

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: 51 (1961)

Artikel: À Rougemont, une coutume vivace

Autor: Henchoz-Mottier, Clara

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005522>

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>

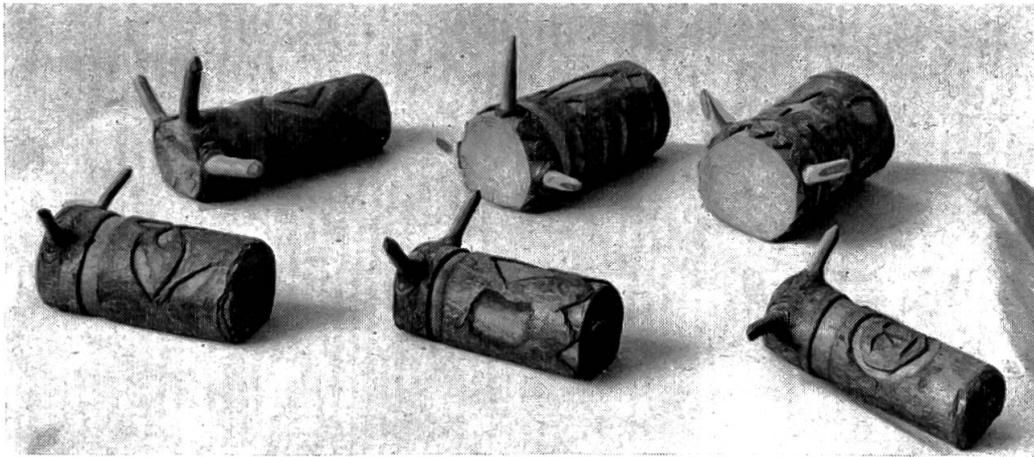


Fig. 2. Jouets représentant des vaches. Longueur 4 à 12 cm.; en sapin blanc.

et essaie de le toucher de la balle. S'il réussit, il est sauf et c'est le joueur touché qui encaisse un point et qui remet en jeu. S'il échoue, il prend un point et remet lui-même en jeu. Les joueurs atteignant cinq points sont éliminés.

On joue encore au *volant*, à la *chasse au renard* qui est le même jeu que gendarmes et voleurs, aux *métiers* en indiquant les lettres extrêmes ou en mimant la fonction.

*

Le jeu des billes est actuellement abandonné et même inconnu à Château-d'Œx.

Ce sont les filles qui sautent à la corde et qui jouent le plus volontiers au volant. Mais, en général, elles jouent avec les garçons et ne redoutent pas les compétitions.

A Rougemont, une coutume vivace

par Mme Clara Henchoz-Mottier, Château-d'Œx

Rougemont cède à la vogue des téléphériques, des télécabines et des pistes de skis. Malgré cet esprit ouvert au modernisme, les gens de ce beau village alpestre sont attachés corps et âme à plusieurs coutumes et traditions ancestrales. Il en est ainsi des Brandons, cette fête qui se célèbre chaque année le dimanche qui suit le mardi gras ou le mercredi des cendres.

A cette occasion, on n'allume plus les feux sur les montagnes, comme autrefois, mais la population garde jalousement la pratique de confectionner, en grande quantité, pour ce dimanche-là, des sortes de crêpes nommées dans le pays des «merveilles»; ce sont en effet de merveilleuses friandises, si bien nommées.

Quelques maîtresses de maison se groupent chez l'une d'elles et, à la veillée, préparent des corbeilles pleines de ces pâtisseries appétissantes. Tous en dégustent à midi, à trois heures, le soir de la fête, et cela continue

les jours suivants, parfois pendant une semaine. Chez soi, on mange les merveilles, de préférence, avec le café au lait.

Les auberges en faisaient à profusion et les offraient généreusement à leurs hôtes avec un bon vin blanc. Les pintes du village ne désemplissaient pas ce jour-là. Les abus ont tué cette large hospitalité des anciens aubergistes. C'est bourse déliée qu'aujourd'hui les amateurs de merveilles viennent se régaler à Rougemont, le dimanche des Brandons. De partout, on accourt, de Château-d'Œx, de Rossinière, de Gessenay, des vallons, des fermes reculées; on se retrouve entre parents et amis. La fête se termine par le bal, un bal qui dure longtemps, où jeunes et vieux s'en donnent à cœur joie.

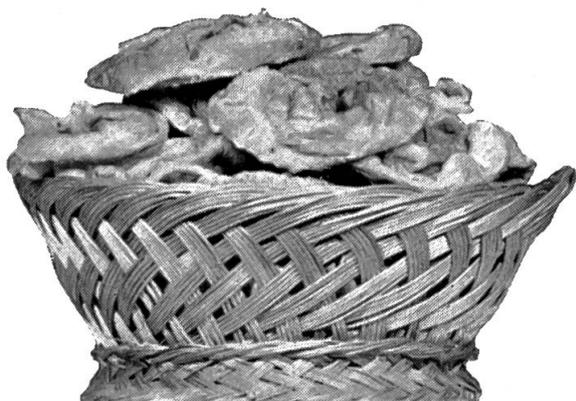
Le lendemain, parfois, la fête continue, mais les jeunes filles n'y paraissent pas, ... on me le certifie, mais je suis en droit de me demander si quelques-unes ne font pas exception.

Le dimanche des Brandons, les enfants du village s'affublent de visagères (masques simples et sans recherches) pour aller de maison en maison, quêter des merveilles et des bricelets.

J'ai une aimable voisine; elle est de Rougemont. Elle a gardé de sa jeunesse la bonne habitude de confectionner des merveilles pour le dimanche des Brandons. Chaque fois elle m'en offre une belle «platelée». C'est du reste d'elle que je tiens la façon de s'y prendre pour faire les véritables merveilles de Rougemont. La voici:

«Versez dans votre écuelle de terre cuite, bien tiédie, un verre de vin blanc tempéré; cassez douze œufs et ajoutez une petite pincée de sel, cent grammes de beurre frais et si vous voulez corser le goût une «giclée» d'eau de cerises. Avec de la farine fleur et tamisée, faites votre pâte, que vous travaillez longtemps (deux heures au moins, disent les bonnes ménagères). Après cela la pâte doit reposer trois à quatre heures de temps dans un local bien chaud. Ayez soin de couvrir la pâte d'un linge pour qu'elle «ne mette pas la croûte» (qu'elle ne se durcisse pas à la surface au contact de l'air).

«Etendez ensuite votre pâte et découpez à la roulette des bandelettes de



trois centimètres de large et assez longues pour en faire de belles boucles bien recoquillées. Etendre, étendre, étendre encore les bandes jusqu'à les rendre transparentes. Immergez une minute dans l'huile bouillante et retirez la merveille adroitement, délicatement, au moyen de deux bâtonnets. Enfin saupoudrez de sucre sans ménagement et remplissez vos corbeilles!»