

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 44 (2017)
Heft: 166

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: 16.01.2026

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

LE MOT QUE J'AIME !

Les patoisants



bambang-na, n.f. instrument du scieur de long (*bambannio*)

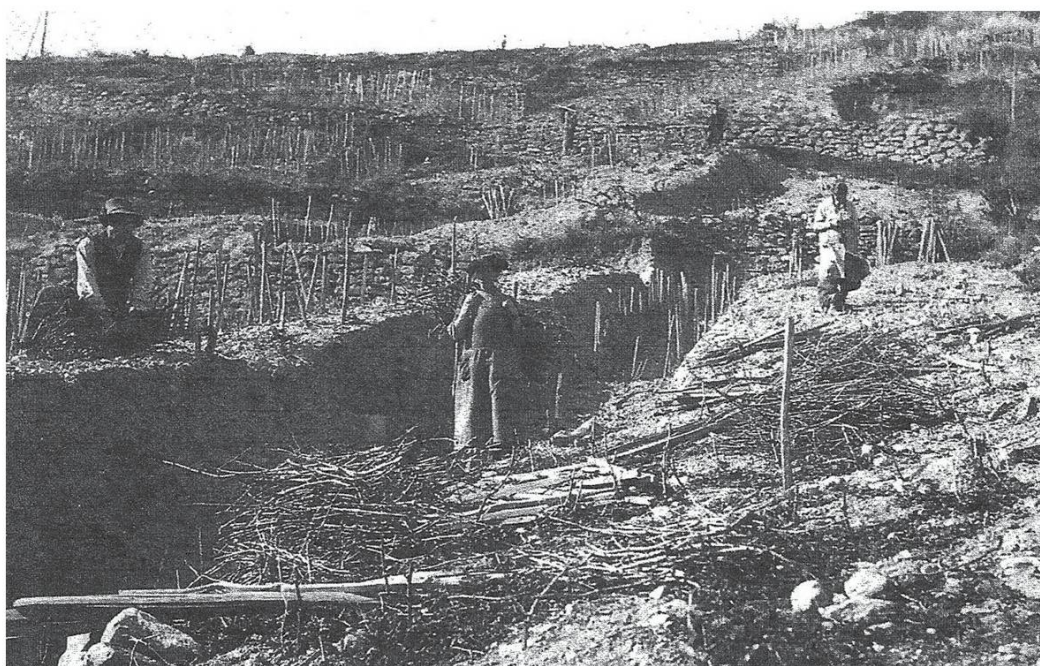
C'était une grande scie à cadre qui servait à extraire les poutres des billes de bois pour la construction des chalets. La bille était posée sur un support très haut permettant aux scieurs, l'un dessus l'autre dessous, de manœuvrer la scie de haut en bas et vice-versa. C'était un travail très pénible (*pènéiblio*) et il fallait avoir de la patience (*pachiènsé*). *Paul-André Florey (Anniviers VS)*

VÈRCHÀNNA, n.f. « versanne » = tranchée dans laquelle on couchait une rangée de ceps pour provigner (marcotter)

- « versaine » ancien français = terre préparée pour recevoir la semence, soit un sillon ; il s'agit d'un dérivé de verser « labourer ».

La terminologie viticole valaisanne conserve donc, avec un sens spécialisé, un mot que la langue française a abandonné. (E.Schüle)

- ***la vèrchanèta***, n.f., petite « versanne »
- ***vèrchanâ***, v.t., « versanner »
- ***la vèrchanâye***, n.f., action de « versanner »
- ***la bâcha***, n.f., partie basse d'une vigne contre la « versanne »
- ***la hâta***, n.f., partie haute d'une vigne le long de la « versanne »
- ***oûrna***, n.f., partie de vigne entre deux « versannes »
- ***la rèpalâ***, pl. ***rèpalé***, espace entre la ligne faible et le talus
- ***rèpalâ***, v.t., charger de terre les ceps couchés



- **filoxéra**, phylloxéra = maladie de la vigne provoquée par un puceron parasite qui s'attaque aux racines.

Ste veúgne ya treú j'ôûrnè è dâvouè vèrchànnè.

Cette vigne a trois « tables » et deux « versannes ».

Ouéc lo zor, fan pâ mi dè vèrchànnè dèin lè veúgnè.

De nos jours, on ne fait plus de « versannes » dans les vignes.

En hiver, ce travail de la vigne, qui a disparu il y a belle lurette, était harassant. Dans ma tendre enfance, je me souviens avoir interrogé mon père pour qu'il m'explique comment on travaillait ces parchets de « versannes » qui me faisaient penser aux « dunes de sable du Sahara » !

L'apparition du « phylloxéra » a sonné le glas du « marcottage » et partant des « versannes ». Le vignoble est dorénavant reconstitué par des greffes de cépages indigènes sur des plants américains résistant au parasite.

André Lager, Ollon (VS)

La brèya (pluriel : li brèyè) : la (les) « torche(s) »

Chin l'è na pâlichèri pour le Bouën'an. L'è fite avoui na pâte a poupri min shia d'on-n'a trèche dè vouore. L'a on-n'a grôcheu dè (20) vin chantimètre, a pou-pri. L'è tornèya in forme dè kouërène avoui dou bri, dè mîmouë épècheu, kè chè krouaij'on... min la krouai dè Chin t'André, è kè chon praïj'è vé le dedin de la kouërène. N'i pâ parchu na pâlichèri deïinch'è, ayeu k'a Fouëyë I l'ér'è la tradèchon dè fir'è chin, a Fouëyë. Malèreujamin, li bouëлиндzè dè vèr no, i chon pâmi in martse. Dè shiè brèyè, n'in n'i onkouo yu, mi, brâmin pië pètchoud'è ! Ouin, pèchk'è pâ mimouë dè la mètchia dè shiè kè n'avècheïn onkouo, chtoeü j'an pachô. Mi, i no j'è arevô on nové bouëлиндzè ! Pètitre, i va tornâ n'in fire min din le tin ?

Pâtisserie du Nouvel-An, à Fully, appelée en français local : « une torche ». Pâtisserie fine faite d'une pâte proche de celle de la tresse actuelle. D'une grandeur de 20 centimètres environ, elle est façonnée en forme d'une couronne ainsi que de deux brins de même épaisseur et formant une croix de St-André, reliés à l'intérieur de cette couronne.

Je ne l'ai pas rencontrée ailleurs qu'à Fully. C'était une vieille coutume d'en avoir à Fully. Malheureusement les anciens boulangers d'ici ne sont plus en activité. De ces « torches », j'en ai encore vu quelques-unes, mais réduites à moins de 50 % de celles que nous avons encore il y a quelques années. Mais un nouveau boulanger est arrivé ! Peut-être en refera-t-il selon la tradition ?

Raymond Ançay-Dorsaz, Fully (VS)