

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 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: 14.04.2026

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^e 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...

