

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 39 (2012)
Heft: 151

Rubrik: Le mot que j'aime!

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: 11.04.2026

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

▶ LE MOT QUE J' AIME !

Les patoisants



A gòrze couè t'ou-hô - en abondance, à volonté (*litt.* « à gorge que veux-tu »)
A séina, mére-grànta chèrvèchi lo fromâzo rôhéc avoué lè pomète a la pliô-mouèire, vén, café, dè tot a gòrze couè t'ou-hô.

Au souper, grand-mère servait du fromage rôti avec des pommes de terre en robe des champs, vin, café, de tout à volonté.

J'aime bien cette tournure utilisée par ma grand-mère qui la traduisait par « en veux-tu, en voilà ». En me remémorant cette expression, je me revois au mayen dégustant avec délice le souper décrit ci-dessus. Nostalgie, quand tu nous tiens !

André Lager, Chermignon (VS)

Dzèrhlo, n.m. hotte

Autrefois en Anniviers sur nos chemins, on rencontrait souvent des gens portant la hotte. Les femmes surtout, non seulement satisfaites de transporter des légumes ou autres produits de la terre, tout en se déplaçant, pour ne pas perdre de temps, elles tricotaient. Trois activités conjuguées : le déplacement, le transport et le tricot ! Et quoi encore ? Peut-être la prière !

Paul-André Florey, Anniviers (VS)

Le kayòn, le cochon

Pæ bouébo, i amâvo gayâ l'èchprèchyòn «Cayon qui s'en dédit», ou «Kayòn chi ke ch'ën dèdí», ke me dejäë chyâ mon chènuya, avouí on pití fôrí è lè-j-yè maliçâ, po mè fére a promètre ôtye`. Ôra chu kajú àche grô tyè on kayòn, ma l'é adí vouærdâ dè l'amiçâ po (tôte`) hou bouinne` bîh'e`. È bàyo chyâ a non « mon pití kayènnè » a mon bouébo kan i vèn ron-nâ to pri dè mè...

Lorsque j'étais petit, j'aimais beaucoup l'expression « Cayon qui s'en dédit » que me disait souvent mon père, avec un petit sourire et les yeux malicieux, pour me faire promettre quelque chose. A présent, je suis presque aussi gros qu'un cochon, mais j'ai toujours gardé de l'affection pour (toutes) ces bonnes bêtes. Et je donne volontiers du « mon petit cayenet » à mon fils lorsqu'il vient ronchonner auprès de moi...

Manuel Riond, Les Avants (VD)

Chtriflatte - Sorte de beignet

D'après Henri Bron, la recette des «Chtriflattes» remonte à la fin du 19e siècle. C'était la manière de fêter la rentrée du dernier char de foin, qu'on appelait le «bouquet». Ce soir-là, les femmes faisaient des beignets, appelés «Chtriflattes». Fatigués ou non, on se lavait, on se rechangeait, on se mettait

au propre, pour manger ces «Chtriflattes». Les hommes les accompagnaient d'un coup de rouge, les femmes et les enfants buvaient du café; ils «caflotaient» quoi.

D'après Henri Bron, lai r'çatte des «Chtriflattes» r'monte ès lai fin di 19ème ceintnie. Ç'était lai mainiere de fétaie le drie tchée de fon, qu'an aippelaie «l'boquat». C'ti soi li, les fannes f'sînt des begnats.aipplè «chtriflattes». Sôles o nian , an s'laivait, an s'retchaindait, an s'botait â net, po maindgie ces «Chtriflattes». Les hannes les annâvaie d'in còp de roudge, les fannes èt les afaints boiyînt di cafelat; ès caflotînt quoi.

Ce mot je l'aime par sa phonétique et pour ce qu'il représente. D'ailleurs je vous en donne la recette. *Ci mot i l'ainme pais sai Phonétique èt po c'qu'è m'bote en tête. Dadon i vòs en béye lai r'çatte.*

Lai r'çatte

4 ûes

1 pitche de couté d'pouss'ratte è yevaie

½ tyies è café d'sâ

bîn maçhaie

½ déci d'kirsh (gote de c'liege)

1 kilo d'fairenne

maçhaie bîn c'ment è fât

Âve o bîn laicé tève

r'bottaie d'chu, maçhaie d'jeuque tiaint lai paîte ât épâsse, léchie d'enne sen dou â tras heures.

Tieure dains l'hoile tchâde (1-2 centimètre â fond di tiaissait). Pâre ènne ½ potche de paîte, voichaie dains l'chtriflou o bîn l'embossou, léchie colaie dains l'hoile en ècmençaint l'ruban â moitan d'lai tiaisse èt peus en viraint aidé pus lairdge.

Tieure des doues sens, égotaie.

Maindgie tchâd o bîn froid aivo in café.

Êl ât aichebîn possibye de botaie in po d'socre dains lai paîte po en faire ènne loitcherie seurvieaivo d'lai creime vanille tchâde.

La recette

4 œufs

1 pincée de couteau de poudre à lever

½ cuillère à café de sel

bien mélanger

½ déci de kirsch

1 kilo de farine

mélanger bien comme il faut

Eau ou bien lait tiède

remettre dessus, mélanger jusqu'au moment où la pâte vient épaisse, laisser reposer deux à trois heures.

Cuire dans l'huile chaude (1-2 centimètres au fond de la *casse*). Prendre une demi-louche de pâte, verser dans le «chtrifleur» ou bien un entonnoir, laisser couler dans l'huile en commençant le ruban au milieu de la *casse* et en virant toujours plus large.

Cuire des deux côtés, égoutter.

Manger chaud ou bien froid avec un café.

On peut aussi saupoudrer d'un peu de sucre dans la pâte pour en faire une gourmandise servie avec de la crème vanille chaude.

Eribert Affolter, patois des Franches-Montagnes (JU)

Tèréna

Le patois possède le verbe *tèréna* qui signifie «paraître, en parlant du sol qui se découvre de la neige»... *Can cóminsé a tèréna, n'oun vi kyé parti amou i mêin*, quand le sol se découvre, on ne voit que monter dans les mayens. Mots de la même famille : *têra*, terre, *ëntêra*, enterrer, *détèra*, déterrer, *tèrachye*, remuer la terre, *tèrin*, terrain, *tèra*, fossé. L'adjectif *tèrin* qualifie «un terrain qui se découvre par suite de la fonte des neiges». *É mêin chon djya tèrin tankyé foura ina*, les mayens sont libres de neige jusque tout en haut...

Anne-Gabrielle Bretz-Héritier, Savièse (VS)



Le *forinati* au travail. Photo Bretz, 2007.

Pâte à miches de froment.

