

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 72 (1933)  
**Heft:** 36

**Artikel:** Le dou fin coo  
**Autor:** Marc  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-225404>

### **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:** 23.11.2024

**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 II. 1160

ANNONCES :  
Administration du Conteur  
Pré-du-Marché, Lausanne

Choses et autres.

## AIRS

**A**UTREFOIS, les airs en vogue mettaient du temps à pénétrer partout. Ils étaient lancés par des chansonniers parisiens qui les psalmodiaient au coin des rues et sur les places publiques. La musique arrivait un jour jusqu'à nous ; les anciens phonographes nous retransmettaient ces chansonnettes destinées à succéder aux autres, à passer, puis à être oubliées. Aujourd'hui, le cinéma parlant, la radio, la diffusion des disques claironnent partout ces airs qu'il est impossible de ne pas entendre, même si l'on n'y tient pas, même si l'on est sourd. Ils retentissent dans les salons, les restaurants, les rues, on les fredonne dans les revues, dans les dancings, sur les plages, dans les trains ; on les siffle partout et sans cesse ; les danseurs les chantonnent en tournant et les orchestres les accompagnent en jouant.

Et ainsi, j'ai ma combine a succédé à Pouet-Pouet. — T'en fais pas Bouboule a remplacé j'ai ma combine. — Serait-ce un rêve ? a enfoncé Bouboule. — Emilienne a supplanté Rosalie, mais Parlez-moi d'amour ! est en train de faire oublier tout cela en attendant d'être oubliée à son tour...

« Parlez-moi d'amour... »

Avez-vous tenté de faire le compte du nombre de fois que vous l'entendez dans une seule journée ?

Les ouvriers le fredonnent au petit jour, en se rendant au travail, le garçon laitier le siffle en montant l'escalier, les gamins le chantent dans la cour de l'école. Au bureau, à l'atelier, les camarades les glissent entre deux corvées, les dirigeants, qui devraient donner l'exemple, y vont de leur petit bout de couplet, puis s'arrêtent, furieux de ce qu'ils ont osé.

Midi sonne. L'amplificateur du magasin de musique le verse à pleins flots dans la rue. Comme par hasard, votre radio vous le sert au cours de votre repas ; puis la bonne le chante en lavant sa vaisselle. Les fenêtres des maisons voisines sont grandes ouvertes à cause du soleil et de l'été. Il y a là un gramophone, là un piano, ailleurs une cantatrice-amateur qui vous offrent l'air en question, celui que vous connaissez bien et qui commence à vous ennuyer.

Le soir est là. Des distractions vous sont offertes : la radio à la maison, le cinéma ou le restaurant. Tout cela est plein de menaces musicales et les airs en vogue ne vous attirent décidément plus. Vous irez le long des quais faire une promenade digestive et reposante. Mais, sur les quais, il y a des bancs et, sur les bancs, il y a des amoureux qui parlent, qui susurrent, qui fredonnent :

« Parlez-moi d'amour ! »

Alors, il n'y a plus qu'un parti à prendre : non pas enjamber le mur du quai pour noyer l'air fatal dans les flots bleus du Léman, mais tout simplement vous mettre à chanter vous-même : Parlez-moi d'amour ! et à le rechanter jusqu'à ce que vos voisins, votre famille, tout le monde crie grâce.

Les airs meurent presque toujours d'avoir trop bien vécu : c'est la satiété qui les tue. Et la mort de : Parlez-moi d'amour est imminente. Soyons donc plein d'indulgence pour ce jeune vieillard qui a tant abusé de notre ouïe et de notre endurance.

Lisette.



## LE DOU IIN COO

**D**ZAQUIE BORDZOUNA passève po lo pllie fin coo de Rollièbot. Quand on bon martsî s'ètâi fé ào velâdzo, on pouève frèrà que l'ètâi Dzaquie que l'avâi fé la patse. L'atsetève sè vatsè dhî pice meillâo martsî que lè z'autro païsan et lè reveindâi veingt pice pllie tchè. Sè z'armaille l'avant quâs tote dou vi, sè faille on tropî d'agnî, sè veigne on bon tsè l'ovrà, sè preniolâ onna fusta d'iguie de premiau tsaon ; sè gaçon (domestique) seivant pe rido avoué la faux qu'avoué la sèietâosa (faucheuse) ; son valet ein savâi mé que lo régent ; on autre, que tourdzîve oncora, l'âodrâ pè l'acadèmi ; sa fenna, na grôcha pè-trogne, seimblîève onna miqetta quand sè fassâi terî ein potré. Et to lo resto dinse et oncora bin pi. Einfin, quie, pllie fin que lî n'arâi pe rein valyu po droblîra et, po gagnî de l'erdzeint, ein n'avâi pas ion que pouève pidâ avoué lî.

Et pu que Dzâquie Bordzounâ bragève fermo quand l'ètâi ào cabaret. Ein avâi adî iena à l'âo rebriquâ et aprî lî faillâi pas repipâ.

On coup, tot parâi, l'a trovâ quacon que l'a su lo rebriquâ. Accutâ-vâi.

Lo Dzâquie l'arreve dan ào cabaret ein fa-seint étâ d'ître à but de soffliâ... et de sè setâ tant l'ètâi maff ! Lè dzein lâi ant dan demandâ cein que l'avâi tant à ranquemalâ et d'ître dzoiâo tot parâi. Lo Dzâquie l'a fé reponse dinse :

— Eh bin ! vîgno de gagnî cinquanta ceintimo d'onna manâire que lâi a pi ion de ti vo que lâi arâi peinsâ.

— Et quemet âi-vo fé ? que lâi demandant ti.

— I'è corrâ derrâi lo trame na pas montâ dessus, et vaitcé cinquanta de gagnî. Qu'èin dite-vo ?

Nion n'a repondu que ion — lo gros Toine à Brelu — que lâi fâ dinse :

— Vo z'âi pas atant gagnî que mé. Vo, vo z'âi gagnî cinquanta ceintimo, mé i'aré gagnî cinq franc avoué lè mîme manâire !

— Voudrî bin vo lâi vère. Et qu'arâi-vo fé.

— Na pas corre derrâi on trame, i'aré corrâ derrâi ion de clliâo tenotmobile que l'ant dyant taxi. Ie cote cinq franc.

Lo Djâquie l'a manquâ tsesî dâo gros mau. Po on coup l'a ètâ rebriquâ.

Marc à Louis.

## LE GATEAU AUX POIRES GOLIA

A ma mère.

**L**en est des poires « goliâ » comme de certaines personnes... il faut savoir les prendre ! Elles ne paient pas de mine, elles sont souvent difformes et si l'envie vous prend d'y mordre à belles dents, elles vous laissent au fond du cou une sensation âpre qui vous coupe le souffle comme si vous veniez d'avaler un pinceau à barbe hors d'usage ! Et je vous assure qu'elles n'ont pas volé leur surnom « d'é-trangle-chats ».

Mais... si l'on sait les prendre, quelle saveur

veloutée, quel fumet délicat ! La manière ? Tout ce que je sais, c'est qu'on les mange en gâteaux et que c'est un secret de fabrication de ma mère. Oh ! n'essayez pas de savoir, inutile ! On vous donnera tout ce que vous voudrez, mais ce qui importe... c'est le coup de main. Tout est là ! Vous aurez beau doser votre farine, votre eau, votre sel, travailler la pâte chronomètre en main... si vous n'avez pas la main, il n'y a rien à faire. Votre gâteau sera dur et sec comme un tavaillon, ou pâteux comme un champ de pommes-de-terre après un orage !

Parce qu'un gâteau aux poires « goliâ » bien réussi, c'est comme une œuvre d'art, il faut que le cadre soit à la hauteur de la peinture. Que diriez-vous d'une magnifique toile encadrée de lattes disjointes et épineuses ou d'un affreux gribouillage flanqué de baguettes moulurées à vingt francs le mètre ? Non, il est nécessaire que l'un et l'autre forment une unité. Eh bien, le tableau, c'est les poires « goliâ », coupées en fines tranches juteuses reposant sur un fond de crème et d'œuf, et le cadre, c'est la pâte, quelque chose à la fois de fondant et de croquant, doré à point et qui « glisse » bien sur la feuille à gâteau !

Alors, mes amis, quel régal ! On le mange quand il est encore un peu tiède et cette fine odeur monte lentement dans les escaliers, pénètre dans les chambres. Il semble que c'est tout l'automne qu'on a mis ainsi en morceaux ; C'est sucré, c'est onctueux, ça a la teinte un peu rousse des feuilles qui vont tomber, c'est caressant comme le soleil blond des soirs parfumés.

On raconte que les dieux grecs se rassemblaient sur l'Olympe pour boire l'hydromel, au milieu des chants et des sons langoureux du tétarcorde... nous n'avons ni lyre sonore, ni l'hydromel aux reflets d'or, mais nous avons le gâteau aux poires « goliâ » et je ne serais pas étonné d'apprendre un jour que les dieux de l'Olympe ont transporté leur demeure quelque part, sur la Tour de Gourze. Benj. Guex.

## MARC-HENRI EN PROVENCE ARLES.

**U**AND on quitte les Baux pour gagner la plaine, la voiture fait d'audacieux virages qui arrachent des cris d'admiration à Marc-Henri, puis s'en va, en ligne droite, sur un plateau couvert d'oliviers.

A l'horizon surgit la pittoresque abbaye de Montmajour que François du Crétêt visiterait volontiers si ses compagnons de route lui en donnaient le temps. Mais allez donc faire entendre raison à Marc-Henri, l'homme pressé qui aime le bruit, la vitesse, le mouvement, la foule.

Timidement François déclare :

— Vous comprenez, c'est une occasion unique qui ne reviendra pas. Que diriez-vous si un Américain ou un Japonais passait devant le château de Chillan sans le visiter ?

— Ce qu'on dirait, fait Marc-Henri, c'est bien simple. On dirait que le château de Chillan est quelque chose d'unique au monde, d'abord parce qu'il est dans le canton de Vaud et ensuite parce qu'il appartient à l'Etat !

Attendant la fin de la discussion, le chauffeur stoppe au bord de la route, juste à l'entrée de l'abbaye. Un raidillon conduit à une porte cochère au delà de laquelle s'étend une vaste cour déserte.