

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 69 (1930)
Heft: 23

Artikel: On déguste
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-223288>

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: 30.01.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISANT LE SAMEDI



d'après F. Rouge

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.



PIERRO RONDZEQUEGNU PE LE MONTAGNE.

PIERRO Rondzequegnu s'appelâve pas dinse. L'è su que l'è pas son nom. On pâo s'appelâ Niffliasoutse, Pêtâiruscrâ, Pêtâlâitya, Lêtsetroûite et bin dâi d'autro dinse, mâ Rondzequegnu, cein l'è pas on nom et pu l'è tot. S'appelâve Medzecampoûta, mâ l'è dzein lâi avant baillî clli nom sobriquet po cein que l'êtâi reitret et à pan quemet clli coo que mon rière-père-grand preteindâi que l'avâi cogniu et qu'on lâi desai Harpagon, lo valet à Crebllia-foumâre. Clli Rondzequegnû êtâi tant et tant pegnetta qu'on pâo pas pi et tot parâi l'è pas l'è moian que lâi manquâvant. L'êtâi ion de clliâo coo que quand reindant l'âo z'âma âo bon Dieu lâi demandant on reçu. L'è tot vo dere et vo voliâi prâo comprendre que lo conto que vo vu fère de li n'è pas onna gandoise.

Dan Rondzequegnû l'êtâi zu, à pi, fère onna vèrya pè l'è montagne. La quinta ? Porri pas vo la dere. D'ailleu, cein regarde nion. Onna montagne et pu l'è tot... Cein que lâi allâve fère ?

— Tot parâi ! Vo z'îte on bocon courieu. Laissi mè po coumeincî vo dere mon histoire et pu l'è bon. L'êtâi zu dein l'è montagne fère onna vèrya ! L'è lo second coup que lo vo dio... Botsâ ! voliâi-vo mè laissi dèvesâ. S'on pâo !...

L'êtâi zu à pi po s'aguelhî tant qu'âo coutset et l'êtâi tant râipau et tant carcan ein arreveint que l'a fè état de demandâ oquie à on hôtet que l'êtâi per lé.

Sè maufyâve tot parâi ! Pè clliâo z'hôtel, l'è rein que dâi prix de fou. Lo vin, l'è dâo boutsî. La bière, l'è dâi botolhie ! Que faillâi-te bâire ?

Pierro Rondzequegnû l'a zu l'idée de medzi de la cranma, onna tasse de cranma qu'on vivandier avoué onna zaqua à lame lâi à apportâ. Pierro ne fâ ne ion, ne doû : preind on pucheint mochî de pan que tsapllie ein petit boquenet dein son écoueletta po lo fère bin molhî et eimbâre la cranma. Quand l'êut tot copâ, ie fâ dinse âo vivandier :

— Diéro e-te ?

— Dou franc ; so repond l'autro.

Mon Pierro Rondzequegnû l'a rechâotâ quemet se l'avâi êtâ pequâ pè onna voupa.

— Dou franc ! è-te âo bon Dieu possibllio ?

— Oi, monsu.

— Ah ! l'è dinse. Eh bin ! vo pouâide repreindre voutra cranma. Mè, ie repretgno mon pan.
Marc à Louis.

ON DÉGUSTE.

VOICI un mois passé que se sont faits les transvasages. Pierre-Abram, dit major — parce que son père fut tambour-major aux grenadiers — a convié les voisins à déguster son nouveau « des Esserts », une fine goutte, que les marchands présentent avec raison. Et ils sont là cinq autour du guillon : Bornut, Pilet, Landermohl — le tailleur, dit le *tutch* à cause de

son origine germanique — Milliquet, et le propriétaire du crû. Il s'agit d'un vrai conseil, d'un tribunal viticole. C'est demain que M. Hirschel, le tenancier du *Bœuf conyomé* — à Menzigen — vient, comme il le fait chaque année depuis « nonante-quatre », goûter et faire le prix. Hirschel est tenace, Pierre-Abram aussi, mais ces deux augures finissent toujours par s'entendre. Et puis, il y a trois ans, Pierre-Abram, qui menait son aînée en pension dans la Suisse allemande, a profité de ce voyage pour s'arrêter chez l'acheteur accoutumé. Il voulait s'assurer, du bon état de son vin, car notre homme ne prétend pas que cet « Essert » soit broquanté et qu'on y mêle quelque peniatzer, quelque crouïe Italie ou Espagne pour augmenter la goutte et en abaisser le prix de revient. Il entend que son vin soit vendu tel quel.

— J'aimerais mieux le porter au lac, brante après brante, que le laisser droguer par un pintier ou un marchand, fait-il, non sans colère, lorsque quelqu'un paraît douter de la probité d'Hirschel.

Et, à l'écouter, on sent que ce brave homme n'exagère rien. Il défoncerait plutôt ses vases que compromettre leur contenu par un baptême peu chrétien. Or, sa visite à Menzigen l'a rassuré, Pierre-Abram a reconnu sa goutte, comme on reconnaît une brave amie, un peu vieillie, mais améliorée, ce qui n'est pas toujours le cas en ce monde. Tranquille à ce sujet, il est plus coulant sur la question finance.

Donc, ils sont les cinq autour du guillon. Pierre-Abram, après avoir donné un coup de torchon au petit verre de cave, le remplit doucement et le filet de vin qui coule, scintille sous un rayonnet de soleil. Les amateurs, silencieux et graves, assistent à cette opération préliminaire puis, lorsque Pierre-Abram, élève son verre plein vers la lumière qui descend du soupirail, tous lorgnent le liquide très clair et joliment doré.

— Belle couleur, fait Pilet.

— Franc comme l'or, ajoute Milliquet.

— Choli glair, affirme Landermohl.

— Ça vaut, conclut Bornut.

Alors, Pierre-Abram, avec un petit sourire de fierté satisfaite, porte le verre à ses lèvres — « A la vôtre ! » — et hume une gorgée, religieusement, gravement, rituellement. Il accomplit une œuvre méritoire et tient à l'accomplir avec dignité. Les autres, sans impatience, attendent leur tour.

— Hum ! fait le propriétaire après avoir bu.

— Hum !

Et il cligne de l'œil de façon particulière dont la traduction verbale serait : « Allez, mes gailards, vous m'en direz des nouvelles ». Mais, il ne parle pas, ne voulant en aucune manière influencer l'esprit de ses juges.

Le verre, maintenant, passe à Bornut qui lorgne aussi le liquide, au soleil, puis y met les lèvres. Bornut a été caviste, en son jeune temps, chez un gros marchand de Lavaux. Il a vu maintes fois comment certains connaisseurs dégustent et il les imite, se rinçant la bouche de la première gorgée qu'il crache ensuite. Puis, après avoir flairé, relorgné, reflairé, il hoche la tête et boit à petits coups le reste de la dose. Alors, c'est un court silence. Les camarades le contemplant, interrogateurs. Pierre-Abram sourit, assuré d'une sentence élogieuse.

— C'est moelleux. Il vaut ton vingt-trois...

Et c'est tout, mais c'est assez.

Pilet, moins méticuleux, ne se rince pas le bec et ne crache pas la première goutte — ce serait dommage — mais il boit calmement, les yeux mi-clos, savourant le liquide et humant le parfum... C'est un jouisseur, ce Pilet, un gourmand et un gourmet. Bien manger, bien boire et mourir le plus tard possible, telle est sa devise.

— Bon pour la bouteille. Dans cinq ans d'ici, il vaudra son pesant d'or.

Landermohl, qui célèbre toujours les vins du Rhin et le Johannisberg — dont il ne connaît sans doute que le nom — déguste en fronçant le sourcil, comme un critique devant une toile de maître ; entre chaque gorgée, il regarde Pierre-Abram, de côté, en coulisse, comme pour le prendre à témoin de son application à analyser le fameux liquide ou, peut-être, lui donner patience, excuser sa lenteur. Enfin, il laisse couler la dernière goutte sur son ongle, dévotement — on n'a jamais su le but de ce rite bacchique — puis :

— C'est tu tout pon, che n'tis qu'ça...

Milliquet, simple et jovial, ainsi qu'il convient à un Pullierand, boit son verre, fait claquer sa langue et s'écrie :

— Crénom de sort ! Ça redemande...

Le verdict est unanime. C'est décidément une fine goutte.

— Ton Allemand ne sera pas volé, fait Bornut, mais il faut qu'il mette le prix...

— Huitante-cinq, propose Pilet, timidement.

— Pour le moins.

— Moi, che tirais blitôt nonante pour rapattrer ein peu. Ça plaise mié au marchand.

— Va pour nonante, appuie Milliquet, mais pas un centime en dessous de huitante-cinq. Pilet a raison. Ça vaut la bouteille.

Pierre-Abram jubile.

— Eh ! bien, dit-il, j'avais pensé comme ça : huitante-cinq et descende à huitante-trois.

— Rien de ça : nonante qu'on te dit.

Le verre, maintenant poursuit sa marche circulaire.

— Combien en as-tu ?

— Huit mille six cents... j'en garde six cents pour moi.

— Respect, s'écrie Milliquet, on pourra au moins y remettre le nez de temps en temps. Fais-nous voir goûter ton petit vieux...

— Encore un de celui-ci et puis on verra les autres.

Et Pierre-Abram, très satisfait de ses amateurs, fait les frais d'une puissante tournée qu'un ou deux flacons de vingt-trois sur lie, couronnent superbement.

Si non e vero... — Le général Giovanninelli était énorme. Et on rapporte à son sujet une anecdote piquante : au cours d'une manœuvre, un trompette se mit à sa suite et l'accompagna obstinément.

— Que faites-vous à mes trousses ? interrogea le général.

— Mon général, reprit le soldat, on m'a dit de suivre « le gros de l'armée ».

Le bon coin. — Mlle Madeleine, qui se marie le mois prochain, a reçu le portrait de son fiancé.

— Maman, s'écrie la charmante enfant, je veux le mettre dans un endroit où je pourrai le regarder toujours.

— Eh bien ! mon enfant, accroche-le à ta glace...