

**Zeitschrift:** L'ami du patois : trimestriel romand  
**Band:** 42 (2015)  
**Heft:** 162

**Artikel:** La soupe de chalet  
**Autor:** Currat, Nicolas  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1045295>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.05.2025

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



# LA SOUPE DE CHALET

Recette de Nicolas Currat (FR)

## **Choupa dè tsalè dè Kolin Currat**

Po 10 litre (inveron 15 pèrchenè)

500 grame d'inyon  
500 g dè porâ  
1,5 kilo dè pre dè têra  
500 g dè rirochètè  
500 g d'èpenatsè

Ouna râva, ouna punya dè fâvè  
200 g dè makaron  
Duvè kupitè d'ô  
2 litre dè lathi  
1 litre dè hyà drobya  
1,5 kilo dè fre rapâ  
100 g dè buro  
Brinlèta tsapyotâye  
Dou kube dè bouyon è aromata

*Tsapyotâ le to in piti mochi, ruthi lè j'inyon avui le buro.*

*Betâ a pou pri 4 litre d'ivouè, le porâ, lè rirochètè, la râva, le bouyon è l'ô din ouna pila.*

*Chalâ è pivrà ( pâ tru, atan in rèbetâ a la fin)*

*Apri ouna demi-àra dè kouète, betâ lè pre dè têra.*

*Apri oun'àra du le keminhyèmin de la kouète, ajoutâ le lathi, lè j'èpenatsè è lè fâvè.*

## **Soupe de chalet de Nicolas Currat**

Pour 10 litres (environ 15 personnes)

### **Ingrédients**

500 g d'oignons  
500 g de poireau  
1,5 kg de pommes de terre  
500 g de carottes  
500 g d'épinards (les épinards sauvages sont encore meilleurs)  
Une rave, une poignée de fèves  
200 g de macaronis  
2 gousses d'ail  
2 litres de lait  
1 litre de crème double  
1,5 kg de fromage râpé  
100 g de beurre  
Des ciboulettes hachées  
Deux cubes de bouillon et de l'aromat

### **Indications à suivre**

Couper les légumes en petits morceaux. Rôtir les oignons avec le beurre.

Mettre environ 4 litres d'eau, le poireau, les carottes, la rave, le bouillon et l'ail dans une casserole.

Saler et poivrer (pas trop, autant rajouter à la fin).

Après une demi-heure de cuisson, mettre les pommes de terre.

Après une heure, ajouter le lait, les épinards et les fèves entières.

*Apri oun'ara è demi, ajoutâ lè makaron.*

*Apri duvè j'àrè, ajoutâ la mitya dou fre, la hyà è lè brinlètè*

*Fô pâ oubyâ dè fére di tsifron*

Après une heure et demie, ajouter les macaronis.

Après deux heures, ajouter la moitié du fromage, la crème double et les ciboulettes hachées.

Ne pas oublier de préparer des croûtons.

Servie dans l'assiette, la soupe de chalet reçoit alors, selon le goût de chacun, des croûtons et du fromage râpé.

## **LITANIES D'HONNEUR AU VIEUX VILLAGE** *Le comité de rédaction*

La *Cöbla du Patouè de Nînde* et l'Association pour la Sauvegarde du Patrimoine Nendard (ASPN) publient le livre « Les litanies d'honneur au Vieux Village » qui comporte 41 textes patois dont 13 sont audibles à l'aide de QR codes. Excepté deux d'entre eux, les textes sont de la plume du Chanoine Marcel Michelet. Tous sont traduits en français. Le texte de base, même s'il est écrit en français, fournit énormément de renseignements concernant le patois sur plus de 150 pages, le tout suivi de près de 650 notes généalogiques. L'ASPN - pour marquer son 20<sup>e</sup> anniversaire - met sur pied au *Nînd'art*, espace culturel à Haute-Nendaz, une exposition intitulée « Litanies d'honneur au Vieux Village ». Dans l'expo, on peut entendre les textes de la bouche même de Marcel Michelet, ainsi que des témoignages de patoisants sur tablette (idem que sur l'app *patoisdenendaz*).

« Je récite en mon cœur les morts de mon village,  
Tout ceux que j'ai connus lorsque j'étais enfant  
Et dont le souvenir en mon âme est vivant  
Si je dis seulement le nom et le visage. »

## **COUVERTURE DE VOTRE REVUE** *Le comité de rédaction*

Faut-il changer la couverture de la revue ? Merci aux lecteurs qui nous ont proposé quelques **MOTS PATOIS** qui sonnent bien. Merci à ceux qui nous ont fait part de leurs suggestions. La réflexion se poursuit...

