

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

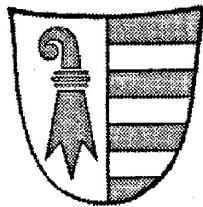
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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 étes c'ment moi, vôs vorïns bïn qu'le patois r'vetyeuche, èt bïn po çoli vôs airèz du v'ni â maingie feû des patoisants « Le Taignon » ci premie dûemoinne d'septembre 2007 â Dgenvés. Chutôt qu'è faisait ïn 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 ïn varre, po djûere és câtches èt po tot sïmpyement paitaidgie ènne boussée de bonhèye.

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

Çoli fait di bïn de péssaie ènne boussiatte d'aivô des dgens que djâsan encoé c'te véye landye de nos ancêtres. Po ces qu'n'êtint'p li, è fât qu'i y dieuche qu'è s'aint manqué ènne boussée de piaïji. Dains lai vétchaince c'ât brâment ïmpouétchain.

E fât r'mèchiaie note Jose, présideinne que s'beye bïn 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 ïn concert bëyi poi ci Jules, ci Denis, ci Pache, édie de c't'Aigathe 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'hélombratte - L'hirondelle, Lajoux (JU)

Voici l'môment d'se botiae en roitche! Dains l'temps, tiaint l'herbâ airriavait les dgens botïnt les produts d'lai térré en lai tiaive, à guernie ou bïn dains lai tchaimbre hâte dains les môjons qu'êtïnt prou grosses po en aivoi enne.

Li è y aivait des sôrtes de piaintchattes voué an botait les pommes d'côte l'enne de l'âtre sains qu'è s'totchechïnt. Les faivattes, en les enflait chu ïn flè pendu d'jeûque tiaint els étïnt sâts. Po les ouegnons, l'â, les échalottes, elles aivïnt loute piaice enson les airmieres è confiture. Tot l'poye sentait l'tieurti tot l'heuvé.

Dains lai tiaive an botiae les pomattes, les calbes, les tchôs, les tchoraives, les roûnes aipeu l'bossat d'tchôs salaies, ç'tu des raives è peu aichbïn lai picroute, en sorte de tchôs salaies copaie pu gros è peu aisséj'naie aivô d'lai graine de motaidge.

Aipré l'maindgie po les dgens, voyant c'tu po les bêtes. Po ecmencie è y aivait les bëttraves chutot po les vaitches, qu'è beyessïnt 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 grandes 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 aulx avaient leur place au-dessus de l'armoire à confiture. Tout l'hiver ça sentait le jardin dans toute la chambre.

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,