

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

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 46 (1956)

Artikel: La Saint-Louis à Lausanne

Autor: Helfer, Edouard

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005583>

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: 02.02.2025

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

La Saint-Louis à Lausanne

par *Edouard Helfer*, Lausanne

Louis IX, ou Saint Louis, né en 1215, roi de France de 1226 à 1270, fut un monarque de grande piété. La religion fut la règle même de sa conduite. Sa réputation d'intégrité et de vertu lui valut l'estime universelle. Saint Louis fut canonisé en 1297 et sa fête tombe sur le 25 août (Larousse).

Si d'autres saints encore sont fêtés dans la chrétienté, il faut cependant admettre que c'est Saint Louis qui est à l'origine de la manifestation lausannoise dont nous allons parler. On sait que jadis, on se basait volontiers sur le jour de fête d'un saint plutôt que sur une date, pour indiquer ou annoncer les événements de la vie du peuple. (St. Fridolin, 6 mars; St. Grégoire, 12 mars; St. Joseph, 19 mars; St. Georges, 23 avril; St. Jacques, 24 juillet, etc.)

Malgré son origine royale, Saint Louis ne paraît pas jouir d'une vogue extraordinaire en France. Dans un ouvrage qui s'intéresse à l'hagiographie, on peut lire ces lignes:

«Le 25 août est le jour de la fête de saint Louis et, on ne sait trop pour quelle raison, celle des ... limonadiers, des pâtisseries et des maquignons.»

Un dicton campagnard affirme:

Si la lune de Saint Louis
Se fait en beau, sois réjoui!

De nos jours encore à bien des endroits, les «Louis» et même les «Louise» organisent une agape le jour de la Saint-Louis ou font une course en commun. Ainsi, toutes les traditions ne disparaissent pas et c'est tant mieux!

A Lausanne, c'est tout d'abord la Société du guet qui fête la Saint Louis dans les vieux quartiers de la Cité. On sait que le guet a été maintenu à la cathédrale. Comme jadis, il annonce aux quatre coins de la ville les heures de la nuit et c'est grâce à cette tradition qu'a été fondée la Société du guet. Des jeux et un bal sont les principaux attraits de cette manifestation estivale qui attire toujours une foule considérable.

La véritable, la grande Saint-Louis, à laquelle accourent tous les Lausannois, est celle du marché aux fleurs et au miel¹, qui se tient dans le magnifique jardin de Derrière-Bourg. Mais laissons ici la parole à l'aimable écrivain Gil Burlet, qui sait décrire comme nul autre cette manifestation populaire bien lausannoise, dont il nous a été impossible de déceler l'origine:

«Au temps où la capitale vaudoise n'était encore qu'une petite ville modestement blottie dans la verdure de ses collines, à l'époque où les cahotantes diligences et les lourdes carrioles traînées par de vigoureux percherons quittaient Saint-François pour suivre les routes du Plateau, des Alpes et du Jura, on fêtait joyeusement la Saint-Jean, la Saint-Louis et la Saint-Martin.

¹ Il n'y avait, de fait, en 1955, qu'un seul étalage vendant du miel.

Marché aux fleurs
Photo: Ed. Helfer, Lausanne

Seule, la Saint-Louis a été maintenue, on ne sait trop pourquoi. Peut-être parce qu'elle marque, pour les Lausannois, une transition dans l'année. Les vacances sont finies, ou presque; la vie citadine reprend de jour en jour tous ses droits.

Alors que tous les quartiers célébraient jadis la Saint-Louis, il n'est actuellement plus que celui de la Cité qui profite du passage de cet auguste personnage au calendrier pour lui consacrer une petite kermesse de couleur bien locale.



Mais il est une Saint-Louis générale, qui est celle de tous les Lausannois. Elle a pour théâtre la charmante promenade de Derrière-Bourg. Là, se tiennent les traditionnels marchés aux fleurs et au miel. Car, comme jadis, on peut acheter cet excellent produit, la coutume ayant été heureusement reprise il y a quelques années. Il fleure bon le tilleul ou le sapin.

C'est sans doute le marché aux fleurs qui est de loin le plus important. Tous les horticulteurs de la ville et des environs s'ingénient à étaler et à présenter harmonieusement ces innombrables plantes et fleurs qu'ils ont cultivées et soignées avec amour ...

Des hommes, les manches retroussées, au tablier vert, avec une petite chaînette de laiton qui danse dans le dos ; des jeunes filles connaissant toute la valeur, toute la délicatesse des fleurs, les présentent à l'amateur éventuel avec un sourire si engageant qu nul ne saurait se dérober.

Et la foule passe, lentement, s'arrête ici et là et admire comme on le fait

dans une exposition. Car c'est bien une exposition aussi que ce marché organisé pour la population par ces véritables artistes et poètes que sont les horticulteurs.

Le soir, à la lueur des girandoles multicolores sous lesquelles tout un monde se meut, le décor est féerique. Et nul ne voudrait quitter les lieux sans emporter „sa fleur“.

La Saint-Louis, c'est une page de la vie lausannoise, une belle page colorée comme celle d'un livre d'images pour enfants. . . »

Quand on veillait le vin-cuit dans le Jorat vaudois

par *Oscar Pasche*, Essertes/Oron

C'était une très jolie coutume, les veillées de vin-cuit d'autrefois. Elles étaient avant tout l'apanage du pays vaudois et en particulier de la région du Jorat. Cela du temps où l'on ne consommait que très peu de sucre et faisait par conséquent peu de confitures; le vin-cuit constituait une réserve de sucre pour l'hiver.

Il se faisait les automnes où les arbres avaient du fruit, pommes et poires. On avait certaines variétés, spécialement bonnes pour le vin-cuit.

Il s'agissait donc de récolter ces fruits, aussi proprement que possible, en éliminant les pourris et même les blets, afin d'obtenir au pressoir un jus convenable, très doux, avec une forte teneur en sucre.

On broyait les fruits la journée et c'est en général le soir qu'on commençait la cuite. On disposait pour ce faire de grands chaudrons en cuivre, pouvant contenir jusqu'à 500 litres, plus ou moins grands suivant la quantité de jus dont on disposait. La cuite durait en général de 30 à 36 heures selon qu'on voulait le vin-cuit clair ou plus épais. Il fallait au préalable s'assurer un chaudron; il en existait un ou deux par village, pour la location desquels on payait une petite finance. Il était nécessaire aussi de préparer le bois, car il en fallait en général un bon tas. On profitait de l'occasion pour brûler du bois provenant de démolition, ou des troncs, ou des fagots d'arbres fruitiers, qu'on ne regrettait pas.

Souvent, lorsqu'on utilisait un chaudron de 400 à 500 litres, lequel ne pouvait être mis à la cuisine, on s'installait tout simplement dehors, le chaudron suspendu à une perche entre deux arbres, et l'on faisait le feu tout autour; et c'est là précisément qu'on brûlait des bois de dernier choix.

Il était nécessaire, pendant la cuisson, qu'il y ait constamment une personne pour surveiller le feu et le chaudron, de peur que le liquide ne vienne au feu ou soit perdu. D'autre part, il fallait qu'il y ait toujours un feu convenable pour assurer la cuisson. Car le jus devait s'évaporer du 90% par la cuisson, ce qui fait que 500 litres pouvaient donner 50 litres de vin-cuit.