

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 31 (1893)
Heft: 26

Artikel: Venez manger la soupe avec moi
Autor: Petit-Senn
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-193699>

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: 25.01.2026

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

Extrait du *Nouvelliste vaudois* de 1803 :

LAUSANNE, 24 janvier. La colonie des *Vignes-neuves*, établie dans le Kentucky, Amérique septentrionale, a été, comme on sait, fondée en grande partie par des habitants du Pays-de-Vaud et surtout du district de Vevey, qui s'y sont rendus dès les premières années de notre révolution.

Cette colonie a si bien réussi, que même diverses personnes distinguées, paraissent assez disposées à se rendre dans cette paisible contrée. Déjà le citoyen Dufour, de Montreux, qui est parti des premiers avec plusieurs agriculteurs de sa commune, et qui a emmené avec lui des sarments de vignes de son pays, a déjà obtenu trois chars de vin excellent. On lui en a, dit-on, offert 200 liv. sterl. par char. Ce sont les premières vignes qui aient bien réussi dans les Etats-Unis d'Amérique. Chacun est curieux d'en goûter.

LAUSANNE, 28 janvier. En 1796, le citoyen Jean-Jaques Dufour, de Montreux, partit pour l'Amérique septentrionale, avec M. Tiller, de Berne, en laissant dans son village sa femme et un fils qui est encore jeune. Il était connu pour un très bon agriculteur. Malgré qu'il soit manchot, il travaillait avec beaucoup d'adresse et d'activité. Etant arrivé à Philadelphie, il fit un voyage dans le Kentucky, pays inculte, situé sur les bords du fleuve Ohio, à l'extrême frontière des Etats-Unis d'Amérique. Il y remarqua beaucoup de vignes sauvages, ce qui lui donna l'idée que la vigne y réussirait fort bien si on la cultivait comme en Suisse, et il forma le projet d'en introduire. Il se procura des sarments des treilles qui existent à Philadelphie, mais ce plan n'était pas des meilleurs.

Il écrivit à ses parents qui, il y a sept ou huit années, lui envoyèrent une provision de sarments choisis dans les vignes de Montreux. Ces sarments souffrirent beaucoup dans le transport, mais ceux qui purent réussir lui donnèrent des grandes espérances.

Cependant il désirait avoir des gens de son pays, et il écrivit en conséquence à son frère Daniel Dufour. Celui-ci engagea plusieurs personnes, et même des familles entières de son district, à partir avec lui pour l'Amérique. Après avoir vendu tout ce qu'ils possédaient, ils se sont mis en route dans les derniers jours de janvier 1801, comme le *Nouvelliste vaudois* l'annonça à cette époque.

Arrivés à Bordeaux, ils s'embarquèrent, et après une traversée assez heureuse, ils abordèrent en Amérique, d'où ils se mirent d'abord en route pour les bords du fleuve Ohio, et renforçèrent la colonie des *Vignes-neuves* qui, depuis lors, semble promettre de très heureux succès. Les premières plantations commencent déjà à produire. La grande quantité de sarments apportés par le citoyen Daniel Dufour donnent les meilleures espérances, et tous les habitants de la colonie sont très unis entre eux.

Malgré toutes ces bonnes nouvelles, il ne paraît point que la femme du citoyen Jean-Jaques Dufour se dispose à aller encore joindre son mari.

On voit donc par ce qui précède qu'il n'est pas exact de fixer à l'année 1801, comme on l'a fait plusieurs fois, la fondation de la colonie vaudoise au Ken-

tucky. Jean-Jaques Dufour partit pour l'Amérique déjà en 1796. Dès son arrivée, il employa près de deux ans à parcourir le pays pour chercher une contrée propre à la culture de la vigne, son but principal, et ce fut en 1798 qu'il acquit et défricha un terrain boisé sur les bords du Kentucky, terrain qui prit et conserva le nom de *Vignes-neuves* ou *Premières vignes*.

Ainsi qu'on l'a vu plus haut, ce ne fut qu'en 1801 que son frère, Daniel Dufour, alla le rejoindre, accompagné de plusieurs compatriotes.

Lè crocodiés et lè borès.

Lè dzeins bin éduquâ traovont soveint que cllião que n'ont pas atant recordâ què leu sont dâi bêtés, po cein que ne sâvont pas dâi z'afférès qu'on n'a pas lo lizi d'apreindrè quand on passâ son temps avoué la bessa, la faulk à bin la patta d'ése, na pas lo passâ à recordâ dein lè lâivro. Mâ tot parâi, dâi iadzo que y'a, cllião que sont soi-disant dâi bêtés traovont lè z'autre dâi rudo taborniò.

Tsacon sâ cein que l'est qu'on crocodile, cllião metcheintès bêtés, pî què lè serpeints, que vivont dein lè riò dâi pâys sauvadzo, et que vo z'agaffont tot cru s'on sè laissè accrotssi. L'est veré que l'ont dâi rudès gâolès. S'on ein a pas vu dâi z'ein viâ, tot lo mondo ein a vu ein potré dein dâi lâivro, que y'ein a mémameint dâi iadzo su lè palettès iô lè petits z'einfants recordont l'A B C.

Y'a on part d'ans, lè papâi avion marquâ qu'on ein avâi vus dein on gros riò, pè lè z'Allemagnès, qu'on desâi que lè dzeins dè per lè aviont na fringâla dâo tonaire, et on ne savâi pas dein stu mondo dè iô cllião pouetès bêtés saillesont.

Onna né que lo menistrè soupâvè tsi lo syndiquo, iô la Françoise à Mottu étai ein servîco, parlâvont justameint de cein, et lo syndiquo fâ à menistrè :

— Avez-vous lu dans les journaux, monsieur le pasteur, qu'il y a des crocodilles dans l'Elbe, près de Hambourg ?

— Oui, j'ai lu, repond lo menistrè ; mais je crois bien que ces crocodiles sont des canards.

Adon la Françoise, qu'oût cein, ein apporteint lo ruti su la trablia, retracè à la cousena ein recafeint coumeint onna foulâ, et dit à la vilhie Gritton qu'êtâi vegnâite s'aïdi à férè lo fricot :

— Ai-vo où ?

— Na ; que lâi a-te ?

— Oh câisi-vo ! ne créyé pas lo menistrè asse taborniò què cein.

— Eh porquè dites-vo cein ?

— Ye crâi que lè crocodilles sont dâi borès ! Faut-te étrè dadou !

Venez manger la soupe avec moi.

La soupe est le premier mets qui s'offre à la vue des convives qui viennent de s'attabler ; c'est celui qui frappe leur odorat et leur goût ; c'est l'avant-garde culinaire, le ballon d'essai du marmiton, l'aurore du festin.

La soupe domine le centre, d'où ses émanations bienveillantes se répandent en tous sens et rayonnent dans les narines écarquillées de l'épicurien. La soupe est la cocarde du dîner ; elle annonce l'état pécuniaire de l'amphitron ; c'est l'enseigne du savoir-faire de ses gens ; aussi cette partie d'un repas ne saurait jamais être trop soignée. Une soupe bien conditionnée prédispose avantageusement les convives ; d'ailleurs le palais, vierge de sensations, déguste avec finesse le premier aliment qui lui est soumis.

La soupe est le portail d'un bel édifice où l'on entre ; elle ouvre l'appétit sans l'apaiser, aussi excellente par le goût qu'on y trouve que par la perspective savoureuse qu'elle fait entrevoir. C'est un voile diaphane, au travers duquel l'imagination du gourmand aperçoit confusément une série de jouissances : c'est le premier jalon d'une route charmante, qui traverse deux ou trois services pour arriver au dessert, route où l'on marche du pas qu'on veut, et dans laquelle on ne *verse* qu'alors que l'on veut boire.

Qui ne sait que les anciens patriarches, moins raffinés que nous dans leur cuisine, mettaient un prix immense à une bonne soupe ? au point qu'Esaü trouva son droit d'ainesse contre un potage aux lentilles.

La soupe est toujours, dans les grands repas, accompagnée de la prudence, de la décence et du silence même des convives ; c'est le moment où chacun observe son voisin, avant de se livrer à lui. Le premier besoin de l'appétit à satisfaire lutte avec la démangeaison de parler ; à coup sûr, ce n'est pas de la soupe qu'Horace aurait dit : « *Elle délie la langue* ; » au contraire, elle l'enchaîne ; elle n'enfante ni les aigres propos, ni les disputes ; rarement même elle en est le témoin ; les gravelures, les contes joyeux, sont en arrière de ce premier plan du festin ; son règne respire donc le calme, la réserve et la paix. Aussi lorsqu'on invite quelqu'un à sa table, pour lui donner une idée favorable de sa moralité, on lui dit de suite : *Venez manger la soupe avec moi, tel jour* ; on ne dit pas : *Venez manger mon rôti, ma riande, mon légume* ; c'est la soupe qu'on met en avant, parce que, je le répète, ce mot n'éveille aucune idée de désordre, d'effervescence, d'inconduite, mais, au contraire, celle de la tranquillité et de la convenance. Cela est si vrai, qu'on dit encore dormir comme une soupe, et

que, dans cette figure métaphorique, on l'a fait le symbole du repos.

La soupe s'installe sans façon dans tous les régimes, elle n'est repoussée par aucun docteur, c'est une amie des estomacs appauvris ; elle est complètement inoffensive, et si on la mange la première dans un repas, c'est aussi la première chose qu'on se permet de manger dans une convalescence. *La soupe à l'oignon* dissipe les fumées du vin, et souvent elle fut appelée avec succès à la suite d'un repas quand la tempérance en avait été bannie.

Enfin la soupe est le soutien de l'indigence ; a-t-elle besoin d'un autre titre pour devenir intéressante à nos yeux ?

PETIT-SENN

Pas de sentiment !

Les « Souvenirs » du chef d'escadron Dupuy, qui fut un des combattants des guerres de l'Empire, contiennent une bien amusante histoire. Il s'agit d'un de ces vétérans qui ne pouvaient rien concevoir en dehors du métier militaire, soldats admirables, mais époux médiocres, ainsi qu'on va le voir.

C'est à Anvers, où Napoléon a massé des troupes qu'il va jeter en Prusse. Un vieux sergent vient de descendre de garde. Il fume sa pipe devant la porte de la citadelle, avec satisfaction, lorsqu'une femme s'arrête tout à coup devant lui... et tombe dans ses bras.

Cette femme, c'est la sienne, qu'il n'a pas vue depuis des années et des années, et à laquelle il a « oublié » de donner de ses nouvelles. N'était-il pas toujours en campagne, toujours occupé à se battre ?

Elle a appris que le régiment de son mari se trouve pour quelque temps à Anvers, et, bravement, elle a fait le voyage, — un voyage bien long, à cette époque !

Les deux époux s'embrassent, et le sergent, sans se montrer curieux de l'existence de sa moitié pendant une si longue absence, n'éprouve pas le besoin de la questionner.

Seulement, il lui offre de venir dîner. Il la conduit dans un cabaret où, faisant lui-même honneur au repas qu'il a commandé, il lui conte en mangeant et en buvant ses hauts faits. La croix brille sur sa poitrine — et ce joujou-là ne s'y attache pas sans qu'on ait couru de rudes périls !

Le dîner fini, il fait à sa femme les honneurs de la ville, au pas de course, et il lui explique, à sa façon, les curiosités de la cité flamande.

Il arrive au port. Il lui montre les travaux de défense (car il n'y a que cela qui l'intéresse) ; puis, tout à coup, il quitte son ton d'obligéant « cicerone. » Il estime qu'il a suffisamment satisfait aux devoirs de la galanterie et que la

visite de sa « légitime, » bien qu'il y ait quelque dix ans de son dernier entretien avec elle, a assez duré.

Il la conduit sur les quais.

— Tu vois cette eau, lui dit-il avec un flegme parfait ; ça se nomme l'Escaut. Si dans une heure tu es encore à Anvers, tu y boiras « un coup de longueur. » Suffit !

Il l'embrasse une dernière fois — et il s'en va tranquillement, les mains dans ses poches, en sifflotant, la conscience en repos, en homme qui estime qu'il a agi le plus correctement du monde, et qu'on ne saurait lui demander davantage.

Ah mais ! c'est qu'ils n'entendaient pas être gênés par leurs femmes, ces « anciens ! »

Celle-là cependant, prétendait, après plusieurs jours de voyage, faire à Anvers un séjour un peu plus long.

Furieuse, elle va trouver le colonel de son mari, et elle lui expose son aventure. Elle n'est pas venue pour être congédiée aussi vite !

Le colonel sourit, lui concède que son mari s'est tenu assez rapidement quitte envers elle, et il fait appeler le sergent, pour lui adresser quelques remontrances. — Voyons ! que diable ! on ne renvoie pas ainsi une femme, à qui on n'a rien à reprocher et qui a fait des heures et des lieues pour rejoindre celui dont elle porte le nom.

— Mon colonel, reprend le vieux sergent, il y a trente ans que j'ai madame ; si vous voulez la garder autant, vous me ferez plaisir !

Ce fut tout ce qu'on put obtenir de lui. Pour le service, il était prêt à tout, mais, comme mari, il se refusait à faire plus !

Collection de mouchoirs. — On vient de mettre aux enchères à l'Hôtel-des-Ventes, à Paris, une collection de mouchoirs de poche, qui avait, sans doute, coûté bien des recherches à son possesseur. Cet amateur original s'était attaché à retrouver les types les plus caractéristiques de cet accessoire de la toilette. Il y avait là des mouchoirs de tous les temps, paraît-il, — du moins depuis le temps où l'usage se répandit communément de s'en servir, avec un raffinement dont on se passait dans les époques primitives.

Les plus anciennes pièces de la collection étaient des loques de tissus de soie. Pendant très longtemps, en effet, les prêtres, à l'autel, furent les seuls à se servir de mouchoirs, de façon à ne pas souiller le sol sacré, s'ils se furent contentés d'un procédé plus cavalier et plus expéditif. Mais, lorsqu'ils avaient cessé d'officier, ils imitaient le commun des mortels. Les premiers traités publiés sur l'usage du monde, ne mentionnent pas l'habitude des mouchoirs. Ils indi-

quent naïvement la manière la plus séante de se moucher... avec les doigts. Ils recommandent de n'user que de la main gauche. La raison en était que cette main n'était pas celle qui prenait la nourriture en un temps où l'on n'avait pas encore inventé la fourchette ; car rois et princes, bourgeois et manants, tous mettaient la main au plat et mangeaient avec les doigts. Les gens bien élevés ne devaient prendre le morceau qu'avec trois doigts. Deux ou trois couverts suffisaient pour toute une table, chacun empruntant celui de son voisin. Au commencement de notre siècle même, dans certaines provinces, et dans les plus grands dîners, on priaît la plus jolie femme de vouloir bien retourner la salade « avec ses belles, ses blanches mains. » Elle ne pouvait refuser cet honneur.

Ces détails expliquent le soin avec lequel les invités se lavaient les mains immédiatement avant le repas. Ajoutons que dans tout l'Orient on mange encore uniquement avec la fourchette du père Adam. Louis XIV est le dernier souverain français qui ait mangé avec les doigts.

Par exemple, il n'était pas convenable de se les lécher ; aussi renouvelait-on les serviettes pendant le cours du repas. Les nappes étaient également mises à contribution par les doigts embarrassés.

Il paraît que, lorsque le mouchoir devint d'un usage universel, nos bons aïeux avaient pris d'abord la coutume — si étrange qu'elle puisse sembler — de s'offrir mutuellement celui qu'ils portaient sur eux, — ne fût-il même pas intact.

Un certain Antoine de Courtin, qui se piquait, lui aussi, de donner le ton à ses contemporains, entreprit, en 1675, de corriger cette habitude un peu trop... cordiale.

Il déclara qu'il n'était pas « honnête » de présenter son mouchoir à quelqu'un ; au moins, fallait-il attendre qu'on le réclamât comme un menu service.

Mais il faut croire qu'il était encore besoin de faire d'autres recommandations, car il insiste longuement sur le mauvais goût qu'il y a à se moucher sur sa manche, « par paresse ou négligence. »

Chose curieuse ! beaucoup de gens s'obstinaient à ne voir dans le mouchoir qu'un objet de luxe et de coquetterie. Ils en avaient bien un, mais ils ne s'en servaient pas. A la fin du XVIII^e siècle, il faut qu'un autre donneur de leçons rappelle que le mouchoir doit avoir une utilité pratique.

Ainsi les choses les plus simples en apparence, les plus naturelles, ont-elles