin. Na pas restâ quie lo mor âovert quemet on boranclio de vatse. Vâide-vo, mon hommo, l'è quemet lè vî, lâi manque rein que la parola... Vâ, dâi boune mandze !

— Et lo gilet ?

— Lo gilet ! que plliâquâi fermo po fère rein-trâ on bocon son bouryon.

— Pas trâo, tot parâi ! que fâ l'hommo. N'âmo pas ître trâo eimbourdî (serré).

— Ne dis rein, tè lâi cougnâi rein. Que vâoto miaulâ tot lo teimps. Laisse mè tot parâi dere oquie. Sû-îo la mère Riguënonse, âo quie ? Lo gilet, on bocon serrâ, et pu l'è tot !

Et lo cosandâi l'a dinse prâ mèsourâ po la zaqua et lo gilet, tandu que la mère Riguënonse menâve adî la leinga et que lo père Riguënon fasâi lo mouet.

Restâve lè tsausse.

Lo cosandâi preind son centimètre po mèsourâ lè tsambe. Mâ vaitcé que Riguënon que n'avâi pas pipâ lo mot tant qu'ora, fâ dinse âo cosandâi :

— Accutâ-vâi, monsy. Po lè tsausse preinde pí mèsourâ su ma fenna : lè lî que lè porte ! Ne vo, fyède pas âi toupin.

Mère à Louis.

ESCOFFIER, CUISINIER

ON posait dernièrement à Escoffier, le célèbre cuisinier de la Sika, cette question : « Si vous aviez été à la place de Vatel, pour le fameux dîner que le grand Condé offrait à Louis XIV, dans sa magnifique résidence de Chantilly, et dans lequel la marée attendue et indiquée au menu n'arriva que trop tard, qu'auriez-vous fait ? Vous seriez-vous cru déshonoré comme Vatel et vous seriez-vous embroché avec votre épée ? »

Escoffier, qui n'oublie pas qu'il est du temps où l'on fait du vin sans raisin, du pain sans farine, de la charcuterie sans porc, du café sans café, du beurre sans lait, du sucre avec du charbon et où tous les produits alimentaires sont falsifiés, dénaturés et remplacés par des ersatz, répondit : « Si la marée n'était pas arrivée, j'aurais fait des filets de soles avec du blanc de poulet, du beurre, des anchois et quelques autres éléments et je défie qui que ce soit de s'apercevoir que ce ne sont pas des filets de soles qu'il mange. »

Escoffier est un as de la cuisine. Il a fait ses preuves. Il a écrit un ouvrage qui est, en quelque sorte, la bible des maîtres-queux et s'il est exact qu'il a prononcé les paroles que je viens de rapporter, c'est qu'il a spéculé sur l'incompétence totale de ses contemporains. M. Escoffier est psychologue. Il sait que l'on a l'habitude de servir à table, un peu partout, des mets quelconques, gratifiés de désignations pompeuses, du bœuf mode dans lequel n'entre pas la moindre parcelle de bœuf, du faisán obtenu avec des vieux restes de canard, de la salade de museau de bœuf fait avec des pneus hors d'usage. Il sait qu'il n'y a plus d'éducation possible du palais dans ces conditions et qu'il est très facile de se payer la tête des convives à une époque où l'on nous fait admettre sans protestations qu'il est midi à onze heures et que les vessies sont des lanternes.

IL Y A DES EXPLICATIONS QU'IL VAUT MIEUX NE PAS DEMANDER

QUAND on voit que les gens s'énervent, il faut les laisser bien tranquilles. Ça n'est pas le moment de faire des histoires : on s'en repent toujours. C'est ce qu'a bien vu un bon aubergiste de Payerne le jour qu'il a voulu chicaner la servante, rapport à des assiettes que, ma fi ! elle avait cassées dans un moment de presse.

Vous savez ce que c'est qu'une auberge les jours de foire, au moment de manger la soupe, que tous les paysans des villages, qui sont donc venus amener du bétail ou en acheter, et tous les maquignons, et les marchands forains, tous ceux du dehors, quoi ! veulent se soigner à la fois. Tu en as qui te tapent sur le plancher avec le manche de leur fouet, des autres sur la table avec leur couteau, et puis des autres qui font sonner leurs verres. Il faut voir ce trafic, que de tous les côtés on n'entend que crier :

- Un litre de vieux !
- Trois décis de nouveau !
- Donnez-voir à dîner pour quatre.
- Mademoiselle, on n'a plus rien de pain...

— Vous seriez bien gentille de rapporter une golée de soupe.

— Qu'est-ce qu'on doit, nous autres ?

Ah ! c'est là qu'on peut voir les servantes se trémousser. Et puis, on peut dire, il faut encore avoir une tête solide pour répondre partout et ne pas s'embrouiller en comptant la monnaie. Bien des lieutenants qu'il y a qui te font leurs fendants quand ils commandent la manœuvre ne seraient peut-être pas seulement à la hauteur d'y faire. Ils pétouilleraient, quoi ?

Bien sûr que ces jours-là, il faut qu'on ait assez de monde pour le service et à l'auberge que je dis, ils retenaient toujours la Fanchette au magnin. Elle avait beau n'être plus tant jeune, c'était une femme d'attaque, bien à l'œil et bien dégourdie. Ça te traçait comme une chèvre, et pour la chiffre, un vieux régent ne s'y serait pas mieux connu. N'empêche qu'une fois que la foire était d'extra forte et qu'y avait par l'auberge une épéclée de gens, ma Fanchette était sur les dents. Et faut-il pas qu'en voulant porter des assiettes à des fins paysans de Corcelles qui s'impatientsaient joliment, elle laisse tomber la pile. Bien sûr ça a fait de la casse, et vous vous pensez bien que l'aubergiste n'a pas été tant long à venir voir ce que c'était. Il n'y a rien comme ce bruit des écuelles qu'on brique pour faire arriver les patrons. Et de beau savoir, ça n'est pas pour faire des éloges ou payer un demi. Ils vous auraient plus vite donné une distribution qu'un verre de bouché !

Voilà donc aussitôt le nôtre qui s'emmode :

— Eh ! sacrée maladroite ! Comment, du diable, avez-vous fait ?

Mais la pauvre Fanchette avait déjà assez vergogne de s'être mise ainsi à l'affront devant tout ce monde. Ça l'a enragée de s'entendre encore agoniser.

— Ah ! tu veux savoir comme j'ai fait, qu'elle s'est dite en son par-dedans. Bon ! je veux assez te montrer.

Et la voilà qui te reprend sur le buffet une pile d'assiettes, qui te la plante sous le nez du patron, et puis, rrau, elle te la lâche en disant :

— Comme ça !

Ma fi, l'aubergiste a compris qu'il ne fallait pas appuyer !

Gédéon des Amburnex.

Un homme qui en vaut deux. — David se présente à un entrepreneur qui cherche des ouvriers. Une fois le marché fait, David demande à son nouveau bourgeois :

— En avez-vous besoin d'autres ? Mon frère est prêt à s'engager aussi.

— Quelle espèce d'homme est-ce ?

— C'est un garçon qui me vaut.

— Très bien, je le prendrai.

Encouragé par ce premier succès, le paysan harcèle une nouvelle demande :

— Mon père désire également trouver de l'emploi, le prendriez-vous ?

— Quelle espèce d'homme est-ce ?

— Lui ! Il vaut deux comme nous...

— Dans ce cas, faites-le venir, et restez chez vous avec votre frère.

Entre gosses. — Les vaches, ça donne du bon lait, mais les bœufs ça ne sert à rien du tout...

— Mais ! les bœufs, ça donne du bon bouillon.