

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

**Artikel:** Le poûe = Le cochon  
**Autor:** Affolter, Eribert  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-245166>

### **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:** 28.11.2025

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

## ▶ **LE POÛE - LE COCHON**

Eribert Affolter, Saint-Imier (JU)

*Le paitchi-feûe était è lai pouêche, nôs étîns â mois d' mai, djoué de foére d' Saignleudgie. Le Yâde, l' hanne d' lai Mairie, c' ment totes les années, v' lait aitchetaie in létan.*

*Te réviserés qu' èl euche les aroiyes bin drètes, yi r' comainde lai Mairie. Èt peus qu' è feuche bin laîrdge, bin coyat, dains les tçhînze tchu lai quoûe. Voili l' Yâde paitchi ! Le soi, in còp dains l' nèz èt lai paivou de r' cidre cac, è s' en r' vegniait, de lai caipitale des pives, d' aivô son létan d' dôs l' brais que groncenait de faim èt de grie.*

*Ci létan, aiprès quéque djoués, c' était bin aivéjie è son novèl hôtâ. È péssait ènne vétçhaince bin piacijainte. In forraidge daidroit, ènne boénne rétrainnure, tot po être binhèyerou. Èl airrivait, des còps, qu' les dgens d' lai mâjon le pregneuchînt d' aivô yôs po allaie en lai péture, dâli è poyait s' fotre d' l' hierbe bin graiche è r' boussemeûté, réchpirie l' bon air, è n' aivaît pus qu' è engrachie.*

*Les bés djoués aint vite péssès èt dje l' herbâ ècmence. Lai Mairie aidjoutait, dains sai mèltre, des feuyaidges èt des palures de pomattes d' aivô di creûchon. Poûere bête, è n' musait qu' è bâfraie, lai Mairie diait :*

Le printemps était à la porte, nous étions au mois de mai, jour de la foire de Saignelégier. Claude, l'homme de la Marie, comme toutes les années, voulait acheter un porcelet.

Tu regarderas qu' il ait les oreilles bien droites, lui recommande la Marie. Et puis qu' il soit bien large, bien costaud, dans les quinze sur la queue. Voilà le Claude parti ! Le soir, un coup dans le nez et la peur de recevoir une raclée, il s' en revient, de la capitale des pives, avec son porcelet sous le bras qui grognait de faim et d' ennui.

Ce porcelet, après quelques jours, s' était bien habitué à sa nouvelle demeure. Il passait une vie bien agréable. Un fourrage comme il faut, une bonne litière, tout pour être heureux. Il arrivait, des fois, que les gens de la maison le prenaient avec eux pour aller dans le pâturage, alors il pouvait s' empiffrer d' herbe bien grasse jusqu' à satiété, respirer le bon air, il n' avait qu' à engraisser.

Les beaux jours ont vite passé et déjà l' automne s' annonce. La Marie ajoutait, dans sa seille, des feuillages et des pelures de pomme de terre avec du son. Pauvre bête, il ne pensait qu' à bâfrer, la Marie disait :

« L'poûe vînt bîn grais èl è son bon brûe, c'ât dje ènne bouénne bête, son poitrâ aïpreutche les trente ».

È fayait continuaie è l'engraichie djainque è temps de lai botcherie. Po çoli, c' ment les véyes nôs l'aint aïpris, è fât in temps frât, lai fin de l'hèrbâ.

Lai Tôssaint pèssèe, les tieurtis dgievrès èt bîn s'vent ennoêdgie, ainonçant lai moûe d'tos ces poûes qu'è fayait bîn sacrifiait po ces loitchous. C'ât aïchbîn le temps des consarves, è n'y aivaît p' encoé d'moubye è faire di froid c' ment adjed' heû. È fayait eûsait le frât de lai neût. Lai boétch'rie d'hèrbâ, était s'vent, ç'té qu'nôs daivîns faire po poyait aivoi d'lai tchie in côp poi s'nainne, le duemoûene. Les âtres djoués les r'pés s'compôsînt de sope â pain tieut, des pomattes, des tchôraives. Les boénnes années, les paiyisains les pus rétches, botchoiyînt, in velat ou bîn in tchevri. Les pus poûeres s'botînt ensoinne po tuaie ènne vaitche élaicelée.

È n'fayait p' craire qu'lai boétch'rie s'poyait faire n'impoétche qué dgoé de lai s'nainne. Lai séjon n'poyait p'être tchaindgie, mains po le djoué, c'ât le Djoset que dichpôsait. C'était le boétchie di v'laidge, in paiyisain d'dôs les "Cerneux,.. Le vardé était l'pu aîjie, po aivoi de lai tchie po lai fin de lai s'nainne. L'duemoûene aïprés lai mâsse, d'vaint l'môtie, les dgens y ritînt aïprés po aivoi lai dâte.

« Le cochon vient bien gras il a son bon « léchet », c'est déjà une bonne bête, son poitrail approche les trente ».

Il fallait continuer à l'engraisser jusqu'au moment de la bouchoyade. Pour cela, comme les aînés nous l'avaient appris, il faut un temps frais, la fin de l'automne.

La Toussaint passée, les jardins givrés et bien souvent enneigés, annonçaient la mort de tous ces cochons qu'il fallait bien sacrifier pour tous ces gourmands. C'est aussi le temps des conserves, il n'y avait pas encore de frigo comme aujourd'hui. Il fallait utiliser le frais de la nuit. La boucherie d'automne, était souvent, celle que nous devons faire pour pouvoir avoir de la viande une fois par semaine, le dimanche. Les autres jours les repas se composaient de soupe au pain cuit, des pommes de terre, des choux raves. Les bonnes années, les paysans les plus riches, bouchoyaient un veau ou un cabri. Les plus pauvres se mettaient ensemble pour tuer une vache tarie.

Il ne fallait pas croire que la boucherie pouvait se faire n'importe quel jour de la semaine. La saison ne pouvait être changée, mais le jour, c'est Joseph qui décidait. C'était le boucher du village, un paysan de Dessous les « Cerneux ». Le vendredi était le plus prisé, pour avoir de la viande pour la fin de la semaine. Le dimanche après la messe, devant l'église, les gens y couraient après pour avoir la date.

*L'Djoset aippointaie tot, tot d'pair lu. Èl airrivait, en lai pitiatte di djoué, d'aivô brâment de coutés, ènne savoûeratte, ènne molatte, in grôs d'vaintrie. Le premie traivaiye était d'fifraie in côp d'gniôle po s'réchâdaie ; diait'té ! È saivait citaie totes les paitchies di poûe, dâli qu'po bîn des dgens di v'laidge c' n' était ran que d' lai tchie.*

*È n' demaindait p' de sôs, ènne boénne nonne, quéque boénnes p'têtes gottes èt peus, po r'paitchi in moéchelat tchie di poûe. Dînche èl aivaît brâment de tchi enson d'sai tieûjainne, pendu è son tué.*

*Les djoués aiprés le boétchaiyaidge an s'bâfrait de tchi frâtche, boudîns, indoéyes, dgealèe, peus tot s'qu'an n'poyait p'botaie femaie â tué. Lai Mairie saivait bîn aipparayie tos les moéchelats di poûe. Ran n' était peju.*

*In côp, tchi L'Pierrat, l'Djôset f'sait boétch'rie. Le poûe ât encoé dains son boéton, en y pèsse ènne coûedge en lai tchaimbe de drie, è breûye, è gronçène, è s'muse bîn qu'ènne poûerie s'aippointe. Le l'Djoset, in grôs maiyat en bôs en lai main, aittend l'moiyou moment po y fotre moétche.*

- T'és prêt Pierrat ?

- Aîye, t'yi peus allaie.

*L'Djoset y fot cac, étaint bîn chur d'son côp, mains lai bête ne boudg'pe.*

- Qu'ât-ce c'que s'pèsse ?

- Poétchaint i l'tîns bîn, diét l'Pierrat.

Le Joseph préparait tout, tout seul. Il arrivait, à la pointe du jour, avec beaucoup de couteaux, une scie, une pierre à aiguiser, un gros tablier. Le premier travail était de s'enfiler une goutte pour se réchauffer; disait-il ! Il savait citer toutes les parties du cochon, pour bien des gens du village ce n'était que de la viande.

Il ne demandait pas d'argent, un bon dîner, quelques bonnes petites gouttes et puis, pour repartir, un morceau de viande du cochon. Ainsi il avait beaucoup de viande à la cheminée de sa cuisine.

Les jours après la bouchoyade on se bâfrait de chair fraîche, boudins, saucisses à rôtir, gelée, puis tout ce que l'on ne pouvait fumer à la cheminée. La Marie savait bien apprêter tous les morceaux du cochon. Rien n'était perdu.

Une fois, chez Pierre, Joseph faisait boucherie. Le cochon est encore dans sa soue, on y passe une corde à la patte de derrière, il crie, il grogne, il pense bien qu'une saloperie se prépare. Joseph, un gros maillet de bois à la main, attend le meilleur moment pour y asséner un gros coup.

- T'es prêt Pierre ?

- Oui, tu peux y aller.

Joseph frappe, étant bien sûr de son coup, mais la bête ne bouge pas.

- Que se passe-t-il ?

- Pourtant je le tiens bien, dit Pierre

- *In' vois p' bin chât poi ci, vîns in pô pu en lai lumière. T'és prêt ?*
  - *C'ti côp mire djeûte...*
  - *Nové côp d'maiyat, ran d'pu qu'd'vaint.*
  - *Tîns c'te bête c' ment qu'è fât !*
- L'Pierrat s'engraingne èt dit â Djoset.*
- *« Ch'te m'fôs encoé in côp d'maiyat tchu lai tête, i lâitche l'poûe ».*

*Voîli l'hichtoire din poûe. C'ât aito l'hichtoire de tus les poûes d'ci câre de tiere.*

*Octobre 2007*

- Je ne vois pas bien clair, viens un peu plus à la lumière. T'es prêt ?
  - Cette fois vise juste ...
  - Nouveau coup de maillet, rien de plus qu'avant.
  - Tiens cette bête comme il faut ?
- Pierre se fâche et dit à Joseph.
- « Si tu me fous encore un coup de maillet sur la tête, je lâche le cochon ».

Voilà l'histoire d'un cochon. C'est aussi l'histoire de tous les cochons de ce coin de pays.

*Octobre 2007*

## LES CITATIONS

« Le français et le patois sont complémentaires l'un de l'autre et ils ne pourraient pas vivre séparés dans notre Vallée (Aoste) sans provoquer la rupture définitive de notre particularisme et de notre ethnie. »

René Willien. 4e de couverture de la revue « *Nouvelles du Centre d'Etudes Francoprovençales, René Willien* »

« Le patois est un élément culturel important; et si l'on se bat quotidiennement pour la sauvegarde d'espèces animales, comment peut-on laisser mourir aux quatre coins de la planète, des langues indigènes sans réagir ? »

Narcisse Praz – Forum Sion-Expo – article *Et si l'on parlait patois ?* paru dans le *Nouvelliste* du 24.04.2007

« Ainsi, l'importance d'un texte dialectal, en prose ou poétique, au-delà des mérites intrinsèques de ses contenus et des messages qu'il recèle, devient-elle le témoignage d'un moment historique, le jalon de l'évolution linguistique dans un monde, tel celui de la parole et des communications, qui ne cesse de se transformer. »

Paul Louvin, relevé dans la Préface du livre de Davide Mirko Viérin : « *Un Bocon de Meusecca* », Imprimerie Valdôtaine, 1987