

Recettes pour le "fasson"

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

21 mai 1710, le consistoire de la ville de Lausanne fait comparaître toute une série d'inculpés, de l'un et l'autre sexe. Il y a là Françoise Oreille (sans doute une Oehrli, du Gessenay), vendeuse de vin pour M. de Renens¹⁾, accusée d'avoir, un dimanche, dans la cave de son maître, laissé danser notamment le fils d'Etienne Narbel, Abram Videmur (Widmer), David Mennet, Jean-Baptiste Vulliamy, Pierre-Antoine Besençon, les servantes de M. Massias²⁾, la servante de M. Cormond³⁾, celle de M. Barbin⁴⁾, celle des Demoiselles de Villefranche⁵⁾, la cuisinière de Madame la Bourgmestre, la servante du sieur Pittet et le valet de M. Destraz. Il y a là toute une jeunesse, servantes et valets, qui paraît s'être fort divertie en buvant du vin nouveau. Le consistoire condamna la vendeuse de vin à 2 livres d'amende, les garçons à 6 sols, les filles à 3 sols. Tous les participants furent censurés. De plus, on adressa une sévère remontrance à la vendeuse de vin et aux servantes de M. Massias, pour avoir, « outre ce que devant, dansé en veillant une morte »⁶⁾. Ces derniers mots sont surprenants; il ne semble pas qu'il faille voir là une impiété à l'égard d'un mort; c'était trop tôt pour être voltairien: les petites gens de chez nous ne l'ont d'ailleurs jamais été. Il faut probablement admettre, là encore, la persistance d'une coutume très ancienne, une sorte de rite ou de croyance en rapport avec l'usage de la veillée des morts, coutume dont nos ancêtres ne s'expliquaient plus le sens, tout en continuant à la pratiquer parfois, au grand scandale des gens éclairés et de l'Eglise, qui s'efforçait comme elle le pouvait de la faire disparaître.

Recettes pour faire le «fasson».

Vallée de Joux (Vaud).

Les lignes suivantes, traduites de l'ouvrage «Choses vues sur la Riviera» par le capitaine L. Richardson, m'ont intrigué: «C'est là, à Grasse, que je goûtai pour la première fois au succulent

¹⁾ On sait qu'à cette époque tout bourgeois de Lausanne avait le droit de vendre son vin «à pinte et à pot», c'est-à-dire au détail; lorsque c'était un personnage de la bonne société, comme M. de Renens (un membre de la famille noble de Praroman), il ne le faisait pas lui-même, mais chargeait de ce soin, dans sa cave, un vendeur, généralement une femme. Sur cette vente de vin à pot et à pinte, cf. Jean-Charles Biaudet, *Le cabaretier Valet et le bailli Jenner*, dans l'*Almanach pour l'an de grâce 1942*, Roth et Sauter, Lausanne, p. 31 sqq.

²⁾ Probablement le réfugié Antoine Massias, d'Aigues-Mortes.

³⁾ Peut-être Daniel ou François Cormond, tous deux réfugiés, de Beau-repaire en Dauphiné.

⁴⁾ Probablement le perruquier réfugié Samuel Barbin, d'Orléans.

⁵⁾ Encore des réfugiées demeurant à Lausanne.

⁶⁾ Arch. communales de Lausanne, E 158, p. 485.

fassun. Il s'agit d'un chou farci de riz, de pois verts, de fromage et d'œufs. Le tout, serré dans un filet, doit être bouilli à l'huile.»

Or, le *fassun* provençal correspond à un ancien mets de circonstance de la Vallée de Joux, le *fasson*. Le principe est le même, bien que les ingrédients utilisés diffèrent.

La ménagère combière disposait d'abord en carré quatre bûchettes au fond de la marmite. Elle hachait du légume vert, y ajoutait de nombreux petits carreaux de jambon, ficelait le tout dans de grosses feuilles de choux. Il fallait mettre juste assez d'eau dans la casserole pour baigner la masse, puis faire cuire jusqu'à évaporation complète du liquide.

Une septuagénaire de ma connaissance sait seule encore, à l'heure actuelle, confectionner un *fasson* selon les règles de l'art.

La persistance de ce même terme culinaire sur des points aussi éloignés l'un de l'autre que Grasse et la Vallée de Joux incite à supposer que, dans le moyen-âge, l'expression était familière aussi bien aux terres franco-provençales qu'au pays d'Oc proprement dit. Peu à peu, le nom et la chose s'abandonnèrent dans bien des endroits. Une enquête permettrait peut-être de découvrir quelques traces de l'ancien *fasson* en Dauphiné, en Savoie ou au Pays romand¹).

A. Piguet, Le Sentier.

*

La Roche (Fribourg).

Voici à propos de l'intéressant communiqué de M. Piguet sur le «*fasson*», une recette de *fachon i maringou* («*fasson*» aux bettes) tel qu'on le fait à La Roche.

On lave des côtes de bettes, sans en enlever la feuille; des oignons avec leur tige, des carottes. On hache le tout à la main le plus mince possible. Les carottes sont coupées en rondelles. On fait cuire le tout à l'eau salée. On fait égoutter. On met dans une casserole de l'oignon, de la graisse et de la farine. On y jette les légumes, en ajoutant des raisins secs, et, comme assaisonnement, du sel, de la muscade, un peu de poivre, et un filet de vinaigre.

Il est bien évident que cette recette n'est pas invariable: chaque ménagère l'accommode à sa façon. Mais ce qui se retrouve partout, c'est qu'on prend toute la bette, et non seulement la côte.

Hélène Brodard, Estavayer-le-Lac.

¹ Voir à ce sujet: v. Wartburg, «*Französisches etymologisches Wörterbuch*», III, 415. Le provençal *fassun* y est rangé dans la famille de *farcir*, et il me paraîtrait naturel d'y rattacher également notre *fasson* romand, que M. v. Wartburg fait cependant figurer sous *façon* (III, 359 b) malgré la différence du genre grammatical. Sch.

Veveyse (Fribourg).

Recette du *fachon*: Il faut commencer par faire bouillir parfaitement les feuilles de choux; puis on les laisse égoutter sur un disque. Il faut alors les couper bien fines, avec le couteau à deux mains. On les saupoudre de sel, et on hache des tiges d'oignons et de petits oignons. Ensuite on les passe au beurre, et on y met un peu de noix de muscade. Et puis: le tout dans la casserole.

Mgr Hubert Savoy, dans «Bulletin du Glossaire» II, 1903, p. 61 (traduction d'un texte patois).

*

Blonay (Vaud).

Définition du *fasson*: mets aux choux cuits dans un filet (nommé *kouāișê* «coiffe»), avec de la viande de porc; cela ne se pratique plus, la *kouāișê* est laissée de côté.

Louise Odin, dans «Glossaire du patois de Blonay», 1910.

Miettes de folklore scolaire ramassées au Collège de Genève: Comment appelle-t-on les maîtres?

Par Henri Mercier, Genève.

Dans l'argot du collège de *St-An* (Saint-Antoine), sauf de la bouche des anciennes générations, des très vieilles «volées», les *régents* ont disparu. Les *profs* (professeurs) semblent maintenant plus fréquents que les *vieux*.

Qu'entendez-vous par les *bouche-trous*? Mais ces malheureux à la tâche, hélas! souvent ardue que sont les remplaçants. Les *pégots*, plutôt logés dans l'enseignement primaire, les collégiens en herbe ont vite fait de les oublier. Quant aux *pions*, aux *douaniers*, on les abandonne à peu près aux voisins de France, car ils ne sont pas autochtones.

A chacun, quel que soit son état-civil, on décerne l'épithète de *père*. S'inspirant de lointains souvenirs d'études, la plume pittoresque de Louis Dumur a écrit l'histoire des «Trois demoiselles du *père* Maire». Il s'agit des trois inégales baguettes qu'avec science et adresse manie ce maître de 7^e pour maintenir la discipline. «C'était un vieux régent du Collège de Genève et on le conservait comme une antiquité. Au dernier coup de cloche, tous nous mugissions longuement: Voilà le *père* Maire!»

Maire est mort en 1879, à peine âgé de 55 ans. Mais, pour l'imagination d'un *craset* de 7^e, en 1874, c'était sûrement une momie. D'autant que *Momie* était le surnom d'un autre *vieux* de la même époque.