

Les excursions de l'assemblée générale 1984 à Yverdon

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **75 (1985)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

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.

Les excursions de l'Assemblée générale 1984 à Yverdon

Dans le cadre de son Assemblée annuelle 1984, la Société suisse des Traditions populaires a organisé quatre excursions dans la région d'Yverdon. Les contributions qui suivent rapportent ce que les membres ont pu voir le dimanche 30 septembre 1984. (Réd. Sü)

La pêche professionnelle

Dans le cadre de la 87^e Assemblée générale de la Société suisse des traditions populaires, un groupe d'une vingtaine de personnes s'intéressant au problème de la pêche professionnelle dans le lac de Neuchâtel, s'est rendu par un temps splendide le dimanche 30 septembre 1984 à Yvonand pour rencontrer, sous la conduite de M. Alain Jeanneret, un pêcheur professionnel, M. André Ottonin.

Dans la baraque du pêcheur, au bord de la Mentue où est amarré son bateau, le groupe a visionné un film intitulé «La pêche professionnelle dans le lac de Neuchâtel», film tourné en 1973 par MM. Jean-Pierre Baillod et Alain Jeanneret pour la Société suisse des traditions populaires et financé par le Fonds national de la recherche scientifique. Ce film (16 mm, couleurs, muet) retrace au cours d'une année les principales techniques de pêche utilisées par les pêcheurs professionnels du lac de Neuchâtel. Une brochure (fasc. 42) éditée par la Société suisse des traditions populaires, dans la série «Vieux métiers», complète les informations visuelles.

Après avoir dégusté des filets de perches du lac au restaurant du Colvert admirablement situé au port d'Yvonand, le groupe a rejoint en car au Château de Grandson le reste des participants et c'est là qu'un vin d'honneur a encore été servi pour clôturer cette journée.

A. Jeanneret

Concise

Une trentaine de membres avaient choisi de s'intéresser et de faire connaissance avec le village et la commune de Concise, dernière commune vaudoise à la frontière du canton de Neuchâtel, entre le Mont Aubert et le lac.

Monsieur Martial Girod, vice-syndic, et Messieurs Georges-André Banderet et Samuel Gaille ont accueilli le groupe dans la grande salle de Concise. Après une présentation du village de Concise, de la commune, de son organisation politique, et de ses principales sociétés locales, les trois municipaux ont répondu aux nombreuses questions posées. Plusieurs sujets ont été abordés dans la discussion, et c'est ainsi que nous avons pu apprendre comment sont organisées les institutions de la commune, comment se passent les rapports avec les communes voisines, quelles sont les principales sociétés locales (deux sociétés de tir, une fanfare, une société de jeunesse, etc.), comment se déroulent la plus grande fête de Concise: L'Abbaye (fête de tir), et quelques traditions locales comme *le chameau*.

Après un petit tour dans la partie supérieure du village, les membres ont pu déguster un vin d'honneur offert par la Commune et admirer le drapeau au «Cerf d'or sur fond bleu d'azur». Avant de regagner Grandson, le groupe s'est encore rendu au *Champ de bataille* où s'est déroulée la célèbre bataille qui porte – à tort – le nom de *Bataille de Grandson*.

B. Schüle

Maisons rurales au Pied du Jura

Les visites organisées avaient pour dessein de donner un bref aperçu sur l'architecture rurale de cette région. On y rencontre à la fois les *fermes tripartites*, caractéristiques du plateau vaudois et les *fermes à pignons frontaux* du Jura.

Les trois éléments de la ferme dite *tripartite*, soit le logement des gens, les étables et la fourragère, sont disposés perpendiculairement à la ligne de faîte du toit. Le logement se trouve en général dans la partie la plus ensoleillée, à l'ouest. Ce type de bâtiment comporte deux niveaux.

La *ferme à pignons frontaux* fréquemment implantée dans un terrain en pente, voit des pignons orientés approximativement nord/sud. Son vaste toit, à pente faible, se termine près du sol. Le logement donne au sud, alors que l'étable est située sur l'arrière du bâtiment. Il n'y a généralement pas de fourragère au rez, les crèches étant alimentées directement depuis la grange, à l'étage.

Les coteaux, face au lac, sont voués à la vigne. Bien que la viticulture joue un rôle non négligeable, cette activité se pratique parallèlement à l'agriculture. On ne rencontre donc pas un type de maison vigneronne tel qu'on peut l'observer dans d'autres régions. Une cave à vin a simplement été aménagée dans le sous-sol ou au rez-de-chaussée de la ferme.

Les maisons rurales de cette zone présentent un intérêt bien particulier dû à l'interpénétration des deux types décrits sommairement. Il est en effet fréquent de retrouver un ou plusieurs caractères de la *ferme tripartite* dans la *ferme à pignons frontaux* et réciproquement.

Fiez. Atelier du charron. M. Hodler est l'un des derniers artisans du canton de Vaud qui répare et fabrique les roues de char. L'atelier, accolé à une ferme tripartite, est mû par la force hydraulique. Mme et M. Hodler nous ont donné avec beaucoup de gentillesse toutes les explications indispensables à la compréhension de l'art du charron.

Bonvillars. Visite rapide du village.



Provence. *Ferme à pignons frontaux*. Propriété M. Gaille. – On notera les deux portes donnant accès aux *écuries* (étables à vaches) aux extrémités de la façade. L'accès aux deux logements du rez se fait par une porte et un couloir central.

Concise. Propriété de M. Du Pasquier. Visite commentée des caves. Le domaine viticole exploité par M. Du Pasquier produit des crus réputés. Les caves sont aménagées sous la maison de maître. Cette visite fut suivie d'une dégustation généreuse, fort appréciée à l'heure de l'apéritif!

Onnens. Café-Restaurant «Au Bon Vin». Repas de circonstance composé de saucisse à rôtir et rösti.

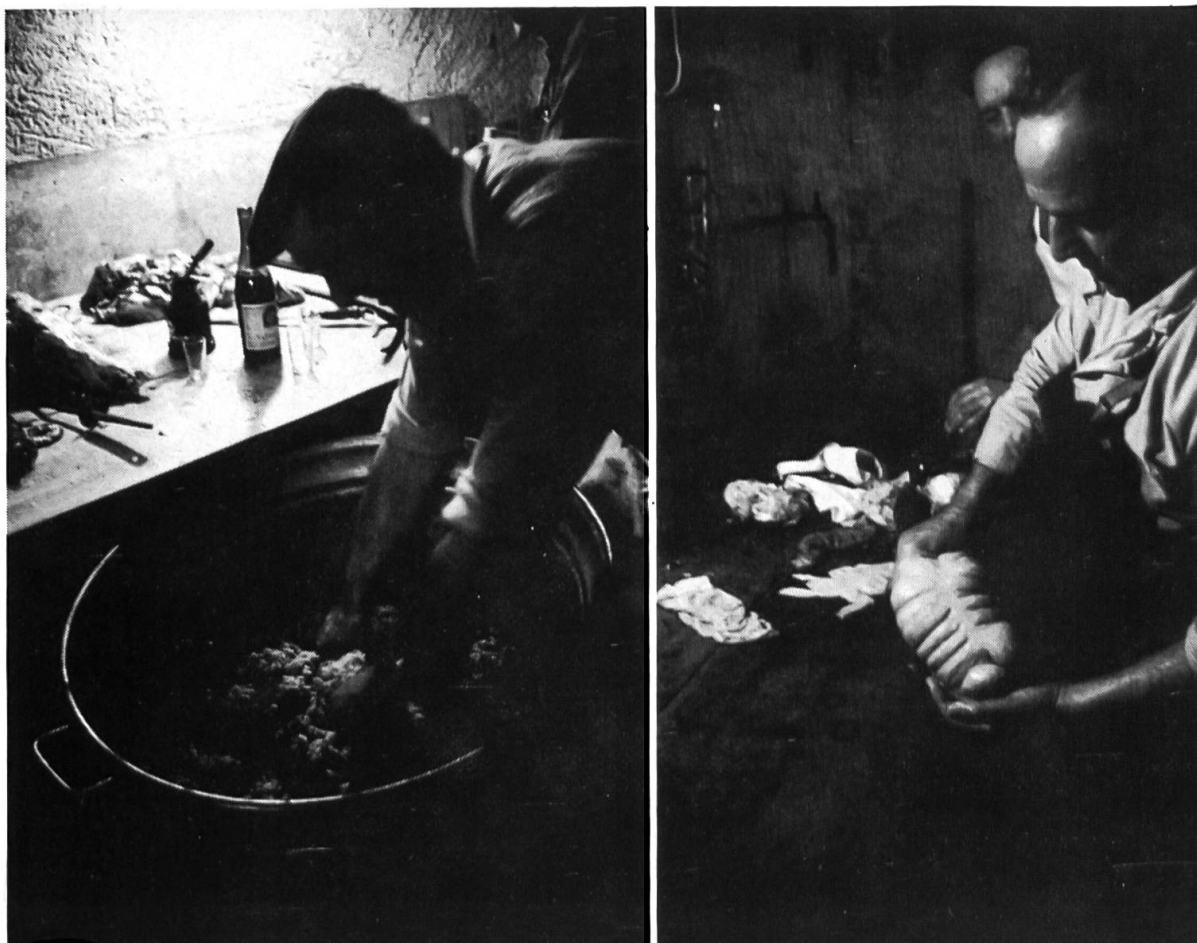
Provence. Propriété de M. Gaille. Il s'agit d'une *ferme à pignons frontaux* située au village de Provence même. Construite certainement durant la première moitié du XVII^e siècle, elle abritait à l'origine deux familles. Par la suite, au cours du XIX^e siècle un troisième logement a été aménagé au 1^{er} étage. Cette ferme nous est parvenue avec tous ses éléments d'origine: cuisines, fours à pain, hottes de cheminée maçonnée, poêles, boiseries, greniers à l'intérieur de la ferme au niveau de la grange, etc. L'ensemble, mal entretenu, se trouvait en mauvais état et le nouveau propriétaire y entreprend les travaux de rénovation indispensables. Préalablement, la Section des Monuments historiques du canton de Vaud a effectué un relevé détaillé de cette construction remarquable. D. Glauser

La charcuterie de Payerne

Qui dit industrie payernoise pense à la charcuterie et aux cigares. Le groupe de la Société suisse des traditions populaires qui, lors de l'Assemblée générale d'Yverdon en 1984, s'est rendu à Payerne, avait choisi la charcuterie.

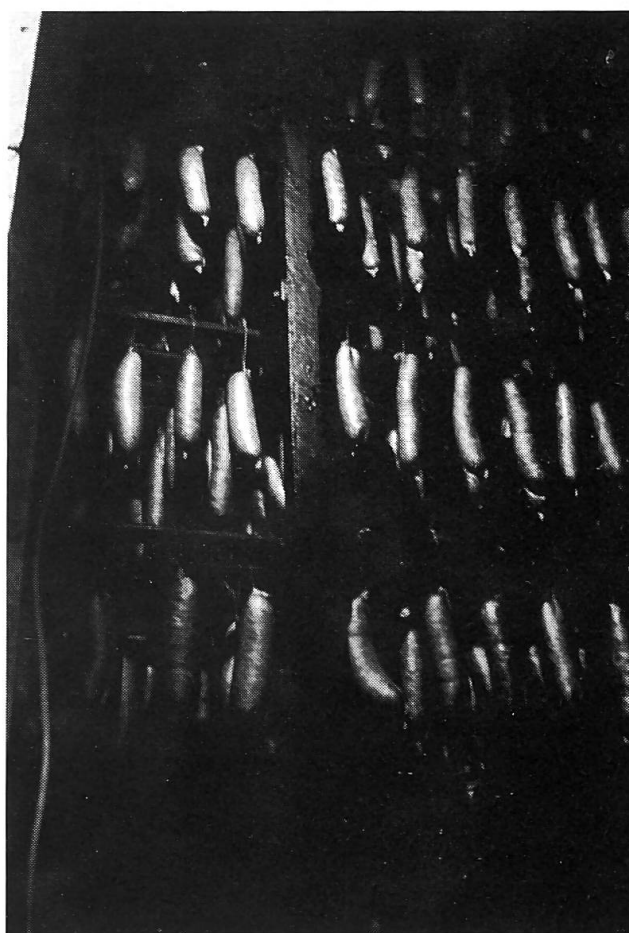
Une visite dans une entreprise semi-artisanale nous a permis de discuter fabrication et économie avec le patron d'une entreprise de moyenne grandeur qui fournit des saucissons et des «boutefas» à une coopérative à succursales multiples.

Aimablement guidés par le directeur de l'office du tourisme de Payerne, M. Jean-Paul Schulé, et accueillis par le propriétaire M. Florian Bosset, nous avons laissé à l'écart les



A gauche: le pétrissage et l'assaisonnement jouent un très grand rôle dans la qualité du saucisson. *A droite:* confection du boutefas.

laboratoires qui ne se distinguent guère de ceux de nos bouchers-charcutiers citadins mais qui – bien sûr, un dimanche matin – étaient déserts, pour nous rendre dans le fumoir. Bâtiment moderne, ne ressemblant plus aux vastes cheminées qui caractérisent les fermes et certaines habitations anciennes de Payerne, il offre dans plusieurs compartiments des centaines de saucissons à l'action de la fumée de bois soigneusement dosée par une installation électronique. Nous apprenons que la réputation dont jouit la charcuterie payernoise est aujourd'hui surtout méritée par les soins apportés à sa fabrication. Si les entreprises actuelles choisissent toujours avec beaucoup de soin les viandes à convertir en charcuterie, elles ne peuvent plus tabler sur les qualités savoureuses du porc broyard de jadis, nourri de glands, car, hélas, les forêts de chênes sont devenues rares depuis le début de ce siècle et nourrir les porcs à la glandée ne peut entrer dans un calcul de rentabilité actuelle. Si nous n'avons pas vu l'entreprise en pleine activité, nous avons par contre fait connaissance avec la vivante et chaleureuse hospitalité vaudoise. En effet, dans le complexe rural de la Maladeire qui abrite en deuxième génération la fabrique de saucissons, un petit bâtiment faisant irrésistiblement penser à une chapelle s'avère être un ancien four à pain restauré et transformé en carnotset où un frais vin vaudois nous est gracieusement offert – prélude à celui qui dans la grande cave communale suivra la visite de la célèbre abbaye de la reine Berthe.



Au fumoir..
(Photo Juriens,
Payerne)

Peut-être étions-nous restés un peu sur notre faim de connaître l'histoire de la charcuterie de Payerne, née de la boucherie domestique, l'excellent repas qui nous fut servi à l'auberge – des haricots secs et de la cochonaille nous apporta un complément d'informations fort apprécié. La présence du conseiller municipal M. Cesar Savary le fut plus encore. Ancien boucher ambulancier, passant de ferme en ferme pour la boucherie et la fabrication des saucisses, il nous narra – hélas, où était mon enregistreur? – avec une verve et un brio remarquables sa vie de boucher avec tous les détails de fabrication, d'évolution, de croyances, us et coutumes ce qui nous fit presque oublier l'heure du départ. Je suis certain que nul d'entre les participants ne resta indifférent. Monsieur le conseiller nous a promis son récit pour le F.S. mais hélas pour nous, il est actuellement en Amérique du Sud. Monsieur J.-P. Schulé met des photos à notre disposition pour nous faire prendre patience.

R.-C. Schüle