

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 53 (1915)
Heft: 50

Artikel: Te crai que n'y a qu'a !...
Autor: Y.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-211700>

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: 13.05.2025

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

LA CHANSON DU BON VIN

EN 1868, écrit l'historien F. Ducrest, dans les *Annales Fribourgeoises*, M. Victor Tissot faisait paraître à Lausanne, chez l'éditeur Samuel Blanc, une brochure intitulée *Les cygnes du Lac Noir*. Il y met en scène un groupe de moissonneurs et de moissonneuses qui prennent leur goûter, assis sur des gerbes d'or, dans un champ aux environs de Cottens (Fribourg). Au milieu d'eux, un vieillard de 70 ans entonne la chanson du bon vin. La chanson finie on lui fait raconter des histoires. Il dit avoir entendu bien souvent répéter à un bon vieux de 93 ans, un oncle de son père, que cette chanson du bon vin ne vient pas des pays étrangers, mais qu'elle a été composée par un brave homme, le notaire Dumont, de Cottens. Ce nonagénaire prétendait avoir fait la connaissance de ce Dumont le 6 janvier 1730, à Fribourg, à l'occasion de la fête et de la procession des rois Mages; le notaire l'avait rejoint à Neyruz, l'avait pris sur sa voiture, l'avait fait assister depuis le haut du clocher de Notre-Dame à la procession qui se déroulait sur la place, puis l'avait invité à dîner avec lui à l'abbaye des Charpentiers. Au souper, le notaire avait soulevé un enthousiasme vibrant en entonnant, en présence d'une foule nombreuse, la chanson du bon vin qu'il avait composée lui-même.

« Le tour du notaire était venu; on l'applaudit avant qu'il se levât. Il avait coutume de ne point chanter des chansons qu'on avait déjà entendues, mais bien de celles qui lui passaient par la tête dans le moment même: il les arrangeait que c'était merveilleux! Bientôt, tous les buveurs de la salle répétèrent la même chanson; elle passa d'une chambre à l'autre, et le lendemain, on l'entendait dans toutes les auberges de la ville; le dimanche suivant, elle était connue de tous ceux qui fréquentaient les cabarets du pays ».

C'était un personnage, le notaire Dumont! « Il avait plus à dire dans la commune que M. le bailli; son influence venait surtout de ce qu'il avait un fils abbé d'Hauterive, et que sa femme était une noble de Fégely dont le père, châtelain de Pont, était du Grand Conseil. C'en était un, comme il n'y en a pas! Il connaissait des propos à rire que c'en était à se tenir les côtes. Et puis il composait des chansons qui avaient des mots et des airs forçant bon gré mal gré tantôt à pleurer, tantôt à boire, à prier ou à danser. Si on ne l'eût pas aperçu chaque dimanche à la grand'messe, au banc d'honneur, tout dévot et recueilli, on aurait cru que le digne tabellion était en accointance secrète avec les sorciers ».

Le notaire Dumont naquit à Autigny en 1578 et mourut en 1654, à Fribourg. En le faisant vivre encore en 1730, M. Victor Tissot commet donc un anachronisme, mais les historiens seuls peuvent s'en offusquer. Pour le gros des lecteurs, cela ne gêne en rien le portrait de ce tabellion qui aimait à rire et à chanter, et qui cultivait les muses.

Il ne semble pas, dit M. Ducrest, qu'il soit jamais arrivé au sommet du Parnasse; le Pégase qu'il a enfourché paraît avoir été plutôt rétif. Cependant parmi les chansons qu'il a copiées, il en est deux qui comptent parmi les plus anciennes connues dans le canton de Fribourg. Une troisième, très originale, qu'il a composée lui-même, est relative à l'Escalade de Genève, l'an 1602. Elle est inédite.

Pleine de gaieté et d'entrain, la *Chanson du bon vin*, trouvée dans les papiers de Dumont, est-elle de lui? Peu importe. Elle est en tout cas bien caractéristique de l'esprit des bons vivants de son époque. Des quinze couplets publiés dans les *Annales Fribourgeoises*, nous détachons ceux que voici:

- 1 Qui boit bon vin
Il fait bien sa besogne.
L'on voit souvent
Venir vieux un ivrogne,
Et mourir jeune.
Ung sçavant médecin.
O le bon vin!
- 2 Le blanc est bon
Toute la matinée.
Et le claret
Toute l'après disnée,
Porveu qu'il soyt
Percé frais le matin.
O le bon vin!
- 3 Mauldits soyent-ils
Les aracheurs de vignes!
Fussent-ils tous
Jettés dans ung abisme!
Les buveurs d'eau
Boivent souvent du vin.
O le bon vin!
- 4 Bachus ung jour
Se mit en colère
Contre ces médecins
Et ces apothicaires
Qui deffendoyent
Aux malades le vin
O le bon vin!
- 5 Bachus ayloit
Aucunement les filles,
Mais aimoyt mieulx
La liqueur de la vigne
Il en bevoit
Le soir et le matin,
O le bon vin!
- 6 Honnorons doneq
Avec révérence
Ce boys tordu
Et toute sa clémence,
Et la liqueur
De ce friant raisin.
O le bon vin!
- 7 Nostre vallet
Et nostre chambrière,
Ne jectent pas
Le bon vin en arrière;
L'en boivent bien
Le soir et le matin.
O le bon vin!
- 8 Nostre meusnier
Met de l'eau dans sa suppe,
Mais dans son vin,
Jamais ny en met goutte.
La fait passer
Par dessous son moullin.
O le bon vin!
- 9 O buvons donc
Très tous, je vous en prie
De ce bon vin,
De sa doulee ambrosie,
Car en bevant
L'on chasse le venin.
O le bon vin!
- 10 Ce fust Noé,
Ce patriarche digne,
Fust le premier
Que fist planter la vigne,
Et s'enyvra
Du jus de ce raisin.
O le bon vin!

En avant, marche! On a répété sur tous les tons que l'esprit de discipline extraordinaire qui règne dans l'armée allemande est pour beaucoup dans les succès qu'a remportés celle-ci au cours de la guerre actuelle. Il est certain que l'obéissance passive aux ordres reçus est la caractéristique du soldat allemand.

Un exemple. Il ne date pas d'aujourd'hui, comme on le verra.

Une recrue manœuvrait isolément devant son capitaine. Celui-ci, ayant fait mettre au soldat l'arme sur l'épaule gauche, avait commandé: « En avant, marche! »

A ce moment, un autre officier vint engager une conversation avec le capitaine-instructeur.

Ce dernier oublia complètement la recrue, qui, connaissant la sévérité de la discipline, n'eut garde de s'arrêter sans commandement.

Quinze ans après, le même capitaine faisait manœuvrer sa compagnie sur une des places de la ville. Soudain, il voit déboucher d'une rue un soldat tout poudreux, le sac au dos, le fusil sur l'épaule gauche, la main droite sur la couture du pantalon. Le soldat marchait bravement, la tête haute, le regard en avant, paraissant insensible aux chuchotements que provoquait autour de lui sa barbe, longue de trois pieds.

Le capitaine le reconnut, quand même, le laissa approcher à quelques pas de lui, puis, impassible:

— Halte! fait-il.

Il était temps. Le malheureux soldat avait fait le tour du monde.

TE CRAI QUE N'Y A QU'A I...

Dè La Coûta, lo 8 décembre 1915.

Ami *Conteu*,

Te m'a fê on rudo plliési deçando passa avoué l'histoire que no z'a contâ Marc à Louis, dâo « Bon vin boutsi ». Faillâi ouré lè recafaie que no z'in fê à l'*Ecusson vaudois*, quand Sami, lo carbatier, no z'a de: « Vouaiquie lo *Conteu*; l'ein a onna tota bounè por lè Côtérans! »

S' on est Côtéran, l'est avec honneu et noûtro vin le vaut bin tot lè z'autrè. L'est pas por dou ou trâi « fins becs » dè Losanna, asse fia qu'on poû su on niollan et que fant la potta devant on verre dè La Coûta qu'on vaô se mettrè ein traî; n'ont qu'à no lo laissi, noutro vin, no vollian bin lo bairè no-mimè, et avoué plliési, onco.

Lo « boutsi » dè Marc à Louis m'a fê rassovegni de n'autr' historè. L'est onna vilhie; lè possible que lo *Conteu* l'ai dza contaie. Ma fâi ravè, la vouaiquie coumeint me la rassovigné.

Y a pas mau dè Vaudois, de cliâo qu'on on gran dè sau per dèzo la leinga; que ne pào jamé fondrè à tsavon, que sè peinsont:

De bin bairè, n'a pas tant dè mau

Poru qu'on pouessè retrova l'hotè.

L'est verè que dein on pays coumeint lo noûtro, iô on a tot à remolhie-mor, et iô n'ein dâi tant bio et tant bons vegnoublis, faut bin profitâ dè cein que la nature no baillè et ne faut pas s'ebâyi s'on ne fâ pas la potta à cliâ finna gotta dè la vegne. Petètrè bin que n'a bouna eimpartiâ dè no z'autro, on va on boccon liein; mâ assebin, cé tsancro dè vin s'accordè avoué tot, hormi lo lacé et lo chocolat.

Après la soupa on verro de vin,

Doûtè on étii ao mâidecin.

s'on dit; et s'on lo bâi avoué plliési, c'est que va bin avoué quiet que sâi: lo pan et la toma, la sâocesse et lo sâocesson, lo bouli, lo ruti, lo niyon, la dauba, lè z'attriaux, la frecachâ, lo bertou, lo gigot, lo fèdzo dè vé, lè pions, lè z'izelettès et autro z'eimpliômâ, lo civet, la papetta ao porâ; enfin quiet! avoué tot lo fournement de n'a boutequa dè boutsi, dè chertiutier et dè marchand dè vicaille. Et on pào bin derè que c'est lo bâire patriotiquo dè per tsi no, kâ l'est mémameint bon et rudo bon, tot solet, qu'on lo bâi rein què po lo plliési dè lo bâire; et faut derè que quand on ne lo bâi pas coumeint on fifarè, mâ qu'on est résenablis, baillè lo dzouïo ao tieu et que l'est decoutè lo bossaton ao bin la botolhie qu'on fâ dâi bounès cognessances et dâi bons z'amis; et l'est bin molési dè sè revairè ao bin dè féré onna patze sein partadzi on demi.

Mâ ne faut pas lâi sè fiâ: lo vin est on bon ovraî, mâ on crouïou maitrè. S'on ein bâi po sè bailli dâi focès et dâo rapicoleint, va bin; on verro, tandi lo travail, c'est lo coup d'écourdjâ quand l'appliâ calè; cein remet lo coradzo à niveau; mâ faut tsouyi dè ne pas sè laissi rebedoulâ, kâ adon on n'est pequa dâi z'homme.

Se lè z'hommo ne renaissant pas dè mettrè dinsè lo naz dein lo verro, lè fennès ne sont pas adè d'accòo et lè disputont soveint quand pèdzont pè lo cabaret et que lài restont on boccon tard.

Djan Tardy, quand l'avai tot réduit, dévai lo nè, avai coâte dè traci pè la pinta, iò lài tegnai bon, tantquie que lo moment dè cliourè étai quie; et ne retornàvè dièro retròv sa Lizette què contrè la minè. La fenna avai bio lo disputà, rein ne fasai.

Onna nè que la Lizette étai zua lo rappertzi, Tardy lài vollie bailli on verro; mà la fenna que ne s'ein tsaillessai pas, refusà, et le lo rëssivè po s'ein allà.

Tardy, à la fin, lài fà: « Y'adri; mà à la condechon qu'on eimportai on litre et qu'on lo baivè à l'hotò. »

La fenna, po le poai einmenà, lài dit què oï, et on iadzo réduits, sè mettont à fifa lo litre. Ma fà, la fenna, que n'avai pas accoutemà dè bairè, fasai onna grimace d'ao diablo, kà cè vin lài repugnivè; mà Tardy la fociè dè bairè. Après dou ao trài verro, la fenna que coumeincivè à ètrè étourla et à avai mau ao lieu, sè met ein cotèrè, refusè d'ein bairè bin mè et fà à se n'hommo:

— Ne sè pas dein lo mondo coumeint te pao portant totès lè nés fifa dè ellia bourtià, et coumeint te lài pao teni; por mè su tota malada.

Tardy, tot conteint et tot fiai, lài repond:

— Hé! hé! Lisette! te vâi, ora; te crâi que l'est tot pliési dè bairè! Y.

AUTOUR DU « CAQUELON »

D'où est originaire la fondue, ce mets si savoureux que l'hiver a ramené sur nos tables et qui groupe, la fourchette conquérante, tant de joyeux convives autour du « caquelon » où mijote la fondue au fumet exquis, appétissant, irrésistible?

La fondue est en tout cas originaire du doux Pays romand, disait, un jour, un chroniqueur montreuensien. Dans sa « Physiologie du goût », Brillat-Savarin en donne la recette telle qu'elle a été extraite des papiers de M. Troillet, en son temps, bailli de Moudon.

« C'est un mets sain, écrivait le grand gastronome, savoureux, appétissant, de prompt confection et parlant toujours prêt à faire face à l'arrivée de quelques convives inattendus. »

Et il rappelle le souvenir de l'évêque de Belley, lors de son entrée en possession de l'évêché. On lui avait fait un festin digne de l'occasion et toutes les ressources de la cuisine devaient fêter l'arrivée de Monseigneur. Parmi les entremets brillait une ample fondue. Le prélat la trouva excellente et s'en servit copieusement; mais la croyant une crème, il la mangeait à la cuiller au lieu de se servir de la fourchette, de temps immémorial destinée à cet usage. Comme vous le pensez, les convives se regardaient du coin de l'œil et avec un sourire imperceptible. Le respect arrêta toutes les langues, mais la chose s'ébruita et le lendemain on ne se rencontrait point sans se demander: « Savez-vous comment le nouvel évêque a mangé hier au soir sa fondue? » Eh! parbleu tout le monde le savait, il l'avait mangée avec la cuiller. Inutile de dire que, malgré la cuiller de l'évêque, c'est la fourchette qui triompha.

La recette que donne Brillat-Savarin dans son livre a quelque peu varié, mais vous la connaissez si bien que je me garderai de la réchauffer.

Brillat-Savarin mangea-t-il la fondue à Moudon? C'est ce que je ne voudrais pas affirmer; sa recette est bien de Moudon, mais les fondues qu'il mangeait devaient être servies alors au Lion d'Or. Cette hôtellerie s'ouvrait, rue de Bourg, à Lausanne: sa table était réputée et avait toute une histoire. C'est là que le major

Davel avait soupé avec le banneret Poliez de Bottens et le major de Crousaz, la veille de son arrestation en 1723; c'est là qu'on avait vu passer en 1779 l'empereur Joseph II; en 1788 le grand orateur anglais Charles Fox et en 1797 le général Bonaparte lorsqu'il s'arrêta à Lausanne.

Sous la révolution, la table du Lion d'Or réunissait plusieurs émigrés et Brillat-Savarin, lui-même, qui en fait l'éloge plus tard: « Quels bons diners nous faisons dans ce temps-là (1794) à Lausanne au Lion d'Or; moyennant 5 batz (ce qui doit représenter 2 fr. 25), nous passions en revue trois services complets où l'on voyait entre autres le bon gibier des montagnes voisines, l'excellent poisson du lac de Genève, et nous humections tout cela à volonté et à discrétion avec un petit vin blanc. Le haut bout de la table était tenu par une éminence de Notre-Dame de Paris (je souhaite qu'il vive encore) et qui était là comme chez lui et devant qui le « Kellner » ne manquait pas de placer tout ce qu'il y avait de meilleur dans le menu. »

Bien d'autres hôtes encore, des reines et des rois descendirent à l'hôtellerie du Lion d'Or qui, en 1842, disparut...

Mais nous avons, en échange, à Lausanne, la rue, la droguerie et la pharmacie du Lion d'Or... sans lion d'or. Car le vieux lion de bois doré qui servait d'enseigne à la célèbre hôtellerie et qui, bien longtemps après la fermeture de celle-ci, ornait encore la façade de la maison, est relégué au Musée du Vieux-Lausanne. Son successeur, destiné à couronner le pignon de l'élégant immeuble moderne commandant la rue et abritant la pharmacie et la droguerie précitées, lion d'or qui justifiera leur nom, est encore à naître. Ce sera pour après la guerre, sans doute.

NOS LÉGENDES

La grotte aux fées.

Légende jurassienne.

I

Au-dessus de Vallorbe, dans les escarpements du Jura, s'ouvre une grande caverne dans laquelle, autrefois, personne n'osait entrer, parce qu'on la donnait pour habitée par des Fées, qui ne laissaient pas pénétrer impunément dans leur demeure souterraine.

L'une de ces Fées se faisait voir de loin chaque dimanche des Rameaux, menant en laisse une brebis blanche comme la neige, si l'année devait être abondante, et une chèvre noire comme un corbeau, si l'année devait être frappée de mauvaises récoltes et par conséquent de disette. Une autre, ou peut-être la même, venait se baigner à minuit dans le beau bassin de la source de l'Orbe, sous la garde de deux loups qui écartaient les curieux. En hiver, quand les ouvriers s'étaient retirés, elles entraient dans les forges pour se chauffer, et un coq vigilant annonçait par son chant, une heure d'avance, le retour des forgerons, pour qu'elles aient le temps de s'échapper.

On convenait que ces Fées étaient belles, grandes et bien faites, que leur habillement se composait d'une robe blanche qui traînait jusqu'à terre et cachait toujours leurs pieds, que leur chevelure épaisse et longue flottait sur leurs vêtements et leur servait comme de manteau; leur voix était harmonieuse et douce, au dire de ceux qui prétendaient les avoir entendu chanter.

Parmi les ouvriers des forges de Vallorbe, était un jeune garçon de dix-huit ans, nommé Donat. Il était beau, robuste, adroit, hardi jusqu'à la témérité; mais aussi il passait pour être plein de jactance et de présomption et incapable de garder un secret.

Donat ayant soigneusement recueilli toutes les traditions sur les Fées, résolut de pénétrer dans la caverne, à travers les halliers serrés qui en dérobaient l'entrée.

Un dimanche matin, sans communiquer à personne sa tentative, il gravit les rochers, perça une lièze de ronces et de buissons, et entre dans la

caverne, qu'il trouve déserte et sombre. Il s'y glisse et arrive au second étage de cette singulière grotte. Là, il trouve, dans un coin, un lit de mousse et de fougère. Il en profite pour se reposer et ne tarde pas à s'endormir.

A son réveil, Donat vit la caverne éclairée. A ses côtés, il vit une belle dame enveloppée de sa longue chevelure blonde et suivie de deux mignonnes levrettes. La Fée, qui l'avait regardé à loisir pendant son sommeil, lui tend gracieusement sa blanche main et lui dit d'une voix qui allait au cœur:

— Donat! tu me plais. Veux-tu rester avec moi? Je te rendrai heureux pendant un siècle; je te donnerai la connaissance des métaux précieux, des herbes qui rendent la santé et de plusieurs secrets mystérieux. Tu seras reçu dans la compagnie de mes sœurs de Moncherand, qui partageront avec moi le soin de l'instruire, de l'amuser et de te dédommager de ce que tu laisseras sur la terre.

Le jeune forgeron accepte avec joie la proposition.

— Mais, reprend la Fée, je mets une condition nécessaire à notre pacte, c'est que tu ne me verras que quand il me plaira de paraître à tes yeux. Si je me retire dans quelque autre partie de ma demeure, tu ne chercheras point à y pénétrer; car, si tu le faisais, je l'abandonnerais pour toujours et tu aurais à t'en repentir toute ta vie. Tiens, voici deux bourses; chaque jour que je serai contente de toi, je mettrai dans l'une une pièce d'or et dans l'autre une perle.

Donat fut enchanté de cette promesse et, pendant quinze jours, il reçut chaque soir la perle et la pièce d'or.

Quand on entendait la cloche de midi de l'église de Vallorbe, un caveau s'ouvrait et Donat y dinait avec la belle dame, qui le servait sans qu'il parût jamais aucun domestique. La table était abondante et délicate: truites de l'Orbe, chevreuil du Jura, gibier de Petra-Félix, crème de la Dent-de-Vaulion, miel de l'Abbaye-du-Lac, vin d'Arbois, fruits des montagnes et de la plaine, rien n'y manquait. Quelquefois la belle dame, pour l'amuser, lui racontait des histoires souteraines; d'autres fois, elle lui chantait des ballades en patois de Vallorbe ou de Romainmôtier. Puis, elle se retirait par une porte placée à l'un des angles de la salle à manger; mais il ne devait pas la suivre. (A suivre).

Le Noël du soldat. — Nous avons, samedi dernier, recommandé au patriotisme de nos lecteurs l'appel de l'Etat-major de notre armée, en faveur du Noël du soldat. On nous prie, à ce propos, de donner encore les renseignements que voici.

Un bureau collecteur des envois provenant de la Suisse romande a été créé à Lausanne, sous la direction de M. le capitaine E. Bonjour, chef de la poste de campagne. Les dons recueillis par ce bureau seront, avant tout, destinés aux troupes romandes.

Les dons en argent, même les plus minimes, peuvent être versés sans frais dans chaque office de poste sur le « Compte de chèques postaux N° 11 1131, Poste de campagne 20, Lausanne. » Les envois en nature sont à expédier avec l'indication, bien apparente « Noël du soldat » à la « Poste de campagne 20, Lausanne. »

Ne pas expédier les marchandises facilement avariées. Les envois, confectionnés avec soin et solidement, ne doivent pas dépasser le poids de 2 kilos; il est permis toutefois de réunir plusieurs paquets en un seul. Ils sont acceptés par la poste en franchise de port jusqu'au poids de 15 kg. Le dernier délai pour l'envoi des dons de tout genre est fixé au 16 décembre.

Grand-Théâtre. — Une semaine de spectacles extraordinaires: Dimanche, en matinée, à 2 h. ¼; *Patrie*, pièce patriotique en 5 actes de Victorien Sardou, avec les concours de M. J. Froment et de M^{lle} Yvonne Mirval. — En soirée à 8 h., troisième de *Patrie*. — Mardi, 14 décembre à 8 h. ¼; *La Dame de chez Maxim's*. — Jeudi, 16 décembre à 8 h. ¼; *Samson*, pièce en 3 actes de M. Bernstein avec M. Jean Froment et M^{lle} Yvonne Mirval.

Kursaal. — *Palatchon* continue de remplir, chaque soir, la salle de Bel-Air. Cette pièce d'une drôlerie irrésistible, sera encore donnée ce soir et demain, dimanche, en matinée et soirée.

Rédaction: Julien MONNET et Victor FAVRAT

Julien MONNET, éditeur responsable.
Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO & C^{ie}.