

# Livres

Autor(en): **David, Juliette**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2003)**

Heft 167-168

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.



**LA JOIE DE LIRE** nous a envoyés quelques-uns des livres qu'elle édite à l'intention des enfants. La rédaction en est toujours bien faite, souvent pleine d'humour et avec la grande qualité de ne jamais bêtifier. Pour les tout petits : **L'imagerie de Tom** et **La revanche des Lapins** tout en images.

Pour les petits, quelques histoires simples : **Selma la brebis** que rien ne distrait de sa vie bien sage, **Vacharabia** où vaches et scarabées changent de dimensions au cours des pages, **Marta et la pieuvre** où la petite vache orange visite le fond de la mer, **Le rêve ambulante** où une drôle de petite salamandre vit ses journées et ses nuits entre rêve et réalité. Et quelques gentilles histoires où passe, discrète, une fable morale. **Quelle est ma couleur** se demande le petit Arabe qui est français pour les Africains et étranger pour les Français. **La rumeur** qui enfle toute la journée pour s'endormir avec les enfants le soir. **La petite danseuse et la marionnette** où la minuscule danseuse pleure son paladin, qui n'est qu'une marionnette en bois. Nos petites têtes auront de quoi se poser des questions et réfléchir.

## La Méduse

L'auteur **Julien Dunilac**, ancien diplomate, fut directeur de l'Office fédéral de la culture. Attaché culturel et de presse à l'Ambassade de Suisse à Paris, il y a gardé de nombreux amis. Son dernier roman, *La Méduse*, se passe dans la République d'Altnacht, petit pays isolé, cerné par l'Europe, nanti d'une armée "plus puissante et plus nombreuse que ne l'exigent son territoire exigü et sa population. C'est que les gens d'Altnacht ont formé, dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, la résolution de s'en remettre à eux-mêmes de la défense de leurs alpages".

Henri von Latour, le héros, a tué sa jeune maîtresse Sensuelle et amoureuse experte la nuit (la Méduse), elle est d'une bêtise et d'une prétention désolantes le jour (la Gorgone). Le livre dure le temps du procès. Le héros, contraint d'y assister, refuse de parler. On lira donc devant le tribunal, longuement, sa confession écrite. Plus que l'histoire d'un meurtre, d'une esprit délirant qui oscille sans cesse de la mythologie à l'actualité, c'est une réflexion sur le temps, le temps qui passe, mais aussi notre temps, celui des turbulences et de l'hypocrisie.

Si l'humour en Altnacht est "le plus souvent involontaire", celui de l'auteur nous régale d'observations d'une cruauté sapide. Il faut une lecture attentive pour n'en rien perdre.

## Nourriture et santé

Les Éditions Viridis publient régulièrement des livres très intéressants sur la cuisine, son influence sur la santé et la manière d'utiliser les aliments pour améliorer sa forme.

## Huile de Colza

Après une brève histoire du colza à travers les siècles, de sa culture et de sa transformation, l'intérêt se porte sur l'huile qui contient beaucoup d'acides gras monoinsaturés, acide linoléique et de vitamine E.

Elle a à la fois une action bénéfique sur le taux de cholestérol, le système cardiovasculaire et la lutte contre les radicaux libres.

Des conseils sur l'utilisation de l'huile, à froid ou à chaud, précèdent les recettes, souvent originales et toujours appétissantes de salades, entrées, poissons, viandes et même plats végétariens.

**Les Mots** de **Claude Garino**, Idéa Editions

Pendant des années, loin de mon pays, j'ai parlé le français de France. Les expressions du

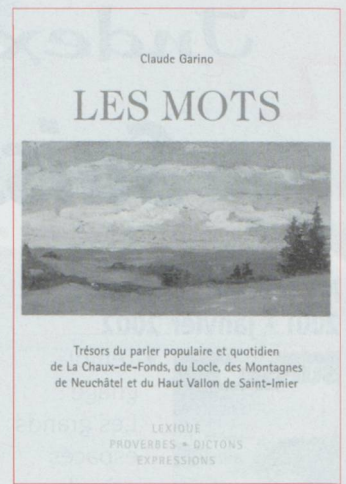
terroir, bien rangées dans un coin de ma mémoire, ne servaient plus et peut-être allaient-elles s'effacer petit à petit. C'est alors que j'ai reçu le livre de Claude Garino, *Les Mots*. La première partie (200 pages) est un lexique des parlers régionaux du Jura. Un dictionnaire, ça se consulte. Eh bien non, celui-là se lit, page après page, avec délice.

Il n'y a pas que les définitions, encore qu'elles soient tout un poème, mais aussi les termes correspondants, soit en langue d'oc (d'autant plus curieux que de l'autre côté de la frontière, la Franche-Comté est langue d'oïl), en provençal ou en vieux français.

En plus des digressions sur les noms de lieu, des pages d'histoire, des citations d'écrivains, des anecdotes entretiennent l'intérêt du lecteur.

J'y ai trouvé quelques sujets d'étonnement, par exemple que le rampon était de l'oseille sauvage alors que nous nomions ainsi la mâche, que morse (bouchée) avait comme origine "nosse" de l'allemand "nuss" alors que tout benoîtement, nous l'orthographions "morce", de petit morceau qu'on dit dans le Jura jouer au char, nous disions charet, foutumasser, nous disions foutimasser, etc. Mais d'une région à l'autre, les mots (et parfois les sens) varient.

On apprend plein de choses au fil des pages : l'histoire des villes et des villages, les événements qui ont fait le pays de Neuchâtel avec des citations d'écrivains connus (Blaise Cendrars, Arthur Nicolet, T. Combe, J.-J. Rousseau, Monique Saint-Héliar, J.-P. Zimmermann et même Le Corbusier) et aussi d'almanachs, de comptines, d'anonymes des siècles passés. La deuxième partie échappe à tout classement rationnel et c'est très bien ainsi. On y trouve aussi bien des aphorismes et des dictons, des expressions, des superstitions, des recettes.



La aussi, il faut tout lire parce que tout est intéressant. La vie était dure dans les montagnes et plus encore pour les femmes. "Si un homme s'approche d'une fille, il l'épousera. Si elle lui a donné son honneur, il ne sera tenu de lui donner qu'une paire de souliers pour ledit honneur" (Registre civil 1583). Les Juifs durent attendre 1849 pour obtenir le droit d'acquérir des immeubles à la Chaux-de-Fonds après des siècles de tracasseries, d'expulsions et d'interdictions. Les enfants illégitimes ne furent plus soumis à la démonte (enchère publique où on plaçait les enfants illégitimes chez celui qui demandait le prix le plus bas pour leur entretien) qu'en 1888.

La pharmacopée est une mine de recettes qu'il vaut mieux lire que suivre. L'asphalte du Val-de-Travers, réduite en poudre, soignait la gale, la limace crue guérissait l'ulcère de l'estomac ou la tuberculose pulmonaire, l'alcool de dents-de-lion la gueule de bois et pour devenir centenaire, il suffit de "prendre quotidiennement une infusion de feuilles de frêne, de racines d'angélique ou plus simplement, chaque matin, un petit verre de gentiane".

Et il y a tant d'autres choses à citer que je crois que le plus simple, c'est de lire le livre !

**Cuisine Suisse** de **Michael Klein** et **Yvonne Tempelmann** (Éditions Viridis)

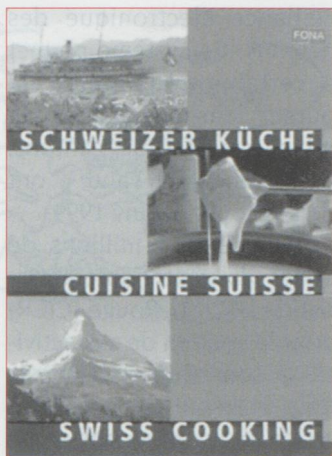
Un autre retour aux sources que ce petit livre de recettes anciennes. Chaque région (Suisse centrale, orientale, du Nord, Romandie, Berne et



Oberland bernois, Valais, Grisons, Tessin) présente, après quelques photos une description de ses caractéristiques.

Puis des recettes qui, si elles ont été quelque peu allégées pour s'adapter à la cuisine moderne, sont bien traditionnelles. Les aliments sont les produits de la ferme ou du chalet, du jardin, de la rivière ou du lac.

Le potage à l'orge, la féra au beurre, l'émincé de veau zurichois, la saucisse de veau de Saint-Gall, les spaetzles aux épinards et schabziger, les



roestis, le plat bernois, le papet vaudois, la fondue moitié-moitié, la tarte au raisiné, la tourte

aux noix, n'est-ce pas un peu de notre tradition qui revit ? À noter que tous les textes sont en trois langues : allemand, français et anglais.

**L'Économie du ciel** de Jacques Chessex (Grasset)

C'est un peu la fin, la conclusion de *Monsieur* paru précédemment.

Il fallait mettre au jour le secret enfoui depuis l'enfance et qui pesait toujours. Pourquoi le père s'est-il suicidé ? Pour éviter un scandale ou à cause de cette femme poussée dans le vide ? Il ne fallait pas se

trouver là, ce triste matin, pour voir revenir l'homme affolé, pour se taire, pour nier l'évidence qui s'impose chaque jour davantage.

Pour alléger son esprit, l'auteur s'intéresse aux oiseaux "l'économie du ciel". C'est ainsi qu'il rencontrera Claire. Et pour l'aider à mourir il la poussera dans le vide.

Même geste, l'un sombre, l'autre clair, l'un crime, l'autre pitié, mêlant l'amour et la mort comme souvent chez Chessex.

**JULIETTE DAVID**

# Traditions

Le village d'Hallwil dans l'Argovie réformée est de loin le seul qui connaisse - dans l'espace d'un mois - tout un cycle de coutumes maintenu, il est vrai, grâce à l'initiative et à la collaboration de quelques particuliers. Le coup d'envoi est donné le dernier dimanche de novembre ou le premier de décembre par le *Chlauswettchlöpfe* (concours de claquements de fouets). Garçons, adolescents et jeunes hommes, répartis en trois catégories, font claquer des fouets de trois à cinq mètres de long. Les prestations sont évaluées selon des normes sévères par un jury compétent. Un riche éventail de présents attend les vainqueurs, le meilleur se voit attribuer une channe en étain. Retentissant final que la représentation d'ensemble d'environ trente participants faisant claquer leurs fouets.

Le deuxième jeudi de décembre, six garçons de 13 ou 14 ans, sachant faire claquer des fouets, font le *Chlausjage* (litt. La chasse à saint Nicolas). Ils portent six sortes de masques traditionnels et visitent ainsi les

maisons du village en offrant des cadeaux aux enfants ou si besoin est en les admonestant. Sept fillettes du même âge perpétuent le soir du 24 décembre et le jour de Noël une coutume qui a lieu dans la plus stricte intimité villageoise. Le *Wienecht-kind* (l'enfant de Noël), vêtu de blanc et voilé, accompagné de six autres jeunes filles en habits roses, rend visite le soir aux familles du village. Il salue les personnes présentes en leur serrant la main sans mot dire et distribue des friandises aux enfants, tandis que les accompagnatrices chantent un chant de Noël. Les adieux se font aussi en silence.

Le soir de la Saint-Sylvestre, vers minuit, la population se rassemble autour d'un grand feu de bois sur une colline dominant le village. À minuit moins dix, un groupe de huit hommes se met à battre en cadence au fléau une surface de bois de la grandeur d'une table disposée à même le sol. Ils cessent leurs coups juste avant minuit pour les reprendre de plus belle dès que les cloches ont sonné l'an neuf. Un quart d'heure plus tard, l'air est "purifié" et les mauvais esprits sont "expulsés".

La dernière coutume de ce cycle a lieu le 2 janvier (*Bärzelitag*). Quinze adultes célibataires, costumés et masqués, personnifient cinq *Grüeni* (verts), cinq *Dürri* (secs) ainsi qu'un chameau et ses chameeliers. Les verts doivent symboliser le printemps et la vie, les maigres l'hiver et la mort. Au début de l'après-midi, ces personnages fantasques courent et gesticulent à travers leur village et plus tard à travers les villages voisins, pour finalement mettre un terme à leurs extravagances par un repas du soir pris en commun.

**Le Klausjagen à Küssnacht am Rigi**

Le soir de la veille de la Saint-Nicolas, le village de Küssnacht am Rigi au bord du lac des Quatre-Cantons resplendit sous le scintillement d'environ 200 mitres épiscopales de carton qui sont ajourées et éclairées de l'intérieur par des bougies.

Ces *Iffele* (mitres épiscopales) sont portées par les hommes et depuis peu aussi par les femmes qui accompagnent saint Nicolas lors de son passage à travers le village. Une bruyante activité envahit alors



les rues : sonneries de lourdes cloches portées autour du cou par de solides gaillards, sons de cors et surtout le rythme particulier de la fanfare jouant la rengaine : *Mänz, Mänz, Mänz, Bodefridimänz, Clemenz (Mänz) Ulrich* tenta en vain dans les années 20 de préconiser une pratique moins sauvage de cette coutume qui consistait à l'époque en une poursuite effrénée du saint Nicolas par la jeunesse du village. Mais le succès ne fut remporté que plus tard par ses successeurs qui fondèrent en 1928 une société pour la préservation et le maintien du Klausjagen.

La coutume, telle qu'elle était pratiquée autrefois ou telle qu'elle l'est aujourd'hui, repose sur des origines culturelles. La présence de saint Nicolas revêtu d'attributs épiscopaux, tout comme celle des *Geislechlepfers* (claqueurs de fouets) annonçant l'arrivée du cortège à grand fracas, seraient une preuve.