

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 49 (1911)  
**Heft:** 51

**Artikel:** La pâtissière : (chanson)  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-208283>

### **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:** 15.05.2025

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

## LE SOUPER CHEZ LA FIANCÉE

Le morceau suivant est extrait de *Leurs œuvres* qui suivent, le beau livre de M. Benjamin Vallotton, dont nous avons signalé l'apparition (Librairie Rouge et Cie, Lausanne). Bernard Chardonnay soupe chez le marchand de fer Hochstedt, son patron et futur beau-père. Pas plus que ses parents, la pure et naïve Julie Hochstedt ne se doute qu'elle a donné son cœur à une canaille.

\* \* \*

CHACUN jeudi soir, Bernard restait à souper chez les Hochstedt. La cuisine y était excellente. Penchée sur le grand fourneau, M<sup>me</sup> Hochstedt présidait elle-même à la confection de plats dont la recette se perd depuis que tout marche au gaz, à l'électricité. Car, pour surprendre une viande, pour dorer une croustade, pour bomber un soufflé au fromage, rien ne vaudra jamais le « potager » de nos grands-parents, la flamme claire, douce, insinuante du bois bien sec, crépitant en éclats joyeux... Quand donc apparaissaient sur la table le gigot roux couché sur un lit d'oignons mignons à chair de nacre, les pommes de terre rissolées, les feuilles frisées d'une salade consciencieusement fatiguée, un sentiment de précieux bien-être s'emparaient des convives.

— Pour la cuisine, la mère s'y entend !... constatait M. Hochstedt.

Et l'on se mettait vigoureusement à la besogne, dans un grand silence prolongé jusqu'au dessert, le café, le kirsch plus transparent qu'une eau de glacier, la fumée des cigares poussant en effet aux confidences.

Bernard adorait ces repas sans façon, assaisonnés de bonhomie, de grosse cordialité, les rires herculéens de son futur beau-père, les gloussements de madame Hochstedt. Et puis Jenny, même lorsqu'elle ne disait rien, était pourtant présente par un sourire, par une attention, et si vive, si vraiment distinguée, que l'honnêteté lourde de ses parents en prenait plus de relief encore. Comme une barque secouée par les vagues aime à se reposer dans le port où les flots rient paisiblement, Bernard se réfugiait auprès de sa fiancée dont il aimait la spontanéité, les illusions délicieuses, la fraîche naïveté, le bon petit courage aussi, retrouvant à l'écouter ses impressions d'enfant, alors qu'il cueillait des fleurs dans les prés immenses de Bezens, qu'il gambadait tout à la joie de suivre le vol des oiseaux fuyant vers les horizons bleus. Ces souvenirs l'assaillaient délicieusement.

— Allons, monsieur Bernard, à table ! Le vol-au-vent n'attend pas !... proclama M. Hochstedt, certain jeudi, à peine son hôte avait-il franchi le seuil hospitalier.

— N'est-ce pas qu'elles sont bonnes, ces petites saucisses?... ajouta peu après M<sup>me</sup> Hochstedt. Je donnerai la recette à votre maman. Mais vous lui direz qu'il faut les servir très chaudes et avec des choux de Bruxelles.

Parfaitement heureux, Bernard trinquait, buvait, contait une histoire. Et Jenny, au cours de la conversation, disait :

— Je vous assure que toutes les jeunes filles devraient faire un stage de six mois dans un hôpital, avant de se marier... Ce serait notre service militaire... Ça vous amuse ?

M<sup>me</sup> Hochstedt approuvait de toute l'autorité de son double menton. Mais son mari, très rouge, s'en prenait à la jeunesse contemporaine. C'était là le cheval de bataille qu'il enfourchait le plus volontiers. Dans ces moments-là, l'accent suisse-allemand, assez atténué d'ordinaire, revenait au galop. Il était alors entendu que, par « cheunes chens », il fallait comprendre « jeunes gens ».

— Ah !... les jeunes gens d'aujourd'hui !... Ils ont toutes les exigences... Beaucoup d'amusement et peu de travail !... Dire que moi, à quinze ans, je me levais à quatre heures du

matin et que mon père m'accusait d'être un paresseux !... Il leur faut, à ces messieurs, souliers jaunes — pour le papa Hochstedt, porter des souliers jaunes était un raffinement digne du bas empire — veston fendu sur le côté, pantalons retroussés... Et des courses en automobile !... De mon temps, le dimanche, je filais par la grande route, à pied, bien entendu... J'arrivais dans une auberge. Je tapais avec ma canne sur une table et je demandais une omelette au lard. Il n'y a rien comme ces omelettes de campagne : ça fricoté encore quand on vous sert... On mange ça avec du pain noir, un verre de vin blanc... On regarde par la fenêtre les paysans qui causent sur la place, après le sermon. Et on est content comme un pinson !

Le père Hochstedt demeura la bouche ouverte, gardant au fond de ses yeux clignés la vision des omelettes de campagne. Ah ! le beau temps de la jeunesse !...

Sac, le chat, prêtait à ces propos une attention soutenue. Ses yeux pailletés d'or ne quittaient pas les lèvres du maître. Et il ronronnait pour marquer sa satisfaction d'appartenir à une famille qui le nourrissait et le respectait. Sitôt que les lèvres aimées s'étaient closes, Sac contemplait la poule en porcelaine installée sur le buffet, au fond d'un panier de verre, dans l'intention certaine d'y pondre un bel œuf, bien lisse et bien blanc. Depuis bien des années, patient, Sac attendait cet événement impossible, dont il se promettait une grande joie.

Le repas terminé, Jenny se mit au piano. Elle jouait sans grand tapage ni effets calculés, mais de façon très personnelle, très intime. Bernard écoutait, regardant la nuque inclinée de sa fiancée, le cou blanc enfoncé dans le brouillard des cheveux cendrés. Beréré par le rythme de la mélodie, qui lui semblait d'une poignante tristesse, il mesurait une fois de plus quel abîme les séparait l'un de l'autre. Se doutait-elle de ce qu'il cachait si soigneusement ?... Ah ! si elle se doutait qu'avant-hier, encore... Mais était-ce sa faute ? Quand une force vous soulève et vous emporte, comment résister ?... Bernard s'indignait pourtant contre lui-même, tenaillé par un grand désir de don définitif, apaisant.

Soudain, Jenny se retournant :

— Ce morceau vous plaît-il ?

— Oui !... un peu mélancolique.

— Mélancolique ?... C'est un menuet villageois. Rien de plus entraînant, au contraire.

— Monsieur Bernard est comme moi, remarqua M<sup>me</sup> Hochstedt, même les polkas lui semblent tristes.

Indifférent aux questions d'art, son mari passait diligemment un fil de fer au travers du tuyau obstrué de sa pipe. Et Sac dormait en boule sur un tabouret.

Quand dix heures eurent sonné, on fit à Bernard un bout de conduite par les ruelles endormies... Benjamin VALLOTTON.

## La culotte de Sa Grandeur

Dans le *Messageur Boiteux* de l'an de grâce 1812, un de nos lecteurs a relevé la petite anecdote suivante :

« A la fin du XVIII<sup>me</sup> siècle, Mgr de L..., évêque de F..., de passage à Soleure, commanda un vêtement à un tailleur de la localité. Au jour fixé pour l'essayage, le tailleur, qui parlait un peu le français, se rendit au domicile de l'évêque et se mit en devoir d'habiller Monseigneur. Malheureusement, la culotte, mal taillée, se trouvait beaucoup trop étroite. Le tailleur, après quelques essais inutiles, finit par dire tout franchement :

— Votre Grandeur m'excusera ; mais je vois que cette culotte est trop petite pour le... de Votre Grandeur !

— Mon ami, dis plutôt pour la grandeur de mon..., corrigea doucement l'évêque. »

## La pâtissière.

(CHANSON)

Moi qui suis l'amant le plus tendre  
Et le plus gourmand du quartier,  
Pour amante, j'ai dû prendre  
Une fille de pâtissier. (bis)  
Et lorsque à mon amour fidèle  
Celle que j'aime cédera,  
J'aurai les faveurs de la belle  
Et les brioche de papa. (bis)

Toi qui réunis pour me plaire  
Des yeux et des gâteaux friands,  
Voudrais-tu, belle pâtissière,  
Que je pâtisse encor longtemps ? (bis)  
Je sens augmenter à toute heure,  
Mon appétit et mon amour ;  
Je sens qu'il faudra que je meure  
Si tu ne m'aimes pour toujours (bis)

Biscuits, tourtes en confitures,  
Joli minois plein de douceur,  
Sauront fixer, je te l'assure,  
Et mon estomac et mon cœur. (bis)  
Ce cœur sera pour toi, ma chère,  
Chaud comme tes petits pâtés ;  
Mais aussi ne sois pas légère  
Comme tes gâteaux feuilletés, (bis)

## La bouna mesura

Dou z'amis dè cabaret qu'ein aviont prâi  
onna bombardâie âi pommè sè vont reduirè et  
sè baillont lo brè.

Lo tsemin, ma fâi, n'étâi pas trào lardzo, kâ  
lè dou compagnon lo tésavont d'on mâideliôn à  
l'altro, et l'aviont bio brelantsi, sè mantegnont  
bo et bin ; mâ n'arâi pas faillu que ion dâi gaillâ  
sè baillâ on betset, âo bin que cauquon sè vi-  
gnè embonmâ contrè leu, l'ariont vito rebattâ  
perque bas.

Ora, ne sè pas se l'étiôn èbahi leu mémo  
d'ètrè asse solido ; mâ âo bet d'on moment,  
tândi que caminâvont tant bin què mau ein tra-  
betsèint et ein ziguzagueint, ion dè stâo com-  
pagnons fâ à l'altro :

— Louis !

— Et quiet ! François ?

— Ne sein rudo bêtes !

— Et porquî ?

— Po cein que te vâi qu'on ne sè rebattè  
pas coumeint dè coutema, et qu'on arâi bin pu  
bâirè onco on demi.

— Aloo !

## La fondue

— Aimez-vous la fondue ?

— Oui !

Eh bien voici la recette qu'en donnait M. Trol-  
liet, bailli de Moudon, sous le règne de LL. EE.

« Pesez le nombre d'œufs que vous voudrez  
employer, d'après le nombre présumé des con-  
vives.

» Vous prendrez ensuite un morceau de bon  
fromage de Gruyère pesant le tiers, et un mor-  
ceau de beurre pesant le sixième de ce poids.

» Vous casserez et vous battrez bien les œufs  
dans une casserole ; après quoi, vous y mettrez  
le beurre et le fromage rapé ou émincé.

» Posez la casserole sur un fourneau bien al-  
lumé et tournez avec une spatule, jusqu'à ce  
que le mélange soit convenablement épaissi et  
molet ; mettez-y un peu ou point de sel, suivant  
que le fromage sera plus ou moins vieux, et une  
forte portion de poivre, qui est un des caractères  
positifs de ce mets antique. »

**Touchant.** — Joseph et Augustine sont fiancés  
et vont à l'église pour se confesser. Joseph sort  
le premier du confessionnal, Augustine s'em-  
presse de s'y agenouiller.

— Faites-moi votre confession, lui dit le  
prêtre.

Augustine timidement :

— Oh ! c'est tout à fait la même que celle de  
Joseph.