

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 34 (2007)
Heft: 138

Artikel: L'aimicale Le Taignon en pique-nique
Autor: Affolter, Eribert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-245163>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

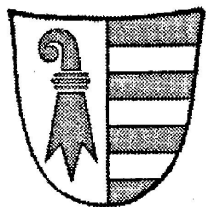
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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



L'AIMICALE LE TAIGNON EN PIQUE-NIQUE

Eribert Affolter, Saint-Imier (JU)

I seus chur d'ènne tchôse, c'ât qu'vôs êtes c'ment moi, vôs vorîns bîn qu'le patois r'vétyeuche, èt bîn po çoli vôs airèz du v'ni â maindgie feû des patoisants « Le Taignon » ci premie dûemoinne d'septembre 2007 â Dgenvés. Chutôt qu'è faisait in bé temps.

Èl i aivaît ènne boénne rotte de fannes èt d'hannes que sont v'ni, po djâsaie, po rire, po tchaintaie, po boére in varre, po djûere és câches èt po tot simpymement paitaidgie ènne boussée de bonhèye.

C'ât c'te Marie Thérèse, d'aivô ci Roger, in bé djuene hanne, que nôs é aippointie lai nonne. Ènne boénne sope â pois èt peus di tchaimbon. Èl y en aivaît prou è gayè. Les fannes aivînt aimoénaie des loit'chries que nôs ains bîn émè. In bon café d'aivô ènne gniôle, c'ât c'qu'è fât po r'botaie d'aidroit in hanne, ènne fanne aichbîn.

Çoli fait di bîn de péssaie ènne boussiatte d'aivô des dgens que djâsant encoé c'te véye landye de nos ancêtres. Po ces qu'n'êtînt p li, è fât qu'i y dieuche qu'è s'aint manqué ènne boussée de piaîji. Dains lai vétçhaince c'ât brâment impouétchaint.

E fât r'mèchiaie note Jose, présideinne que s'bèye bîn di mâ, èt tot ces qu'aint fait que c'te belle

Je suis sûr d'une chose, c'est que vous êtes comme moi, vous voudriez bien que le patois revive, eh bien pour cela vous auriez dû venir au pique-nique des patoisants « Le Taignon » ce premier dimanche de septembre 2007 aux Genevez. Surtout que le temps était beau.

Il y avait une bonne équipe de femmes et d'hommes qui sont venus, pour causer, pour rire, pour chanter, pour boire un verre, pour jouer aux cartes et pour tout simplement partager un moment de bonheur.

C'est Marie-Thérèse, avec son Roger, un beau jeune homme, qui nous a préparé le dîner. Une bonne soupe aux pois et du jambon. Il y en avait pour tout le monde. Les femmes avaient apporté des desserts que nous avons bien appréciés. Un bon café avec une goutte, c'est ce qu'il faut pour retaper un homme, une femme aussi.

Cela fait du bien de passer un moment avec des gens qui causent encore cette vieille langue de nos ancêtres. Pour ceux qui n'étaient pas là, il faut que je leur dise qu'ils ont manqué une partie de plaisir. Dans la vie c'est très important.

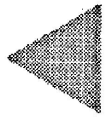
Il faut remercier notre Jose, présidente qui se donne beaucoup de peine, et ceux qui ont fait que cette belle jour-

*djonèe feuche ènne grôte. Nôs ains
meinme aivu in concert bèyi poi ci
Jules, ci Denis, ci Pache, édie de
c't'Agathe èt de c'te Marie Josée.
C'ât'n'p bé çoli ?*

née soit une réussite. Nous avons
même eu un concert donné par ce Ju-
les, ce Denis, ce Pache, aidés de
l'Agathe et de la Marie-Josée. Ce
n'est pas beau cela ?

L'HÈRBÂ ÂT LI - L'AUTOMNE EST LÀ

Danielle Miserez – L'hèlombratte - L'hirondelle, Lajoux (JU)



*Voici l'môment d'se botaie en roitchel!
Dains l'temps, tiaint l'herbâ airrivait
les dgens botînt les produits d'lai terre
en lai tiaive, â guernie ou bîn dains
lai tchaimbre hâte dains les môjons
qu'étînt prou grosses po en aivoi enne.*

*Li è yaivait des sôrtes de piainchattes
voué an botait les pommes d'côte
l'enne de l'âtre sains qu'è
s'totchechînt. Les faivattes, en les en-
flait chu in flè pendu d'jeûque tiaint
els étînt sâts. Po les ouegnons, l'â, les
échalottes, elles aivînt loute piaice
enson les airmieres è confiture. Tot
l'poye sentait l'tieurti tot l'heuvé.*

*Dains lai tiaive an botaie les
pomattes, les calbes, les tchôs, les
tchoraives, les roûnes aipeu l'bossat
d'tchôs salaies, ç'tu des raives è peu
aichbîn lai picroute, en sôrte de tchôs
salaies copaie pu gros è peu
aisséj'naie aivô d'lai graine de
motaïdge.*

*Aipré l'maindgie po les dgens, voyant
c'tu po les bêtes. Po ecmencie è y
aivait les bèttraves chutot po les
vaitches, qu'è beyessînt di laicé, an*

Voici le moment de se mettre en
crêche! Dans le temps, quand
l'automne arrivait les gens mettaient
les produits de la terre à la cave, au
grenier ou bien dans la chambre haute
quand les maisons étaient assez gran-
des pour en avoir une.

Là, il y avait toutes sortes de petites
étagères qui servaient à mettre les
pommes l'une à côté de l'autre sans
qu'elles se touchent. On enfilait les
haricots sur un fil tendu pour les faire
sécher. Les oignons, les échalottes, les
aux avaient leur place au-dessus de
l'armoire à confiture. Tout l'hiver ça
sentait le jardin dans toute la cham-
bre.

A la cave, on mettait les pommes de
terre, les carottes, les choux, les
choux-raves, les racines rouges de
même que le tonneau de choucroute,
celui des raves ainsi que celui de la
compote, une sorte de choux salés
coupés plus gros et assaisonnés avec
des graines de moutarde.

Après le manger des gens, voyons
celui des bêtes. Pour les vaches, on
donnait des betteraves qu'on mettait
dans le « léchet » (mélange de son,