

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 76 (1949)
Heft: 6

Artikel: La tradition du village : la cassée de noix
Autor: Beauverd, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-226901>

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>

LA TRADITION DU VILLAGE

La cassée de noix.

par Pierre Beauverd

Elle se place, comme ça, fin janvier, mi-février. Jamais avant : les noix ne seraient pas encore à point desséchées ; ce serait gêner les fêtes, et puis les saucisses de la première « boucherie » ne seraient pas encore suffisamment « faites ». Entendez par là que le porc abattu et mis à la cheminée en décembre a besoin de cinq à six semaines pour acquérir son fumet. Passé la mi-février, ce serait prolonger des journées passées en forêt ou à la vigne par des fatigues mal venues. Mais à fin janvier, on est en plein dans les jours creux, les travaux bénins à la « remise », les révisions d'outillage, et les palabres point exténuants. On peut donc consacrer les soirées à casser les noix. Heureuse opération qu'aucune machine américaine brevetée et ultra rapide n'est encore venue soustraire au campagnard !

C'est, en général, un gros propriétaire qui donne le branle : il convoque pour le soir son personnel, invite le pasteur — quand il est populaire — le régent et les voisins. Après lui, un autre suivra, et la même caravane, plusieurs semaines durant, cassera les noix ici et là, rendant politesse pour politesse, service pour service.

En sorte, me direz-vous, que finalement, chacun aurait avantage à demeurer chez soi et à casser tout seul ses propres noix. Raison d'égoïste ! Et la sociabilité, cet entregent rustique, qu'en faites-vous ? On n'est pas des sauvages, que diable...

Dans la grande cuisine, tout a été préparé selon le rite. Il fait chaud ; la table est déjà chargée d'un monceau de noix au teint de cuir roussi. Des briques et des marteaux attendent les hommes qui briseront les coques d'un coup adroit sans émietter les cerneaux.

L'œuvre des femmes consistera à décoriquer minutieusement les noix, à jeter les coquilles dans leur tablier et les cerneaux dans un saladier disposé devant elles. Le travail avance rapidement : les doigts sont agiles.

Mais les langues le sont aussi, car la besogne n'accapare pas les cerveaux. Les événements sont commentés, le village est passé au crible ; les scandales sont étalés, creusés ; les mariages prédits, les accordeilles les plus secrètes devinées... Au bout d'un moment, les hommes posent le marteau. La tradition leur donne le droit, alors, d'aller inspecter les coquilles laissées par les femmes ; si quelque cerneau s'y retrouve, la coupable doit accepter un baiser bien appuyé : le droit du maître...

On ne se fait pas faute de goûter abondamment aux noix savoureuses et qui donnent soif ! Aussi, très tôt dans la soirée, le maître de céans s'en va par les sombres profondeurs de sa cave quérir un plein panier de bouteilles joliment étiquetées et poussiéreuses. La servante dispose les verres, on trinque, longuement, et le vin pétillant fait briller les yeux des femmes et enhardit les hommes.

Le ton des conversations monte ; les rires fusent ; des genoux se rapprochent sous l'ombre complice de la table, et le travail reprend, fébrile. Dans la marmite, sous le manteau sombre de la cheminée, quelque chose mijote doucement, qui taquine agréablement les narines. Dans un coin, la maîtresse de maison s'affaire à des besognes mystérieuses. La bonne assaisonne une salade... Autour de la table, des chants éclatent. On se croirait à une répétition du chœur mixte : tout le répertoire y passe ; tout d'abord les « patriotiques »,

comme il se doit, les chants populaires, et puis les romances sentimentales, qu'un soliste détaille langoureusement, accompagné en sourdine par le soprano des filles rêveuses... Les doigts en oublient parfois leur travail, et il faut que le maître fasse les gros yeux...

Vers les dix heures, on nettoie prestement la table. Comme par miracle, une nappe apparaît, des assiettes surgissent, et voici qu'on apporte les saucisses ! Saucisses aux choux tachetées de roux, saucisses au foie, incarnates, qui livreront leur pulpe délicieuse au goût légèrement âcre, à saveur de fumée ; on n'en mange d'ailleurs qu'en les endroits où exerce un charcutier à la hauteur son art, et on se rappelle toute sa vie de ces saucisses-là...

Au dessert, la ménagère livre ses conserves de fruits : poires en quartiers, cerises au kirsch, pruneaux à l'aigre-doux — recette qui se perd, mais qui vous mettait le palais en joie, quelque blasé qu'il fût par des viandes épicées ou des douceurs excessives ! Là-dessus, encore, un kirsch pour les femmes, deux... ou trois pour les hommes, puis le café !

On demi-mâidzo

Sami à Manuet s'étâi rontu (cassé) on bré tandi lé messons, ein sé dégueliéint avau le chôla. L'einvouâvé lé dzerbès su la tétse, tandi que son valet étâi à la quetalla ; et ein faseint : mâola ! s'avançâ on bocon trâo po accrotsi la dzerba que ma fâi lo pî l'âi manquâ, et rrrâo ! lo vouâiquie avau pè lo perte dâi hiâo, que sè trossè on bré contrè le z'étoillès d'âo tsai.

Après l'avâi portâ su son lhi, son valet sè révou (change) on bocon et tracè ein vela po queri lo mâidzo. Quand demandé iô restâvè on dotteu, lo gaillâ à quoui s'étâi adressi, que n'étâi qu'on crouio farceu, l'einvouiè tsi on avocat, et quand lo valet à Sami demandâ âo minamor dè veni rabiotoquâ lo bré à son père, l'avocat l'âi fâ :

— Eh ! mon pauvre ami, je suis docteur en droit !...

— Ao bin, râva ! lâi repond noutron pâyсан, ein lâi copeint lo subliet, vo lâi pâodè rein ; l'est lo bré gautso qu'est rontu.

C'aurait été le moment d'aller se coucher... Mais on reprenait le travail de plus belle, les lurons se frappant sur les doigts, les filles oubliant des noix entières parmi les déchets... Bah ! les coquilles sont « retenues » une seconde fois rapidement, et rien ne sera définitivement perdu !

Ce ne sera que sur les deux heures du matin, parfois au chant du coq, que l'on rendra les armes ! Après un dernier chant, de chaudes poignées de mains, on se séparera et alors, par petits groupes, dans la nuit froide, sur la neige qui crie, deux par deux dans les coins sombres, on s'en retourne chez soi. Mais on a pris soin de remplir tout ce que l'on a de poches avec des coquilles de noix. Et, en passant sous les fenêtres, on mitraille les vieux qui dorment, on se livre au plaisir du tapage nocturne...

Le lendemain matin, les seuils seront couverts de coques brunes ; les filles auront les yeux cernés, les garçons une soif inextinguible ; on racontera avec de gros rires les exploits de la soirée et l'on excusera tout ; que voulez-vous : c'était la « cassée » de noix chez Jean Ducrau...

Au nom du « Conteur » :

Bravo et merci !

Il y a des lettres qui vous touchent profondément et vous permettent d'aller de l'avant avec un courage bien conforté.

— Ainsi celle que nous recevons de cet ami Samuel Gander, aux Granges (Pays-d'Enhaut), et qui nous annonce *quatre abonnés nouveaux...*

Nous avons eu sa visite amicale. Il nous avait dit :

— J'aime ce *Conteur* et je veux lui acquérir de nouveaux amis par en haut.

Il a tenu parole. Merci !

Vaudois...!

Le verre de l'amitié se boit au

BUFFET DE LA GARE

André OYEX

LAUSANNE