

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 25 (1887)  
**Heft:** 42

**Artikel:** La Champagne, au temps des vendanges  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-189993>

#### **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:** 18.02.2026

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

patron, l'un d'eux vient à moi : « Qu'avez-vous à manger ? »

— Monsieur, côtelettes de mouton, rosbif, bifteck, poisson frit....

— Du poisson ! va pour du poisson. Apportez-nous, en attendant, deux bonnes bouteilles de Cor-taillod.

Les deux bouteilles furent portées par un sommelier à qui j'en donnai l'ordre.

Et mon Genevois, courant à ses camarades, leur disait tout rayonnant : « Dites donc, du poisson ! ils y ont du poisson ! n'est-ce pas chouette ! C'est-y de la chance ! »

Et les autres, en chœur : « Nous allons nous en donner un botte ! »

Le tour joué, nous nous empressâmes de régler et de partir, sans avertir ces messieurs, qui attendent encore le poisson frit.

L. M.

#### La Champagne, aux temps des vendanges.

Dès la première quinzaine de septembre, villes et villages sont en effervescence ; c'est le remuement des cuves, des futailles, des paniers qu'on nettoie, des pressoirs qu'on apprête, pendant que de nombreux commissionnaires en vins vont visiter les vignes pour se faire une idée des promesses de la récolte.

Bientôt arrivent les vendangeurs, dont la plupart sont du pays ou des environs. Ceux qui viennent de la Lorraine, en assez grand nombre, font ordinairement le voyage dans de longues voitures à quatre roues, traînées par des mulets, sur lesquelles 25 personnes s'empilent tant bien que mal, les femmes coiffées de leurs petits bonnets blancs ou d'un mouchoir, les hommes vêtus de leurs grandes blouses bleues et chaussés de hautes bottes. Aux ais du chariot pendent les paniers de vendange, avec les bâts des mulets qui sont loués pour descendre jusqu'aux routes les caques de raisins cueillis sur les pentes parfois abruptes des coteaux d'Hautvilliers, d'Ay ou d'Avenay.

L'équipe se rend immédiatement chez son patron. Puis on indique à tous le lieu du coucher. C'est d'habitude un grenier où l'on a étendu un lit de paille ou de foin. La nuit venue, chacun s'y installe comme il peut, côté à côté, pêle-mêle. Les jeunes filles sont soigneusement encadrées par les papas et les mamans, et celles qui sont venues seules sont presque toujours confiées à des gardiens éprouvés et expérimentés.

A trois heures du matin, sonne le réveil ; mais à ce moment déjà la place de la mairie grouille comme une fourmilière. C'est la *louée*.

Les maîtres-vignerons dont les *hordons* (groupes d'ouvriers) ne sont pas au complet viennent y chercher les hommes et les femmes qui leur manquent, les mulets et les voitures qui leur font assez souvent défaut.

Très curieux l'aspect de la foule qui se remue, qui ondule dans la nuit épaisse que trouvent seulement de leurs vagues lueurs quelques becs de gaz et les chandelles ambulantes des débitants de café,

de soupe, de bouillon, etc., qui vont et viennent criant leur marchandise. Les femmes, frileusement emmitouflées, — le froid est vif à fin septembre, à 3 heures du matin, — portent au bras leurs petits paniers de vendangeuses et leurs larges bonnets caractéristiques d'étoffes claires, montés sur fil de fer, qui les garantiront du cuisant soleil du midi.

On remonte enfin chez le propriétaire ou le chef-vigneron. Là, dans des marmites énormes, la soupe aux choux fume et répand dans la cour sa bonne odeur qui réveille et réjouit. On s'attable ; la potée et le morceau de pain qui l'accompagne ont vite disparu au milieu des plaisanteries qui se croisent sur les incidents de la nuit. Les hommes font ensuite passer le petit verre d'eau-de-vie d'*aigues*. On ne refuse pas, d'ailleurs, ce cordial, — excellent quand il a 30 ou 40 ans de bouteille, — aux faibles femmes qui éprouvent le besoin de se réchauffer.

Bientôt a lieu le départ pour les vignes ; les porteurs se placent en tête de la petite colonne, avec leurs grands bâtons sur l'épaule. Et l'on chante romances ou chansons patriotiques. *En revenant de la revue* fait florès. A l'arrivée à la vigne, encore toute humide de rosée sous le brouillard qui flotte, les serpettes sont tirées, et l'on cueille avec soin le raisin qui s'entasse dans les caques.

A midi, on dîne. Le repas se compose de lard, de fromage, de pain à discréption et d'un peu de vin.

Pour les ouvriers travaillant au pressoir, la nuit se passe à charger et décharger celui-ci, puis, dans les intervalles, à des jeux de toutes sortes. Le délassement favori consiste à s'asseoir sur une bouteille vide, en tenant dans une main une bouteille pleine et dans l'autre un gobelet ; il s'agit de verser à boire et de boire sans basculer... Tout le monde fait silence. Le patient fait des efforts surhumains pour rapprocher son verre de la bouteille et finalement culbute, à la grande joie de ses compagnons, qui vont essayer à leur tour.

(Notes extraites du supplément du *Figaro*.)

#### Onna petita concheince.

Lâi a dâi dzeins prâo retoo que cognâissoнт totès lè rebriquès po s'esquivâ d'êtrè dè parola.

On gaillâ avâi eimprontâ veingt pices à n'on vesin po payi oquî que dévessâi ; et coumeint cé vesin ne sè démaufiâvè pas autrameint dè stu compagñon, lâi démandâ min dè reçu, et l'eut bin too, kâ l'autro qu'êtâi, à cein que parè, on petit soudzet, lâi rebaillâ pas cé ardzeint, ni ào termo iô dévessâi reimborsâ, et ni ein après, dè façon que lo vesin fut d'obedzi dè remettrè cé guieuzâ ào protiureu. Mâ coumeint n'javâi min dè papâi, lo crouïo sire nia l'afférè, et cein allâ dévant lo dzudzo, que ne put pas lo condanâ quand bin l'arâi volliu ; mâ n'javâi min dè prâovès. Assebin, lo vesin, furieux contrè clia canaille, sè peinsâ que se l'accrotsivè on moiméint lo farâi passâ pè lè z'estriviérès. On dzo que lo reincontrè solet défrôu dâo veladzo, lâi châoté dessus, kâ lo vesin étâi on solidò luron, et lâi fâ : Ah ! chenapan, ora que tè tigno, tè vé appreindrè à niyi cein que te mè dâi, tsaravouta !

— Mâ, repond l'autro, ne niyo pas ; ye sé bin que