

<b>Zeitschrift:</b>	Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
<b>Band:</b>	26 (1888)
<b>Heft:</b>	31
<b>Artikel:</b>	La soirée du Père Robad
<b>Autor:</b>	Chappuis, Hermann
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-190503">https://doi.org/10.5169/seals-190503</a>

### **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:** 09.02.2026

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

Notez aussi que je raffole de la salade, qu'elle soit à la laitue, à la chicorée, aux choux-fleur ou aux haricots.

Je suppose que vous en raffolez aussi. Si vous la détestez, ne poussez pas plus loin votre lecture. Ce qu'il me reste à dire n'est pas pour vous.

Je dis donc que ma laitue est appétissante, d'une agréable couleur et bien pommée. Elle a été cueillie par une petite paysanne fort jolie, et c'est des mains de cette jolie paysanne que je l'ai achetée au marché de Lausanne.

Il n'est pas absolument nécessaire que la paysanne soit jolie ; l'essentiel, c'est que la laitue soit bien pommée. Cependant, si la paysanne est jolie, le plaisir sera double quand vous la mangerez (la laitue). Vous penserez à sa figure (la figure de la paysanne) en la mangeant (la laitue) et vous aurez ainsi deux sensations agréables à la fois.

Mais ce n'est pas le tout d'avoir une laitue, il s'agit de faire une salade. C'est ici que je vous pose cette simple question : Si vous étiez à ma place, comment la feriez-vous ?

J'entends votre réponse : avec du vinaigre, de l'huile, du poivre, du sel, peut-être de la moutarde.

Si vous êtes Allemand, vous y mettrez du sucre. Pour le dire en passant, ce n'est pas ce que les Allemands font de mieux.

Et puis vous la fatigueriez.

Ignoranti, ignorantissimi !

Je gage que vous avez mis tous les assaisonnements à la fois !

Avouez votre hérésie et écoutez maintenant mes paroles : Ce n'est point ainsi qu'il faut assaisonner la salade.

Anathème à qui dira qu'il faut y mettre en même temps l'huile et le vinaigre, le poivre et le sel.

Anathème à qui dira qu'il faut y mettre d'abord le vinaigre, ou le poivre, ou le sel.

Louée soit la profonde sagesse de celui qui, avant tout, l'arrose d'huile et la fatigue ensuite avant d'y rien ajouter.

Celui-là est dans la bonne voie. Quand il aura fatigué sa salade, il y ajoutera les autres condiments proportionnés avec équité. En la mangeant, il se réjouira en son cœur, et s'il a des convives, de leur bouche sortira un concert de bénédicitions.

Cette recette n'est point nouvelle. Elle date du siècle dernier. Un émigré français, réfugié à Londres pendant la Révolution, l'introduisit en Angleterre. Il avait des titres de noblesse, mais pas le sou. Il gagna sa vie en faisant une salade, jugée exquise, aux diners des grandes maisons.

Tout son secret, c'était de commencer par l'huile. Un vieux lord mit cette recette au niveau des découvertes de Newton. Pour moi, je la tiens d'une Parisienne illustre, qui aime beaucoup la Suisse, et qui voudrait pouvoir en dire autant de la salade que, jadis, elle y mangea.

Lecteurs et lectrices, n'êtes-vous pas pénétrés, comme je le suis moi-même, de la gravité et de l'importance du sujet de cet article ?

Si vous me répondez que non, permettez-moi de vous soumettre quelques faits que je crois propres à modifier votre façon de penser.

J'ai connu un homme politique qui ne manquait pas de mérite. Il était avisé, beau parleur, bel homme. En outre, il faisait admirablement la salade. C'était chez lui un véritable don. Partout où il dînait, on remettait la salade entre ses mains. Croyez-vous qu'il eût fourni une carrière aussi brillante sans la salade ? J'en doute fort.

D'autre part : Commencer par l'huile, est un principe dont l'application s'étend bien au-delà des bords d'un saladier. C'est un axiome fondamental en diplomatie. Un bon diplomate commence par l'huile ; s'il débutait par le vinaigre, jamais ses notes ne se feraient digérer.

Ajoutez enfin qu'une salade bien faite augmente le nombre des jouissances légitimes de l'humanité. Mangeons-en sans scrupule. Je me souviens du mot d'une bonne religieuse espagnole, habile à préparer à sa façon un chocolat délicieux : Dieu, disait-elle, ne peut pas m'en vouloir de ce petit raffinement, car il est lui-même toute excellence.

C'est ce que je dirai de ma salade.

Je conclus que l'inventeur ou le propagateur d'une bonne recette culinaire a sa place marquée parmi les bienfaiteurs de l'humanité. Et s'il se trouve des gens graves qui rient de ma salade, je leur pardonne, car ils ne savent ce qui est bon.

B.

#### LA SOIRÉE DU PÈRE ROBAD.

Neuf heures vont sonner. Appuyé sur son comptoir, le père Robad se laisse aller à une douce émotion. Les sacs bien remplis et bien alignés, les gros barils ventrus, les bretelles reluisantes, le regardent tendrement, et cette vue lui rappelle toutes les générations qui, de père en fils, se sont succédé dans la boutique du coin. Braves gens que ces Robad ! Après avoir, pendant un demi-siècle, fourni de muscade, de sucre, de poivre et de maint autre ingrédient le quartier, chacun s'en allait heureux, sachant que l'antique maison subsisterait encore. Fidèle au principe de ses ancêtres, l'épicier vendait, comptait, encaissait et élevait, avec tous les soins possibles, un petit rejeton qui devait continuer la race, les principes et la maison.

Aussi le père Robad était-il satisfait. Il arrêtait volontiers les yeux sur les barils, les tonneaux... N'est-ce pas, semblait-il leur dire, vous êtes contents de moi, vieux serviteurs qui avez connu la famille ? Les interpellés ne répondraient pas, mais prenaient une physionomie aimable. Les ovales s'arrondissaient un peu et les grands cornets de papier gris perdaient, pour un moment, leur air pointu.

Neuf heures allaient sonner ! Le plaisir après le travail ! Le couronnement de la journée ! Un, deux, trois... L'épicier descend de son comptoir. Son regard se promène encore rapidement, dans les coins et recoins de la boutique, regard sévère et investigateur. Il sort. Il ferme soigneusement la porte. Il tourne l'angle de la rue.

Il aperçoit déjà l'*Eperon d'or* dont toutes les fenêtres resplendissent de lumière. A cette vue, ses jarrets retrouvent de l'énergie. Il presse le pas. Il monte l'escalier et pénètre dans la salle enfumée. Sa place serait-elle prise ? Non, le tapis et les cartes sont sur la table, et on l'attend.

— Bonsoir, messieurs !

— Monsieur Robad, bonsoir ! Comment vous portez-vous ?

— Très bien, messieurs, merci !

— Et les affaires ?

— Hem ! doucement ! bien doucement !

Chacun sourit, car, de père en fils, jamais, dans la bouteille du coin, on n'avoue que la recette a été bonne.

Mais déjà un des quatre joueurs a distribué les cartes et la partie commence.

Dans le café, on cause politique et impôt progressif. On est même en train de se dire quelques petites vérités lorsque soudain éclate un bruit de castagnettes. C'est le père Robad qui annonce cent cinquante en trèfle et binocle en se fendant la bouche jusqu'aux oreilles. Dans la famille, on se souvenait que son grand-père avait fait une fois un pareil coup. Quelle joie pour le dernier des Robad, en ce moment au lit, quand arrivé à l'âge de prendre part aux jouissances traditionnelles de la famille, il saura l'affaire ! Cent cinquante en trèfle et binocle dans huit cartes !

Ému par une circonstance pareillement imprévue, l'honnête épicier, la partie terminée, offre, chose encore plus imprévue, un punch aux témoins de son aventure. Il faut dire en passant qu'il ne fait pareil excès que lorsqu'il fête son anniversaire, aussi M. Blondel, suspicieuse de sa nature, prédit la pluie.

L'heure de se retirer arrive. Le père Robad suit le trottoir qui mène à sa demeure, faisant par-ci par-là un pas de polka. Est-ce le punch ? Est-ce la joie ? Qui le saura jamais ? Voici la maison, voici l'antique enseigne ! Comme elle resplendit ce soir ! Le nom Robad semble entouré d'une auréole et, pareille à un vieux portrait de famille, se détacher de son cadre. L'épicier monte doucement l'escalier. Il embrasse son héritier endormi. Mme l'épicière trouve le pas de son époux moins méthodique que d'ordinaire, ce qui lui donne à réfléchir. Cependant elle feint de dormir.

Pauvre femme ! quel moment d'angoisse l'attend ! Robad, le bonnet de nuit rabattu sur les deux oreilles, s'endort, et lui, le mari par excellence, l'homme vertueux, le voilà qu'il prononce des mots étranges. Non, ce n'est pas possible ! Il parle d'une femme ! Lui ! Robad ! Elle écoute, retenant sa respiration. La dame de Pique ! soupire-t-il. La dame de Pique ! Horreur ! Quelle est la créature assez méchante pour venir troubler la paix d'une famille aussi unie ?

Mais lui continue : Voilà bien le valet... Oh ! si la dame venait !

— Un valet ! C'est donc une femme du monde !

L'épouse ne se contente plus. Robad ! Robad ! Quelle est cette femme !

— Hein ! Quoi ! s'écrie le malheureux réveillé en sursaut.

— O infortunée que je suis ! Pourquoi m'as-tu épousée ? C'est affreux ! si ce n'était pour moi, tu devais penser au moins à ton enfant ! Mais je veux savoir qui est cette créature ! Entends-tu ? Qui est-elle ? et l'éloquence de l'épouse se noie dans un torrent de larmes.

— Ma chérie, de quoi te plains-tu ? dit le pauvre homme complètement réveillé et plus mort que vif.

— C'est infâme, Robad de jouer l'innocent ! Comment, toi que je croyais si bon, si dévoué, tu me trahis ! Ah ! ne t'excuses pas ! Tu l'as nommée en dormant. Tu soupires après sa venue ! Viendra-t-elle ? Oh ! viendra-t-elle ? Monstre ! Et les larmes reprennent de plus belle.

Quel réveil pour un lauréat en cent cinquante de trèfle et binocle.

— Ma chérie, tu fais erreur ! Tu sais bien que je n'aime que toi !

— Et la da-a-me de pi-i-que ? de pi-i-que ? sanglote Mme Robad.

L'affaire s'explique et l'épouse rassurée se lève pour calmer le dernier des Robad qui a cru devoir joindre sa voix à celle de la famille.

Le lendemain, plus trace de l'orage, si ce n'est un léger mal de tête qui poursuit l'honnête commerçant et qui provient de l'émotion de la nuit, à moins que le punch n'y soit pour quelque chose ! Hermann CHAPPUIS.

### La Rosine à Trinquiet.

Quand la fenna manquè dein on mènadozo, tot manquè. On hommo a bio avâi dè la cabosse et l'a bio bin savâi s'ein teri po conduirè son trein, soignî sè bêtè et férè ti lè z'ovradzo dè la campagne, et l'a bio, mémameint, étrè primâ!dein lè concou, jamé dè la viâ ne porrâ reimpliaci onna fenna po gouvernâ lè toupenès et po inspettâ lo gardaroba, kâ, à tsacon son meti et se n'ia pas onna fenna po regarni lo moué dè lindzo, cein va vito ein dégringoingt.

Tsacon n'a pas einveintâ la pudra ; et tot parâi y'a dâi mâlins coo pè lo mondo ; mâ à coté dè leu, on trâovè gaillâ dè dzeins que n'ont pas la comprenetta bin àouverta et que porriont eintrâ dein la sociétâ dâi dâdou se y'ein avâi iena. L'est quie iò la Rosine à Trinquiet arâi sa plièce.

Trinquiet étai vévo, et l'avâi eingadzi onna serveinta qu'êtai bouna felhie, s'on vâo, mâ tant bête et tant cocasse que l'arâi bin soveint fé recaffâ son maitrè se le ne l'avâi met à l'affront sâi ein deseint la vretâ, sâi ein volliont lâi férè pliési.

On dzo que Trinquiet avâi dâi vesitès dâo défrou, ye dit à sa serveinta, la Rosine, dè préparâ lo dinâ et que lo faillâ servi, na pas à l'hotô, mâ ào pâilo devant. Quand midzo arrevâ et que clliâo dzeins vegniront po medzi la soupa, Trinquiet fe état d'êtrè ein colére dè cein que n'iavâi min dè manti su la trablia, et dit à la serveinta :

— Porquiè n'ai-vo min met dè manti ?

— Eh noutron maitrè ! vo sédè bin qu'on n'ein a pe min et qu'on a bailli ào patâi cé dè l'an passâ, qu'êtai tot pertousi.

— Eh ! tsanra dè bécasse ! se fe Trinquiet quand la serveinta fut resallâite, y'ein a onco on moué dein lo gardaroba, et le n'a pas z'u l'esprit d'ein sailli ion.

Cosse n'êtai pas verè ; ma Trinquiet, que savâi bin que la Rosine avâi de la vretâ ne volliâvè pas que sâi de de ne min avâi dè nappa ; et quand lè vesitès furont vâa, ye fe à la serveinta : Etiutâ Rosine ! quand vo z'é démandâ porquiè vo n'aviâ pas met lo manti, vo m'âi fé on rudo affront ein deseint que n'ein n'aviâ min ; vo z'ariâ du derè que l'êtai à la buia. Assebin, on autre iadzo, fédè atteinchon, quand y'arâ cauquon perquie, dè trovâ on estiusa se no manquè oquie, po ne pas no mettrè pè la leinga dâi dzeins.

Cauquie teimps aprés, y'avâi remé dâo mondo per tsi Trinquiet, et quand l'uront fini dè dinâ, Trinquiet criè à sa serveinta d'apportâ on bocon dè fro-madzo po lo dessai. Ma fâi coumeint n'y ein avâi perein dein lo ratéli, la Rosine que sè rappelâvè dè l'aleçon dè Trinquiet, sè gardâ bin dè derè que n'y ein avâi rein, et lâi repond, ein preseince dè clliâo dzeins :

— Mâ noutro maitrè ! vo sédè bin qu'on l'a met à la buia !