

**Zeitschrift:** L'ami du patois : trimestriel romand  
**Band:** 40 (2013)  
**Heft:** 155  
  
**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:** 13.04.2026

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



## LE MOT QUE J' AIME !

*Les patoisants*



### **MARINDÂ - pique-niquer**

Ce mot peut s'employer pour un goûter (dans la matinée ou dans l'après-midi), mais aussi pour un repas équivalant à un pique-nique, un repas appelé aussi quelques fois «*repas tiré du sac*». Dans ce goûter ou repas, on mange de préférence des aliments froids (pain, saucisse, fromage, fromage en boîte, lard, jambon, viande sèche, salade aux pommes de terre, même du petit poisson en boîte, thons, sardines, pichards, etc.) ou encore des tranches tartinées diverses. A la *marinde*, on mange des aliments divers, mais à volonté.

Sur le petit sentier qui part de l'alpage de *L'Erié* vers celui de *Sorgnot*, juste avant de passer «**le Torrent du Levintsè**», nous avons deux toponymes en rapport direct avec le mot «*marinde*». **Ce lieu où l'on s'arrête pour manger**, lors de la corvée de réparation du sentier, possède deux **appellations patoises différentes** parce que nommées par les alpants provenant de différents villages de la commune...

1) *Tsonton Mëdze-Marinde* / litt. : mamelon topographique «*du mange pique-nique*» (de la *marinde*)

2) *Tsonton Marindjioeü* / mamelon du pique-nique (de la *marinde*).

Mais attention de ne pas confondre le mot «*marinde*» avec le mot «**yinde**» ! **La yinde** : c'est une portion préparée à l'avance pour le goûter ou pique-nique. Elle est faite, par exemple, de deux tranches de pain avec du fromage ou du jambon ou faite de deux tartines inversées... ou des choses de ce genre. En fait c'est une sorte de sandwich, mais ici... on ne mange pas à volonté... mais la ration préparée et c'est terminé !

**yindâ** : lors d'une pause, manger **une** ration = (un sandwich).

### **Mots patois des ingrédients de la *marinde* et de la *yinde* :**

*Pan*, pain, *choeüchëche*, saucisse

*frëmâdze*, fromage, *on moué* (=on bè) *dè fré*, un morceau de fromage,

*on kartai* *dè frëmâdze*, un quartier de fromage

*on-na piëche* *dè frëmâdze*, une pièce de fromage,

*dè frëmâdze in bouaïte*, du fromage en boîte,

*dè bakon*, du lard, *dè janbon*, du jambon, *dè tsé chëtse*, de la viande sèche,

*chalâde* *dè trishië*, salade de pommes de terre,

*dè pëchon in bouaïte*, des boîtes de poissons,

*na bouaïte dè ton*, une boîte de thon, *na bouaïte dè chardine*, une boîte de sardines, *na bouaïte dè pichâr*, une boîte de pichards, *dè tartin'è*, des tartines, *dè pâté*, du pâté de foie, *dè konfiture*, de la confiture.

*Raymond Ançay-Dorsaz (Fully/VS)*

**ROMOUÂ, ROMOÂ, v. t. - remuer.**

- *romouâ bâ*, v. i. déménager (du mayen au village)
- *romouâ chôp*, v. i. déménager (du village au mayen)
- *lo romouâ*, n. m. la remue, le remuage (français rég. valaisan)
- *la romouéntse*, n. f. chalet d'alpage supérieur où l'on déménage en août

*Can îtro capiòt, ou mi dè mai, nô romouân chôp ou mayén.*

Quand j'étais enfant, au mois de mai, nous déménagions au « mayen ».

[...] La remue, une des constantes de la vie d'autrefois, doit son origine et sa raison d'être à une situation d'autarcie presque complète que connaissait le pays. (Martin Barras)

Anecdote. Ce jour-là, les hommes portaient deux chapeaux : le chapeau des jours ordinaires et, par-dessus, le chapeau des dimanches, afin qu'il ne soit pas froissé lors du transport !

- *chè romouâ*, v. p., se mouvoir.

*Yé bogâ lè pomète to lo zor, poui pâ mi mè romouâ.*

J'ai creusé les pommes de terre toute la journée, je ne puis plus me mouvoir. *André Lagger (Chermignon/VS)*

**TZAHÈLANN n.m. - trad. litt. : châtelain, le juge**

Jusqu'en 1798 le Val d'Anniviers était administré par un châtelain désigné par l'évêque de Sion. Son représentant, le vice-châtelain, habitait la Tour d'Anniviers à Vissoie. L'une de ses fonctions consistait à rendre la justice. Encore de nos jours, en patois, le juge de commune est dénommé *tzahèlann*.

*Paul-André Florey (Anniviers VS)*

Fabrication d'une cloche en tôle repoussée par Francis Pasche (Ateliers Firmann), en présence de Jean-Jo Quartenoud. Photo Bretz.

